

Aceitabilidade de dieta hospitalar em pacientes internados em hospitais públicos e privados

Acceptability of hospital diet in patients in public and private hospitals

DOI:10.34119/bjhrv5n5-185

Recebimento dos originais: 30/08/2022

Aceitação para publicação: 03/10/2022

Igor Evangelista Ribeiro

Graduando em Nutrição

Instituição: Centro Universitário Estácio da Bahia

Endereço: Rua Thomaz Gonzaga – Pernambués, n°465

E-mail: ie_ribeiro@msn.com

Milena Oliveira de Andrade da Cruz

Graduando em Nutrição

Instituição: Centro Universitário Estácio da Bahia

Endereço: Rua Fernando de Araújo Goes - Pernambués

E-mail: milenaoliveiraac@gmail.com

Wesley Rego de Souza

Graduando em Nutrição

Instituição: Centro Universitário Estácio da Bahia

Endereço: 1 Travessa do Campo de Sussuarana

E-mail: wesleyskt@live.com

Palloma de Oliveira Saraiva Bezerra

Graduanda em Nutrição

Instituição: Universidade de Pernambuco - Campus Petrolina

Endereço: Rua Manoel Félix Borges, 238, Caminho do Sol

E-mail: pallomasaraiva@gmail.com

Larissa Gouveia Santos

Pós-Graduação em Patologia Nutricional e Dietoterapia

Instituição: Centro Universitário Estácio da Bahia

Endereço: Rua Elizabete, N 6, Eng Velho da Federação

E-mail: nutrilarissagouveia@gmail.com

Fernanda Silva Queiroz Nascimento

Graduada em Nutrição

Instituição: Centro Universitário Estácio da Bahia

Endereço: Travessa Guaíba, N 81, Liberdade

E-mail: fernandaqueiroznutri@hotmail.com

Márcia Veridiane Veloso Silva

Especialização em Nutrição em Neuropsiquiatria

Endereço: Rua Coronel Durval Mattos, n 447, Ap. 201A, Costa azul

E-mail: marcinha_veloso@hotmail.com

Matheus Sobral Silveira

Mestre em Medicina e Saúde Humana

Instituição: Universidade de Pernambuco

Endereço: Rua Cicero Pombo, 477, Centro, CEP: 56302-380, Petrolina - PE

E-mail: matheus30sobral@gmail.com

RESUMO

Introdução: A aceitabilidade das dietas hospitalares, tem sido um dos grandes dilemas em unidades públicas e privadas. De acordo com questionários aplicados para identificação de aceitação durante as pesquisas, pode-se observar que existe uma baixa ingestão e aceitação por parte dos pacientes internados, devido aos fatores sensoriais. Técnicas gastronômicas aplicadas podem influenciar de forma positiva e negativa nesse processo. É de extrema importância avaliar formas de ofertar tais dietas, afinal, a melhora do quadro dos pacientes é um dos fatores que estão associados a aceitação dessas dietas. **Objetivos:** descrever a aceitabilidade das dietas em hospitais públicos e privados, associando a importância da gastronomia para melhorar a qualidade nutricional e sensorial. **Materiais e Métodos:** Trata-se de uma revisão da literatura do tipo narrativa, acompanhado por análise descritiva, e, portanto, foi utilizado o banco de dados da Scientific Electronic Library Online – SciELO, National Library of Medicine – PubMed e Biblioteca Virtual em Saúde (BVS), para seleção de artigos publicados nos últimos 10 anos, com abordagem do tema aceitabilidade de dietas hospitalares em pacientes internados em hospitais públicos e privados. **Resultados:** Foram encontrados 48 artigos e após a leitura na íntegra e remoção de artigos duplicados restaram 8 que estão compondo a revisão. Observou-se que a literatura reporta que existe uma baixa aceitabilidade em dietas hospitalares e a não utilização de técnicas gastronômicas gera importante impacto para tal fator, onde grande parte dos estudos é visto que a dieta hipossódica é uma grande vilã para os pacientes, cujo relato dos mesmos referem a “falta de sabor”, “comida ruim” e “sem sal”. **Conclusão:** A utilização de técnicas gastronômicas no âmbito hospitalar, proporciona aos pacientes, qualidade nutricional, evolução clínica positiva em relação as doenças além de despertar interesse em se alimentar durante a internação. A importância da aplicação dessas técnicas reduz os riscos de desnutrição e aumenta a satisfação dos pacientes agregando nas condutas nutricionais.

Palavras-chave: dietas hospitalares, aceitabilidade de dietas, tipos de dietas hospitalares, dietas em hospitais, pacientes internados.

ABSTRACT

Introduction: The acceptability of hospital diets has been one of the great dilemmas in public and private units. According to questionnaires applied to identify acceptance during the research, it can be observed that there is a low intake and acceptance by hospitalized patients, due to sensory factors. Applied gastronomic techniques can positively and negatively influence this process. It is extremely important to evaluate ways of offering such diets, after all, the improvement of the patients' condition is one of the factors that are associated with the acceptance of these diets. **Objectives:** to describe the acceptability of diets in public and private hospitals, associating the importance of gastronomy to improve nutritional and sensory quality. **Materials and Methods:** This is a narrative literature review, accompanied by descriptive analysis, and therefore, the database of the Scientific Electronic Library Online - SciELO, National Library of Medicine - PubMed and Virtual Health Library was used. (BVS), for the selection of articles published in the last 10 years, addressing the topic acceptability of hospital diets in patients admitted to public and private hospitals. **Results:** 48 articles were found and after reading them in full and removing duplicate articles, 8 remained in the review. It was observed that the literature reports that there is a low acceptability in hospital diets and the non-

use of gastronomic techniques generates an important impact for this factor, where most of the studies are seen that the low-sodium diet is a great villain for patients, whose report of them refer to 'lack of taste', 'bad food' and 'no salt'. Conclusion: The use of gastronomic techniques in the hospital environment provides patients with nutritional quality, positive clinical evolution in relation to diseases, in addition to arousing interest in eating during hospitalization. The importance of applying these techniques reduces the risk of malnutrition and increases patient satisfaction by adding to nutritional practices.

Keywords: hospital diets, diet acceptability, types of hospital diets, diets in hospitals, inpatients.

1 INTRODUÇÃO

O conceito das dietas hospitalares consiste também em um aporte nutricional de qualidade, através de refeições que despertem o desejo do paciente em se alimentar, contando com variedade de cores, texturas e sabores. Dessa forma, é possível proporcioná-los uma recuperação mais rápida, evitando uma longa estadia hospitalar, afinal, todo esse processo desencadeia uma pressão psicológica por estar fora do seu ambiente habitual, além de reduzir desperdícios alimentares. Fazendo-se necessário a compreensão da importância da junção entre a gastronomia e a dietoterapia (SOUZA; MOLERO; MOLINA, 2021).

Os tipos de dietas utilizadas em hospitais são as dietas de rotina, conhecidas como dieta geral, branda, pastosa, leve e líquida, além das dietas de rotina modificadas que são classificadas em dieta laxativa, dietas com restrição de sódio, hipercalórica e hiperproteica, hipoproteica, hipossódica e hipocalêmica, dieta para diabetes, dieta hipocalórica, dentre outras (MOLINARI, 2018).

Em estudo de Carvalho *et al.* (2021) sobre aceitabilidade de dietas hospitalares em pacientes internados em hospitais universitários observa-se que o tipo de dieta mais ofertado são dietas brandas com 80% de aplicação.

Um das combinações de fatores que influenciam na evolução do paciente internado consiste na junção de técnica gastronômica e a nutrição, pois se tornam de extrema importância para reduzir o tempo de internamento e desenvolver com qualidade e conforto o quadro clínico do paciente. A delicadeza de uma boa apresentação é primordial para aceitação da dieta proposta (FISCHER *et al.*, 2021).

A alimentação saudável e de qualidade é o que geralmente as instituições hospitalares prezam, visto que o paciente depende da alimentação oferecida para assim se ter uma recuperação mais rápida e eficaz, reduzindo sua estada no ambiente e diminuindo o custo que consequentemente a instituição terá nesse processo (LEONI; SOARES, 2013).

O nutricionista é o profissional que possui a capacidade de cuidar da alimentação dos pacientes, sejam elas: dieta via oral, parenteral ou enteral, fazendo essa prescrição de forma humanizada, com isso tem como papel fundamental em observar as preparações com destino aos leitos, para que não ocorra futuras reclamações frente a qualidade destas (OLIVEIRA, PEREIRA, 2013).

Temperatura ruim, cor, sabor, preparações sem sal e dentre outros motivos, são os principais fatores dos quais são relatados por pacientes em hospitais referentes a sua alimentação. Em pesquisa realizada por Ferreira, Gomes e Marcadenti (2013) sobre a aceitação de dietas hospitalares entre pacientes com câncer, foi possível observar que estes apresentavam um alto índice de resto-ingestão sendo um percentual maior entre os desnutridos, com isso, os autores reforçam que as técnicas dietéticas e a gastronomia hospitalar são essenciais para elaboração de cardápios nutritivos e que estimulem a ingestão dietética do paciente.

A gastronomia hospitalar cursa em constante crescimento e com isso as instituições vem implementando novas técnicas de preparar e harmonizar os alimentos, para assim chegar ao paciente com um visual diferente e agradável, porém os hospitais devem avaliar como estão a aceitabilidade das suas refeições aos pacientes pois são eles os clientes e principais interesses no processo, além disso, mudanças na alimentação que por mais simples que seja, podem gerar diferenças significativas no bem-estar de cada indivíduo (DA SILVA; MAURICIO, 2013).

A palavra cuidar representa uma atitude de ocupar, preocupar e se responsabilizar com o afetivo do próximo. Cuidar é mais que um simples ato, é uma grande atitude. Infelizmente na literatura existem números baixos de discussões abordando o tema da humanização na alimentação hospitalar (CARVALHO *et al.*, 2021).

É importante que a dieta hospitalar seja avaliada sempre que possível, para assim melhorar a satisfação dos pacientes, descobrindo os fatores negativos relacionados à dieta e modificando para não ocorra o comprometimento do estado fisiológico e nutricional (RIBAS; PINTO; RODRIGUES, 2013).

A cultura da alimentação está inserida na sociedade desde os tempos antigos. Para o indivíduo hospitalizado, é necessário um olhar mais sensível já que ele está internado e fora do seu ambiente familiar, sendo assim, a alimentação e o bom atendimento de forma acolhedora, faz com que o paciente sinta conforto e tranquilidade ao iniciar o seu tratamento terapêutico através das preparações ofertadas pela unidade, de forma que traga resultados em curto prazo para sua melhora (CABRAL; OLIVEIRA; SHINOHARA, 2015).

Segundo estudo de Ribas, Pinto e Rodrigues (2013), pacientes com idade superior a 60 anos, gênero masculino, foram os perfis com maior aceitabilidade das dietas hospitalares.

demonstraram que dentre uma dieta hipossódica que geralmente é servida em hospitais, 6,7% acharam ruim, 9,1% como boa, 3% como muito boa e 81% como ótima. Isso indica que a aceitabilidade desse tipo de dieta está elevada, porém reforçam que é necessário analisar e observar como as instituições estão ofertando essa dieta.

Diante do contexto este artigo tem como objetivo descrever através da revisão da literatura sobre a aceitabilidade de dieta hospitalar em pacientes internados em hospitais públicos e privados.

2 METODOLOGIA

Trata-se de uma revisão da literatura do tipo narrativa, acompanhado por análise descritiva, e, portanto, foi utilizado o banco de dados da Scientific Electronic Library Online – SciELO, National Library of Medicine – PubMed e Biblioteca Virtual em Saúde (BVS), para seleção de artigos publicados nos últimos 10 anos, com abordagem do tema aceitabilidade de dietas hospitalares em pacientes internados em hospitais públicos e privados.

A seleção dos artigos foi realizada no período de março a maio de 2022, tendo como critério de inclusão artigos originais, cuja leitura na íntegra e de modo gratuito, escritos na língua portuguesa, inglesa e espanhola, utilizando-se as palavras-chave: Dietas hospitalares, Aceitabilidade de dietas, Tipos de dietas hospitalares, Dietas em hospitais e Pacientes internados. Excluí-se materiais: livros, manuais, dissertações e teses.

Após a leitura dos trabalhos na íntegra optamos por remover aqueles que não tinham uma correlação de acordo com o tema pesquisado. Foram encontrados 48 artigos, porém após critérios adotados, totalizaram 8 artigos que estão compondo a pesquisa.

Referente aos aspectos éticos que nortearam o presente artigo os pesquisadores utilizaram a Resolução do Conselho Federal de Nutrição (CFN) 600/2018.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram encontrados 48 artigos e após a leitura na íntegra e remoção de artigos duplicados restaram 8 que estão compondo a revisão da literatura. Observou-se que as publicações se concentraram nos anos de 2013 a 2019 e continham uma correlação com o tema estudado. Os métodos utilizados para os estudos pesquisados e inseridos foram estudos transversais/observacionais. Quanto aos objetivos, constatam-se que as pesquisas visavam avaliar a aceitabilidade das dietas através das técnicas gastronômicas em hospitais públicos e privados, preservando as qualidades nutricionais dos alimentos. A tabela 1 apresenta estes estudos, que demonstram a aceitabilidade de dietas em hospitais públicos e privados.

Tabela 1. Estudos que demonstram a aceitabilidade de dietas em hospitais públicos e privados.

Autor(es)/Ano	Objetivo do estudo	Metodologia	Resultados	Conclusão
Ferreira; Guimarães; Marcadenti (2013)	Verificar a aceitação de dietas hospitalares, em relação ao estado nutricional, entre pacientes com câncer admitidos na Unidade de Oncologia/Hematologia de um hospital terciário.	Estudo transversal conduzido entre 100 pacientes, com idade ≥ 18 anos de ambos os gêneros. Índice de massa corporal e avaliação nutricional subjetiva global produzida pelo próprio paciente foram utilizados para detecção do estado nutricional.	Quanto aos motivos relatados para a não aceitação da dieta oferecida, os mais citados foram: falta de sabor (40%), monotonia das preparações (33%), quantidade exagerada (29%), falta de apetite (26%) e temperatura inadequada da refeição (24%). Os pacientes desnutridos apresentaram significativamente mais queixas em relação à falta de apetite, disfagia e quantidade exagerada.	Observou-se um elevado índice de resto-ingestão entre os pacientes com câncer, principalmente entre os desnutridos conforme avaliação nutricional subjetiva global produzida pelo próprio paciente.
Silva; Maurício (2013)	Aplicar técnicas da gastronomia na dieta normal de uma unidade hospitalar privada de Maringá-PR, para verificar a aceitação desta pelos pacientes.	Aplicou-se questionário para avaliar apresentação, aroma, sabor, textura e temperatura dos alimentos, em 26 pacientes do setor da maternidade, que degustaram a refeição antes e depois das intervenções.	Com base na análise estatística, observou-se que os dados obtidos evidenciaram diferenças significativas entre a refeição atual e a proposta na apresentação do prato, influenciando no aumento do apetite dos pacientes. 88% aumentaram o apetite após as intervenções, 100% ficaram satisfeitas após a modificação do tempero.	A gastronomia hospitalar interfere na aceitação de dietas, e o uso de técnicas gastronômicas deve ser incentivado no ambiente hospitalar com intuito de melhorar a adesão da dieta pelos pacientes.
Leandro-Merhi <i>et al</i> (2015)	Investigar a ocorrência de perda de peso e fatores relacionados, durante a internação.	Estudo transversal com 456 pacientes hospitalizados, sendo estudadas as seguintes variáveis: sexo, idade, doença, evolução de peso, tipo e aceitação da dieta prescrita.	A dieta mais prescrita foi a geral (28.8%) e 45.5% dos pacientes perderam peso durante a internação. A aceitação da dieta hospitalar melhorou do 1º para o 3º dia de internação ($p=0.0022$), mesmo assim, a perda foi significativa ($p<0.0001$).	A perda de peso no decorrer da internação foi relacionada apenas ao sexo e ao tipo de doença.
Ribas; Barbosa (2017)	Investigar a adequação da dieta hospitalar e sua relação com o estado nutricional de pacientes internados em um hospital universitário.	Estudo descritivo de delineamento transversal, com pacientes ($n=1568$) internados no Hospital Universitário Pedro Ernesto (HUPE), na cidade do Rio de Janeiro, de agosto de 2013 a janeiro de 2015.	Diagnóstico clínico, o estado nutricional, o tipo de dieta prescrita, a aceitação e a adequação nutricional da dieta, diferiram por gênero ($p\leq 0,001$). A dieta hospitalar foi avaliada como 'boa a excelente' em 85,7% dos casos. Pacientes com baixo peso apresentaram maior aceitação da dieta hospitalar em comparação com pacientes com sobrepeso [OR = 3,19; $p<0,001$ (café da manhã e lanches); OR = 2,2; $p= 0,02$ (almoço e jantar)].	A dieta hospitalar fornecida atendeu a maioria da sua clientela, porém ainda precisa de ajustes dietéticos para os pacientes que recebem dieta hipossódica e para os que apresentam alta demanda energética.
Souza <i>et al</i> , (2018)	Objetivou-se com esse estudo avaliar o estado nutricional e a	Este estudo possui abordagem quantitativa, descritivo e delineamento	. De acordo com a ANSG nenhum paciente foi constatado com desnutrição, já o NRS-	A NRS-2002 mostrou-se mais eficiente no rastreio do risco nutricional, quando

	<p>aceitação da dieta por pacientes cardiopatas em um hospital de referência cardiovascular</p>	<p>transversal. A população desse estudo compreende indivíduos maiores de 18 anos, ambos os sexos e internados com patologia cardiovascular. A amostra consistiu em 50 pacientes, adultos e idosos que voluntariamente aceitaram fazer parte do estudo e possuíam capacidade comunicativa e de locomoção</p>	<p>2002 mostrou que 30% dos pacientes estavam em risco nutricional; o IMC mostrou que 52% dos pacientes estavam acima do peso recomendado. Sobre as variáveis que influenciaram na aceitação da dieta, percebeu-se que 80% dos pacientes estavam com o apetite preservado, e 52% faziam uso de sal reduzido antes da internação. Os pacientes relataram estar satisfeitos com a dieta oferecida, tanto no almoço (87,6%) como no jantar (80%). Sobre a quantidade, a maioria dos pacientes consumiram as refeições completamente, no almoço (66%) e jantar (68%).</p>	<p>comparada a ANSG. Os pacientes apresentaram boa aceitação da dieta oferecida, tanto em relação as variáveis como em relação a quantidade ingerida</p>
<p>Ferreira <i>et al</i> (2018)</p>	<p>Estimar o estado nutricional, a dieta intra-hospitalar e os fatores associados à doença em pacientes hospitalizados por PA.</p>	<p>Estudo transversal com pacientes diagnosticados com PA durante hospitalização. O estado nutricional dos pacientes foi avaliado por meio de peso e estatura para posterior cálculo do índice de massa corporal (IMC) e consumo dietético (com recordatório de dia alimentar habitual) e hospitalar (com avaliação da aceitação da dieta).</p>	<p>Foram avaliados 26 pacientes sendo 57,7% do sexo masculino e 46,1% hospitalizados por pancreatite de causa biliar. A maioria dos pacientes recebeu prescrição de jejum (57,7%); 61,5% apresentaram perda de peso, não houve diferença estatística quando se comparou as variáveis do estudo com a classificação do estado nutricional ($p>0,05$). A aceitação da dieta hospitalar foi avaliada como ruim por 23,1% dos entrevistados.</p>	<p>A maior parte dos pacientes estava com estado nutricional adequado, com ressalvas pois havia relatos de perda de peso na maioria dos avaliados. A prescrição de jejum esteve presente na maior parte da amostra.</p>
<p>Freitas <i>et al</i> (2018)</p>	<p>Traçar o perfil clínico e nutricional de pacientes acometidos por acidente vascular cerebral (AVC).</p>	<p>Trata-se de estudo retrospectivo realizado em prontuários de pacientes internados em Hospitais de Guarapuava, Paraná no período de maio a setembro de 2016. Foram aferidos peso e estatura, e posteriormente calculado o índice de massa corporal (IMC). Ainda foi avaliada circunferência do braço (CB), aceitação da dieta e dieta prescrita pelo nutricionista.</p>	<p>Foram avaliados 28 pacientes que tiveram diagnóstico de AVC, com média de idade 66,2±16,3 anos, 75% da amostra constituída por idosos e 50% do sexo feminino. Um fator importante que foi avaliado foi a aceitação da dieta hospitalar, apresentando um resultado negativo onde 57,1% (n=16) considerou a dieta hospitalar ruim, entre os homens foi apresentada a pior aceitação ($p<0,05$). Em relação a aceitação da dieta, os pacientes desnutridos possuíam pior aceitação 90,9% e os eutróficos apresentaram melhor aceitação 33,3% ($p<0,05$).</p>	<p>Assim, foi possível observar que magreza foi significativa nessa amostra, mas em sua maioria prevaleceu a eutrofia, a rejeição da dieta hospitalar foi marcante principalmente em pacientes com magreza percebe-se que pacientes acometidos de AVC são vulneráveis a presença de risco nutricional.</p>
<p>Mendes; Machado;</p>	<p>Avaliar a satisfação dos pacientes com relação às dietas</p>	<p>Estudo descritivo, observacional e qualitativo realizado na clínica médica.</p>	<p>Encontrou-se diferença significativa entre as dietas livre e pastosa para o atributo</p>	<p>As dietas livre, branda, pastosa e com sal foram avaliadas como satisfatórias</p>

Abreu (2019)	hospitalares oferecidas em um hospital público de Goiânia-GO, identificando quais causam maior insatisfação e quais são satisfatórias.	Os dados foram coletados por meio de um questionário aplicado aos pacientes sobre os atributos sensoriais (aparência, odor/cheiro, sabor/tempero, temperatura e quantidade oferecida). A amostra foi composta por 212 questionários, respondidos ao longo dos dez dias de coleta de dados, com uma média de 20 questionários respondidos por dia. A maioria foi respondida por pessoas do sexo masculino (n=110) e os demais, pelo sexo feminino (n=102).	“aparência” e “odor/cheiro”, com valor de $p=0,033$. E entre as dietas com e sem sal, houve diferença significativa em relação ao atributo “sabor/tempero”, com valor de $p=0,035$. Foi considerado significativo valor $p=0,035$. Observou-se que a dieta líquida obteve menor satisfação, assim como a dieta sem sal; as demais de modo geral foram bem satisfatórias na opinião dos pacientes	pelos pacientes. Já as dietas líquidas e sem sal obtiveram médias menores para os atributos “aparência”, “odor/cheiro” e “tempero/sabor”, respectivamente, apresentando menor satisfação quando comparadas às outras dietas.
--------------	--	---	---	--

Fonte: Autores, 2022

No estudo de Ferreira, Guimarães e Marcadenti (2013), observou-se que a não aceitação da dieta estava relacionada a falta de sabor (40%), monotonia das preparações (33%), quantidade exagerada (29%), falta de apetite (26%) e temperatura inadequada da refeição (24%). Sendo assim é perceptível que essa relação de motivos para não aceitação está relacionada as técnicas gastronômicas utilizadas e a falta de atenção durante o transporte da refeição para o leito do paciente, assim, interferindo em sua temperatura. Notável uma grande queixa em relação a falta de apetite, além de disfagia e quantidade exagerada nos pacientes desnutridos.

Silva e Maurício (2013) em pesquisa onde fora realizado algumas intervenções na alimentação dos pacientes como mudança de aroma, sabor, textura e temperatura dos alimentos servidos, além de observado a refeição anteriormente e após a intervenção, notou-se que houve diferença entre a anterior e a atual após as modificações, influenciando em aumento do apetite dos pacientes em que 88% e 100% ficaram satisfeitos com a modificação do tempero, com isso concluíram que a gastronomia hospitalar vai interferir na aceitabilidade de dietas e a utilização das técnicas gastronômicas é essencial para melhorar a adesão da dieta pelos pacientes internados e assim tornar sua estada melhor.

Autores notaram em estudo, que mesmo com uma boa aceitação a dieta, os pacientes evoluíram com perda de peso intra-hospitalar, cujo fato pode ter ocorrido por provavelmente o valor energético total (kcal) da dieta oferecida estivesse abaixo das necessidades energéticas individuais, além da provável relação com o sexo e tipo de doença. Sendo assim é necessária uma melhor atenção em casos o qual o paciente estiver desnutrindo, verificando se a dieta que está sendo oferecida vai suprir as necessidades energéticas do indivíduo de acordo com sexo e patologia, caso não atinja, realizar mudanças de acordo com o que as diretrizes da patologia recomendam (LEANDRO-MERHI *et al.*, 2015).

Estudo sobre a adequação da dieta hospitalar, foi visto que, a aceitação e a adequação da dieta divergiram por estado nutricional, em que 85,7% dos pacientes avaliaram a dieta como boa a excelente. Pacientes com sobrepeso apresentaram uma menor aceitação, quando comparado aos pacientes de baixo peso que trouxeram uma melhor aceitação da dieta hospitalar. Sendo assim, concluiu-se que apesar da diferença entre os perfis, a dieta hospitalar ofertada atendeu a maioria de seus clientes, porém, é preciso alguns ajustes, para pacientes que recebem dietas com pouco sódio e os que carecem de uma dieta com alta demanda energética. Dessa maneira é possível observar que a dieta hipossódica ainda é muito recusada por pacientes, sendo necessário a utilização de técnicas gastronômicas para que assim venha ser atrativa (RIBAS; BARBOSA, 2017).

Souza *et al.* (2018), com objetivo de avaliar o estado nutricional e a aceitação de dietas por pacientes cardiopatas, observaram que de acordo com o parâmetro da avaliação subjetiva global (ASG) que nenhum paciente foi constatado com desnutrição, o parâmetro de triagem nutricional NRS 2002 despontou que 30% dos clientes tinham algum risco, já o índice de massa corporal (IMC) de 52% dos pacientes foi acima do recomendado. Sobre algumas variáveis que podem interferir a dieta, notou-se que 80% dos pacientes mantiveram seu apetite preservado, 52% dos pacientes reduziram o sódio antes da internação e a maioria dos pacientes se mostraram satisfeitos com a dieta ofertada, no almoço (87,6%), jantar (80%). Em relação a quantidade consumida, o almoço e jantar prevaleceram em maior aceitação, almoço (66%) e jantar (68%), segundo os parâmetros realizados a NRS 2022, mostrou mais eficiência, se comparado a ASG, no rastreamento do risco nutricional. Sobre a aceitação da dieta hospitalar concluiu-se com a maioria dos pacientes cursaram com boa aceitação.

Conforme estudo realizado por Ferreira *et al.* (2018), com objetivo de estimar o estado nutricional, a dieta intra-hospitalar e a associação com a doença em pacientes hospitalizados com pressão arterial (PA), observaram que dentre os 26 pacientes avaliados, 57,7% dos pacientes receberam prescrição dietética de jejum, 61,5% apresentaram perda de peso e apenas 23,1% dos pacientes avaliaram a dieta como ruim. Concluíram que a maioria dos pacientes estavam com o estado nutricional adequado, porém durante internamento os mesmos precisavam ser observados, pois observaram perda de peso na maioria dos pacientes avaliados.

Freitas *et al.* (2018) analisando prontuários de pacientes internados em hospitais de Guarapuava, Paraná entre os meses de maio a setembro de 2016, avaliaram também as prescrições dos nutricionistas em relação as dietas e sua aceitação pelos pacientes. Com os dados obtidos, 28 pacientes tiveram diagnóstico de acidente vascular cerebral (AVC) com média entre 66 anos de idade, 75% idosos e 50% público feminino. Avaliaram a aceitação da dieta e através dos resultados encontrados foi notável que existe um grande índice de rejeição. Entre os homens houve a pior relação de aceitabilidade das dietas. Pacientes desnutridos obteve resultados de 90% com a pior aceitação e eutróficos 33% melhor aceitação. Em relação a dificuldade de aceitação da dieta hospitalar destaca-se os pacientes com grau de desnutrição e quando acometidos com AVC são mais propensos aos riscos nutricionais, sendo assim se faz necessário uma maior atenção a esse público pois quanto maior for a baixa da aceitação da dieta, maior será o tempo de internação e piora do prognóstico.

Trabalho realizado através de coleta dados por meio de um questionário em unidade de clínica médica em pacientes hospitalizados, investigaram as características sensoriais das refeições servidas como: aparência, cheiro/odor, sabor/ tempero, temperatura e quantidade.

Identificaram uma diferença significativa tratando-se de dietas livre e pastosa para características sensoriais aparência e odor/cheiro. Já nas dietas com e sem sal, a diferença ocorreu pelas características gustativas, como: sabor e temperos. A dieta líquida obteve a menor satisfação assim como a dieta sem sal. As dietas livres, pastosas, brandas e com sal foram bem aceitas, no entanto, dietas líquidas e sem sal obtiveram redução na média de satisfação por aparência, odor/cheiro, sabor e tempero comparado as outras. Com isso foi observado como em estudos anteriores que a dieta hipossódica continua sendo uma grande batalha para a aceitação dos pacientes, sendo assim a aplicação de técnicas gastronômicas nesse tipo de preparação possa favorecer a sua aceitação (MENDES, MACHADO, ABREU, 2019).

4 CONCLUSÃO

Conforme a revisão descrita, observa-se que os estudos encontrados relatam uma baixa aceitabilidade das dietas hospitalares tanto em hospitais públicos e privados. É notável que a ausência da gastronomia hospitalar pode afetar negativamente a aceitabilidade das dietas para pacientes internados além de acarretar desnutrição levando a piora do prognóstico. Assim, concluímos que é imprescindível a utilização de diversas técnicas gastronômicas no âmbito hospitalar, visando favorecer a melhora na qualidade da refeição, aprimorar o sabor, textura, aparência e principalmente a aceitabilidade das dietas servidas.

REFERÊNCIAS

- CABRAL, João Victor Batista; OLIVEIRA, Fábio Henrique Portella Corrêa de; SHINOHARA, Neide Kazue Sakugawa. A gastronomia hospitalar como ferramenta de bem-estar ao paciente. **VETINDEX-Periódicos Brasileiros em Medicina Veterinária e Zootecnia**, v. 29, n. 250/251, p. 167-171, 2015.
- CARVALHO, Mirtaelly Francisca Aragão et al. Aceitabilidade de dietas hospitalares para pacientes internados em hospital universitário. **Pesquisa, Sociedade e Desenvolvimento**, v. 10, n. 14, pág. e35101421723-e35101421723, 2021.
- DA SILVA, Simone Mariano; MAURÍCIO, Angélica Aparecida. Gastronomia hospitalar: um novo recurso para melhorar a aceitação de dietas. **ConScientiae Saúde**, v. 12, n. 1, p. 17-27, 2013.
- DE FREITAS, Jordana Nayara Zandonai et al. Perfil clínico e nutricional de pacientes hospitalizados acometidos por acidente vascular cerebral. **Revista de Ciências Médicas e Biológicas**, v. 17, n. 3, p. 398-402, 2018
- FERREIRA, Cintiane Rosa et al. Alterações nutricionais e fatores associados em pacientes hospitalizados por Pancreatite Aguda. **Arquivos Catarinenses de Medicina**, v. 47, n. 4, p. 104-115, 2018.
- FERREIRA, Daiane; GUIMARÃES, Tessa Gomes; MARCADENTI, Aline. Aceitação de dietas hospitalares e estado nutricional entre pacientes com câncer. **Einstein (São Paulo)**, v. 11, n. 1, p. 41-46, 2013.
- FISCHER, Crislaine *et al.* Estratégias gastronômicas para melhorar a aceitabilidade de dietas hospitalares: Uma breve revisão. 10. ed. Rio de Janeiro: **Research, Society and Development**, 23 mar. 2022.
- LEANDRO-MERHI, Vania Aparecida et al. Perda de peso hospitalar, dieta prescrita e aceitação de alimentos. **ABCD. Arquivos Brasileiros de Cirurgia Digestiva (São Paulo)**, v. 28, p. 08-12, 2015.
- LEONI, P.A; SOARES, A.P.C.M., Estudo comparativo da satisfação dos pacientes acerca da refeição oferecida e do serviço prestado pela unidade de nutrição de um hospital público e um privado da cidade de Volta Redonda–RJ. **Cadernos UniFOA**, v. 8, n. 1 (Esp.), p. 69-77, 2013.
- MENDES, Mariana de Souza Alves; MACHADO, Carla Carolina Batista; DE SOUZA ABREU, Valeria. Pesquisa de satisfação com dietas hospitalares servidas no almoço da clínica médica de um hospital público de Goiânia, GO. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 14, p. 38989, 2019.
- MOLINARI, Luana et al. AVALIAÇÃO DO CARDÁPIO DAS DIETAS ESPECIAIS DE UMA UAN HOSPITALAR. **Visão Acadêmica**, [S.l.], v. 18, n. 4, fev. 2018. ISSN 1518-8361.
- PEREIRA, Jussara Oliveira; OLIVEIRA, Elaine Ferreira de. A importância do profissional nutricionista no âmbito hospitalar. In: **Anais da Conferência Internacional de Estratégia em Gestão, Educação e Sistemas de Informação (CIEGESI)**. 2013. p. 878-891.

RIBAS, Simone Augusta; BARBOSA, Bárbara Cristina M. Adequação da dieta hospitalar: Associação com estado nutricional e diagnóstico clínico. **Revista Hospital Universitário Pedro Ernesto (TÍTULO NÃO-CORRENTE)**, v. 16, n. 1, p. 16-23, 2017.

RIBAS, Simone Augusta; DE OLIVEIRA PINTO, Elaine; RODRIGUES, Camila Batista. DETERMINANTES DO GRAU DE SATISFAÇÃO DA DIETA HOSPITALAR: FERRAMENTAS PARA PRÁTICA CLÍNICA. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 8, n. 2, p. 137-148, 2013.

SOUZA, Beatriz Santos; MOLERO, Mariana Prado; MOLINA, Viviane Bressane Claus. Gastronomia e humanização hospitalar. **Revista Multidisciplinar da Saúde**, v. 3, n. 1, p. 14-26, 2021.

SOUZA, Maria Camila Gonçalves Campos et al. Estado nutricional e aceitação da dieta por pacientes cardiopatas. **Motricidade**, v. 14, n. 1, p. 217-225, 2018.