



ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE
CURSO DE NUTRIÇÃO

JHULIANA SANTOS SOUSA
TAMIRES TELES CELESTINO

Análise da qualidade da dieta hospitalar: uma revisão bibliográfica

ARACAJU –SE

2019

JHULIANA SANTOS SOUSA
TAMIRES TELES CELESTINO

Análise da qualidade da dieta hospitalar: uma revisão bibliográfica

Trabalho de conclusão de curso apresentado à universidade Tiradentes- UNIT como requisito a obtenção do título de bacharel em nutrição sob orientação da Prof.^a Me: Cynthia Barbosa Albuquerque dos Santos.

ARACAJU

2019

RESUMO

A qualidade do cardápio oferecido na unidade hospitalar é essencial para uma melhor aceitação e melhora no quadro da doença apresentada pelo paciente, já que neste âmbito, devido às patologias presentes, os indivíduos tendem a ter diminuição no apetite, e com isso a dieta hospitalar ainda é alvo de inúmeras críticas. Portanto, o objetivo do presente estudo foi avaliar os fatores que interferem na aceitação de dietas pelos pacientes hospitalizados, com indicadores relacionados a aspectos sensoriais. Esse estudo trata-se de uma revisão bibliográfica, de caráter exploratório e descritivo, englobando o período entre os anos de 2011 a 2019, buscando como dados de pesquisa artigos encontrados no pubmed, periódicos capes, bvs e google acadêmico, foi utilizado 12 artigos para análise dos resultados. Tendo em vista os aspectos observados, foi constatado que fatores sensoriais como temperatura (54%) e sabor (46%) assim como monotonia (23%) das refeições foram apresentados como fatores que mais afetam a qualidade da dieta e consequentemente interfere na aceitabilidade da dieta ofertada dentro da unidade hospitalar. A dieta no âmbito hospitalar mostrou se eficaz para o tratamento do paciente. Destaca-se que o público atendido requer cuidados especiais, por isso é necessário o fornecimento de uma alimentação qualitativa, atrativa, saborosa, assim estimulando o apetite e promovendo uma melhora mais rápida e eficaz nos pacientes hospitalizados.

PALAVRAS-CHAVES: nutrição, pacientes internados, dieta, análise qualitativa.

ABSTRACT

The quality of the menu offered in the hospital unit is essential for better acceptance and improvement in the disease presented by the patient, as in this context, due to the present pathologies, individuals tend to have decreased appetite, and thus the hospital diet still is the target of numerous criticisms. Therefore, the objective of the present study was to evaluate the factors that interfere in the acceptance of diets by hospitalized patients, with indicators related to sensory aspects. This study is an exploratory and descriptive bibliographic review, encompassing the period from 2011 to 2019, searching as search data articles found in pubmed, journals capes, bvs and google academic, was used 12 articles to analysis of results. Considering the observed aspects, it was found that sensory factors such as temperature (54%) and taste (46%) as well as monotony (23%) of the meals were presented as factors that most affect the quality of the diet and consequently interfere with the acceptability of the diet. diet offered within the hospital unit. The in-hospital diet proved effective for treating the patient. It is emphasized that the public served requires special care, so it is necessary to provide a qualitative, attractive, tasty diet, thus stimulating the appetite and promoting a faster and more effective improvement in hospitalized patients.

KEYWORDS: nutrition, inpatients, diet, qualitative analysis.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	6
2. OBJETIVOS.....	8
2.1 OBJETIVO GERAL.....	8
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	8
3. METODOLOGIA.....	9
4. RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	10
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	15
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	16

1. INTRODUÇÃO

A alimentação é um fator essencial para o bem estar de qualquer indivíduo para suprir não somente a necessidade biológica, pois a mesma está envolvida em aspectos socioeconômicos, culturais e emocionais. O paciente hospitalizado precisa ter uma alimentação adequada para o tratamento da patologia em que ele se encontra e para uma rápida recuperação da saúde, que retrate aspectos que ele vive fora do âmbito hospitalar, para haver uma melhor aceitação da dieta ofertada, e assim não desenvolver outras complicações (RIBAS et al., 2013).

As dietas hospitalares têm como objetivo satisfazer as alterações nutricionais resultantes do estado nutricional em que os pacientes se encontram, auxiliam na recuperação do estado de saúde e podem amenizar riscos nutricionais durante a internação. Desta forma, as dietas podem sofrer modificações de consistência, temperatura, volume, valor calórico, alterações das características químicas e restrições de nutrientes específicos. À vista disso, as dietas hospitalares sofrem alterações e se classificam a partir das principais características, indicações terapêuticas e dos alimentos/preparações dos quais são compostas (RIBAS e BARBOSA, 2017).

Para suprir às necessidades dos pacientes, é fundamental que o cardápio tenha uma boa apresentação, tenha cores diferentes, contenha alimentos de diversos grupos alimentares, com texturas e sabores prazerosos, seja seguro nas questões higiênico-sanitárias e obedeça às condições sociais que cada indivíduo se encontra. Assim, para amenizar agravos ao paciente como tempo de internação, morbidades, deficiências nutricionais, o cardápio deve conter alimentos de alto valor nutricional, possibilitando ao paciente uma alimentação harmoniosa, diversificada, qualitativa, quantitativamente suficiente e completa, com a finalidade de conseguir uma melhora no estado de saúde do indivíduo que o consome. Os alimentos compostos no cardápio podem servir como uma alimentação saudável, empregado também como uma ferramenta para proporcionar educação alimentar e nutricional (SANTOS, 2016).

Mudanças durante o período de internação do paciente irão ocorrer, tanto no seu meio pessoal quanto social, isso poderá acarretar modificações no seu estado emocional, junto a isso, a ingestão alimentar também sofrerá transformações, podendo levar a algumas deficiências nutricionais retardando ainda mais a melhora do estado de saúde do indivíduo. A terapia nutricional é uma importante aliada na promoção da saúde e na agilidade da reabilitação do paciente no âmbito hospitalar. A alimentação deve conceder aspectos atrativos, sendo associada a qualidade nutricional ajustada de acordo com os nutrientes essenciais para cada tipo de

paciente. Com isso, a gastronomia utilizada pode ser aliada no aprimoramento da refeição, contribuindo para uma melhor aceitação do paciente (SOUZA et al, 2017).

A avaliação nutricional é de extrema importância para o diagnóstico eficiente, pois auxilia na orientação da intervenção adequada para a melhora do estado de saúde do indivíduo. Não há um único método de avaliação capaz de diagnosticar com precisão o estado em que se encontra o paciente, sendo importante um conjunto de procedimentos para a sua análise. Assim, é imprescindível uma boa avaliação nutricional para ofertar uma dieta adequada, porém outros aspectos também devem ser observados em relação ao plano alimentar, como por exemplo as características sensoriais dos alimentos ofertados, e como este alimento é apresentado para o paciente, todos esses fatores podem interferir na adesão da dieta (RIBAS et al, 2017).

Segundo Rolim et al. (2011) a oferta de nutrientes com aporte nutricional apropriado simultâneo ao tratamento intervém na recuperação da saúde do paciente e a qualidade dos alimentos fornecidos é parte adicional da assistência terapêutica em um hospital. A alimentação e sua contribuição no aporte nutricional dos pacientes têm interferência na recuperação da saúde, auxiliando no tratamento. Como também o apetite é influenciado pelos aspectos sensoriais como apresentação, sabor, aroma, variedade, tipo e aparência do alimento, esses fatores são fundamentais para melhor aceitabilidade e atenuação de possíveis deficiências nutricionais, além de contribuir para uma diminuição no desperdício dos alimentos.

Perante os fatores de riscos em que os pacientes hospitalizados estão submetidos, a alimentação adequada irá beneficiar o paciente em vários aspectos. Em relação aos aspectos sensoriais estes conduzirão a uma melhor adaptabilidade pelo paciente, sendo imprescindível também no tratamento a consideração das limitações de cada um de acordo com as necessidades fisiológicas e patologia para melhor aceitação das refeições servidas e rápida recuperação dos mesmos.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL:

Verificar a qualidade das dietas hospitalares oferecidas para os pacientes internados.

2.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Identificar os principais fatores que podem interferir na qualidade da dieta dos pacientes;
- Avaliar a qualidade nutricional das refeições ofertadas, e determinar as possíveis consequências da não aceitação para a manutenção da saúde desses pacientes.

3. METODOLOGIA

Trata-se de um estudo bibliográfico, de caráter exploratório e descritivo, englobando um intervalo dos anos de 2011 a 2019, sendo observados apenas pacientes na fase adulta.

Para pesquisa foram utilizados artigos e periódicos, das seguintes bases de dados: Pubmed, Periódico capes, BVS e Google acadêmico. Como palavras-chave para o desenvolvimento do trabalho foram utilizadas: nutrição, pacientes internados, dieta, análise qualitativa.

Para a estruturação do trabalho, foram observados artigos que apresentassem como parâmetro de pesquisa uma análise qualitativa dos cardápios oferecidos em hospitais para os pacientes, como fator de exclusão foram descartados aqueles artigos que associavam a dieta hospitalar a uma patologia específica e/ ou apresentassem tipos de dietas especiais (dietas hipossódicas, pastosas, enterais...). Foram incluídos 12 estudos brasileiros os quais apresentavam como critérios de pesquisa as dietas gerais ou livres para os pacientes. Foram desprezados 20 artigos para configuração dos resultados, que apesar de explicar sobre dieta hospitalar, apresentavam a análise da alimentação hospitalar ofertada para acompanhantes ou servidores, e não atendiam os objetivos da pesquisa.

Para análise estatística, os dados foram inicialmente tabulados no programa Microsoft Excel seguindo os critérios de avaliação mais indicados como fatores que podem interferir na dieta hospitalar, segundo os artigos e periódicos utilizados para a produção desse artigo bibliográfico, foram verificados os seguintes parâmetros: ausência de sabor, aparência, temperatura, presença de monotonia nas refeições, presença de doces, vegetais, frutas, frituras. Os resultados foram apresentados através de porcentagem.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Inicialmente foram analisados 40 artigos com os critérios estipulados para o desenvolvimento da pesquisa. Com base nas leituras dos títulos, resumos e resultados dos dados encontrados, apenas 12 artigos obedeceram criteriosamente ao objetivo da pesquisa. Na tabela 1 podem-se encontrar os artigos que foram selecionados categorizados através do autor da pesquisa, ano de publicação, local da pesquisa, tema, métodos utilizados, e resultados encontrados.

Tabela 1. Artigos sobre dietas hospitalares, conforme autor, ano de publicação, local, títulos, métodos utilizados e os resultados encontrados.

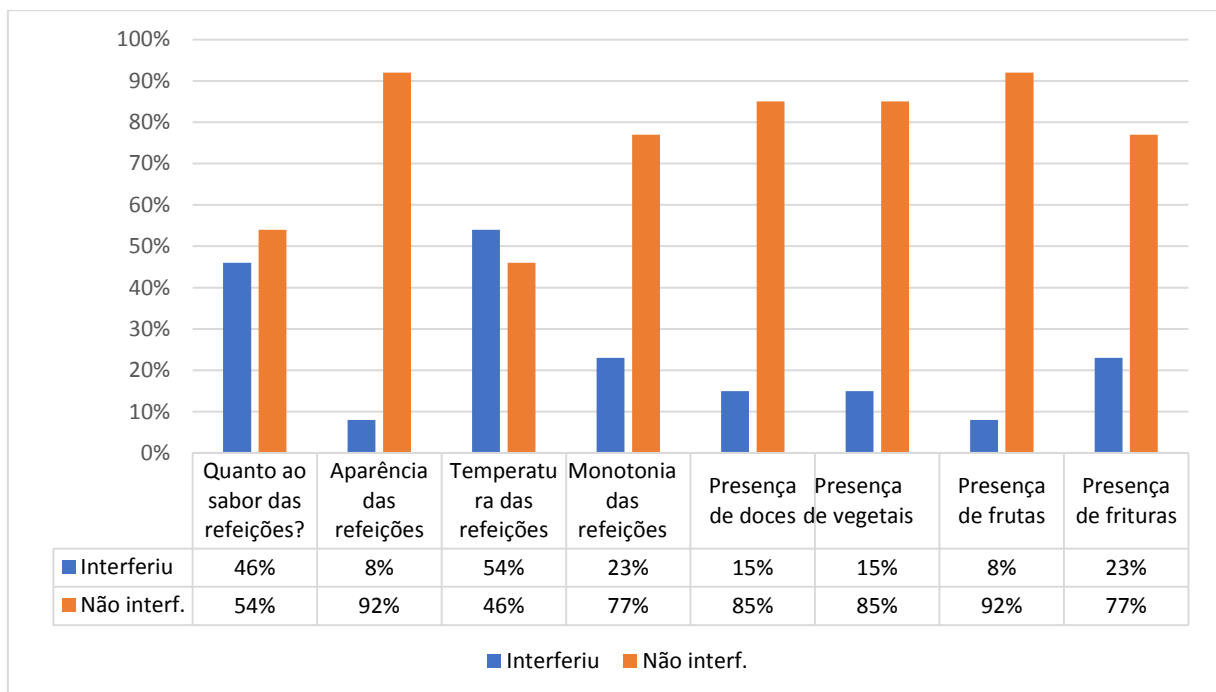
Autor	Ano	Local	Título	Método	Resultados
Vieira et al.	2016	Paraná	Avaliação qualitativa das preparações oferecidas em um serviço de nutrição e dietética hospitalar.	Pesquisa observacional quantitativa, retrospectiva	Foi observado nesse estudo apenas as dietas livres propostas, elaborada por uma nutricionista, composto por prato principal arroz e feijão, guarnições dependendo do que tinha na unidade (batata doce, purês, polentas) carnes (bovina, suína e frango), oferta de folhosos apenas 1 tipo, não havia oferta de frutas e doces.
Júnior et al.	2019	Mato Grosso	Aceitabilidade da dieta hospitalar de um hospital municipal da cidade de Cuiabá, Mato Grosso.	Estudo transversal, com abordagem quantitativa;	Nesse estudo foi avaliado aspectos sensoriais das dietas ofertadas, foi analisado que as dietas livres tinham mais aceitabilidade por não terem nenhum tipo de restrição, na análise a temperatura foi a que mais desagradou aos entrevistados, somando 24,2% de insatisfeitos.
Nascimento et al.	2017	Minas Gerais	Aceitabilidade das dietas orais de um hospital do sul de Minas.	Estudo transversal	Analisou-se nesse estudo aroma, temperatura, cores, higiene dos funcionários, variedade das dietas oferecidas, o resultado observado foi de maior aceitação das dietas.
D'Agostini et al	2017	Paraná	Alimentação hospitalar: percepção sensorial e extrassensorial de pacientes em um hospital filantrópico	Estudo transversal e exploratório	Relatou-se nesse trabalho que os indivíduos avaliados relataram maior satisfação com os cardápios oferecidos, em relação a temperatura, variedade, cor, e o ambiente não interferiu na adesão a dieta.

Ribas et al.	2013	Rio de Janeiro	Determinantes do grau de aceitabilidade da dieta Hospitalar: ferramentas para a prática clínica?	Estudo transversal	De modo geral houve uma boa aceitação da dieta hospitalar, indicadores relacionados a sabor, cor, temperatura foram avaliados. Na pesquisa, verificou-se que os entrevistados relataram que fatores como temperatura e falta de sabor consolidaram para uma má aceitação.
Leoni et al.	2013	Rio de Janeiro	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	Estudo transversal	No presente estudo os pacientes apresentaram pontos positivos em relação a fatores relacionados a variedade do cardápio, quantidade, apresentação dos cardápios oferecidos, apesar disso, condições de temperatura e uso de temperos foram classificados de forma negativa.
Barros et al.	2016	Sergipe	Avaliação dos cardápios de hospitais públicos do município de Aracaju- SE	Estudo de caráter transversal e exploratório	O estudo foi realizado em três hospitais do município, no qual nos mesmos houve presença de carnes gordurosas, repetição de cores, oferta de doces e baixa de folhosos, os doces eram oferecidos combinados a frituras.
D' Agostini et al.	2014	Paraná	Satisfação dos pacientes em relação as dietas oferecidas em um hospital público de Guarapuava	Estudo de caráter transversal e exploratório	De uma forma geral, os pacientes estão satisfeitos com a alimentação no hospital. Contudo, identificou-se a insatisfação de alguns em relação ao sabor e consistência dos alimentos.
Antunes et al.	2015	Rio Grande do Sul	Alimentação hospitalar: avaliação da satisfação dos pacientes de um hospital de Porto Alegre- RS	Estudo Transversal retrospectivo	Resultaram em uma satisfação média de acordo com os questionários respondidos, constatou-se também que os cardápios ocasionavam monotonia alimentar.
Gnoatto et al.	2018	Paraná	Avaliação da satisfação das refeições servidas em hospitais do município de Pato Branco-PR	Estudo transversal	Verificou-se uma ótima satisfação de uma forma geral, dos fatores intrínsecos que contribuíram de forma negativa para aceitabilidade foram o tempero e sabor nos dois hospitais, e quantidade e horários nas refeições de forma extrínseca.
Sousa et al.	2011	Santa Catarina	Aceitação de dietas em ambiente hospitalar	Estudo exploratório	Estudo realizado para verificação de aceitabilidade da dieta hospitalar ofertada, onde parâmetros como variedade e quantidade foram melhor avaliadas, já em relação ao sabor das refeições e temperaturas, os pacientes apresentaram menor satisfação.

Souza et al.	2017	Minas Gerais	Efeito da gastronomia na aceitabilidade de dietas hospitalares	Estudo exploratório	A aceitabilidade da dieta oferecida no hospital aumentou após a aplicação das técnicas gastronômicas e o índice de restrição diminuiu. Os aspectos estudados incluíram sabor, aroma, textura, cor, temperatura.
--------------	------	--------------	--	---------------------	---

Entre os trabalhos analisados também foi verificado os fatores que mais interferiram na aceitação da dieta entre os pacientes internados e foi constatado que a temperatura e o sabor são os aspectos mais relevantes para a aceitação da dieta hospitalar presente em 54% (n=7) e 46% (n=6) respectivamente, dos artigos da referida pesquisa (gráfico 1).

Gráfico 1. Resultado da análise qualitativa dos aspectos que podem interferir na qualidade da dieta, segundo os artigos estudados



Outros pontos também foram observados nos estudos como a monotonia (23%), a aparência (8%), presença de folhosos (15%), presença de frutas (8%) oferta de doces (15%) e frituras (23%), auxiliando de forma negativa para a qualidade do cardápio.

O consumo constante de alimentos ricos em lipídeos e carboidratos pode acarretar o aparecimento de placas de gorduras nas artérias e outros eventos coronarianos por intervir o au-

mento dos níveis séricos de triglicerídeos e colesterol (BRITO; BEZZERA, 2013; MATOS; PROENÇA, 2003). Contudo, é bem previsível que os cardápios ofertados em alguns hospitais mostram ser de elevado teor calórico, por consequência da combinação de gorduras e açúcares simples.

Em alguns dos cardápios analisados havia a oferta de doces. Em relação ao ponto de vista nutricional, este elemento foi apontado como inadequado, dado que uma grande oferta de doces pode auxiliar para um maior valor calórico da refeição e conseqüentemente para a progressão de doenças crônicas não transmissíveis como a obesidade, visto que os doces são boas fontes de carboidratos simples (BRASIL, 2006).

Um elemento que deve ser analisado ao preparar o cardápio é a combinação das cores para prevenir a monotonia. Vale salientar que a correta combinação e diferenciação de cores, atrai quem irá consumi-las, estimulando e tornando a refeição mais prazerosa e ao mesmo tempo mantendo a ingestão de diversos nutrientes proporcionando a saúde. Entretanto, nos cardápios analisados, foram identificados a repetição das cores, os mesmos afetam a apresentação dos pratos podendo intervir no apetite do paciente, não estimulando a vontade de se alimentar e intervindo na satisfação dos mesmos em relação a ingestão da preparação (ASSIS, 2008).

A preparação de cardápios atrativos, saborosos e adequados de acordo com o ponto de vista nutricional estimula o paciente na vontade em se alimentar. (LAGES et al., 2013). A utilização de temperos naturais como condimentos e ervas aromáticas utilizadas corretamente, em substituição ao sal podem melhorar o sabor das refeições auxiliando a satisfação aos pacientes (VERRENGIA et al., 2012).

Os pacientes com uma ingestão alimentar insuficiente em relação a qualidade nutricional e necessidades podem estar em risco nutricional ou desnutrido elevando o risco saúde dos mesmos (SILVA, 2013).

A desnutrição é muito comum associar-se a condição da patologia prolongando o tempo de internação, a mesma verificada pode acarretar ao paciente o aparecimento de outras doenças, aumentando o grau da patologia principal e conseqüentemente interferindo na recuperação (SILVA, 2013).

A prática de alimentar-se é segmento de identificação do indivíduo já que é constituída através de vínculos sociais, logo apresenta inúmeros valores significativos que manifestam a associação existente entre ambiente e ser humano no qual habitam e que usualmente é divergente dos hospitais por um intervalo de tempo. A dieta hospitalar geralmente é alvo de julga-

mentos, visto que é distinguida pelos pacientes que as consomem, como sem tempero, sem sabor, com temperatura inadequada, e com inúmeras limitações (JÚNIOR et al., 2019).

Gradativamente, as unidades hospitalares demonstram atenção na evolução da melhoria do atendimento e a alimentação tem revelado um fator importante relativamente a satisfação do paciente no decorrer da permanência no hospital (LEONI e SOARES,2013). A dieta hospitalar precisa preservar o aporte nutricional para o enfermo, garantindo assim seu estado nutricional, precisa estar com aparência apropriada, ingerida em áreas agradáveis e com higiene adequada, a dieta deve ser elaborada de acordo com a predileção do consumidor, e ainda associar aspectos representativos com o propósito de diminuir a angústia causada pela enfermidade e o tempo de internação do paciente (D´AGOSTINI et al., 2017). Os conceitos de higiene em todas as unidades de alimentação e nutrição devem ser inflexíveis, visto que é necessário que os alimentos contenham o mínimo de microrganismos possíveis, com isso há menores chances dos pacientes internados apresentarem algum tipo de infecção relacionada ao alimento contaminado (FARIAS et al. 2011).

A limitação do consumo alimentar é frequente no âmbito hospitalar, e pode ser induzida por alguns aspectos tais como doença, diminuição do apetite, porção e característica da comida, e período de estadia no hospital (SOUZA et al. 2017). A comida é um dos fatores essenciais no processo terapêutico. Entende-se que os alimentos têm importante atribuição nos diferentes ciclos da vida do ser humano (PINTO & ALVES, 2017).

Nos artigos observados, grande parte não havia a oferta de doces e frutas para os pacientes, os vegetais eram pouco inseridos na dieta ou não havia nenhum. Atuando como uma unidade de alimentação hospitalar, existe a importância que os vegetais folhosos sejam oferecidos em maior quantidade, já que são alimentos com maior variedade de nutrientes fundamentais para uma melhora da saúde dos indivíduos tanto saudáveis quanto hospitalizados, além de oferecer outras vantagens em relação à saúde (VIEIRA et al., 2016).

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Verificou-se que os fatores que mais interferem na qualidade dos cardápios, além das propriedades organolépticas, sabor, odor, aparência, são indicadores como temperatura, a ausência de frutas e vegetais folhosos nas refeições e a monotonia. Estes aspectos foram os mais apontados como pontos negativos para uma melhor adesão do cardápio, além de poder afetar a qualidade nutricional dos alimentos. No âmbito hospitalar, em que os pacientes apresentam alguma enfermidade por vezes trazendo alterações no paladar, a alimentação ofertada, geralmente, tem menor aceitação, e foi observado que grande parte dos pacientes atribuíram a falta de sabor e temperatura como fatores mais relevantes na baixa adesão alimentar dos cardápios oferecidos nas unidades. A insatisfação dos pacientes com as refeições oferecidas dentro de uma unidade hospitalar pode gerar algumas complicações durante o período de internação, influenciando o aparecimento de algumas deficiências e prejudicando assim a recuperação e manutenção da saúde do enfermo. Destaca-se que o público atendido requer cuidados especiais, por isso é necessário o fornecimento de uma alimentação qualitativa, atrativa, saborosa, assim estimulando o apetite e promovendo uma melhora mais rápida e eficaz nos pacientes hospitalizados.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANTUNES et al. **Alimentação hospitalar: avaliação da satisfação dos pacientes de um hospital de porto alegre- rs.** Caderno Pedagógico, Lajeado, v.12, n.1, p. 137-147. Porto Alegre, 2015;

ASSIS, J. Análise qualitativa das preparações oferecidas no cardápio da unidade produtora de refeições de um hospital universitário. **Nutrição em Foco.** São Paulo, 2008.

BARROS et al. **Avaliação dos cardápios de hospitais públicos do município de Aracaju se.** Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, 2016;

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília, 2006.

BRITO, L.F; BEZERRA, V.M. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar de Vitória da Conquista, Bahia. **Alimentação e Nutrição.** Araraquara, v. 24, n. 2, p.153-158, 2013.

D´AGOSTINI, et al. A alimentação hospitalar: percepção sensorial e extrassensorial de pacientes em um hospital filantrópico. **Revista Saber Científico.** v. 6, n. 2, 1-11, nov. 2017;

D' AGOSTINI, L. **Satisfação dos pacientes em relação as dietas oferecidas em um hospital público de Guarapuava-pr.** Universidade Estadual do Centro-Oeste/ Departamento de Nutrição, Set. 2014.

FARIAS, J. K. R.; PEREIRA, M. M. S.; FIGUEIREDO, E. L. Avaliação de boas práticas e contagem microbiológica das refeições de uma unidade de alimentação hospitalar, do município de São Miguel do Guamá – Pará. **Alim. Nutr.**, Araraquara, v. 22, n. 1, p. 113-119, jan./mar.2011;

GNOATTO et al. Avaliação da satisfação das refeições servidas em hospitais do município de Pato Branco-pr. **Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento**. V. 12, n.72, p 479-485. Jul/Ago. 2018;

JÚNIOR, et al. **Aceitabilidade da dieta hospitalar de um hospital municipal da cidade de Cuiabá, Mato Grosso**. 2019. Trabalho de Conclusão de Curso- Centro Universitário de Várzea Grande, Cuiabá, 2019;

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. **Cadernos Unifoa**. P.72, 2013.

LAGES, P.C; RIBEIRO, R.C; SOARES, L.S; A gastronomia como proposta de qualificação dietética das refeições hospitalares pastosas: análise, intervenção e avaliação. **Alim. Nutr**. 2013.

MATOS, CH; PROENÇA, RPC. Condições de trabalho e estado nutricional de operadores do setor de alimentação coletiva: um estudo de caso. **Rev Nutr**, v. 16, n. 4, p.493-502, 2003.

NASCIMENTO, et al. Aceitabilidade das dietas orais de um hospital do sul de Minas. **Revista da UIIPS – Unidade de Investigação do Instituto Politécnico de Santarém**. V. 5, n. 5, 141-148, 2017;

PINTO et al. A gastronomia no contexto da hotelaria hospitalar: um estudo de caso na cidade do rio de janeiro. **Revista de Administração Hospitalar e Inovação em Saúde**. V. 14, n.2, 1-13, Out. 2017;

RIBAS, et al. Determinantes do grau de aceitabilidade da dieta hospitalar: ferramentas para a prática clínica. **Demetra**. v. 8, 137-148, Maio, 2013;

RIBAS, S. A; BARBOSA, B. C. Adequação da dieta hospitalar: Associação com estado nutricional e diagnóstico clínico. **Revista Hupe**. v.16, n. 1, 16-23. Jan/mar. 2017;

ROLIM, P. M; SOUZA, K. M; FIGUEIRA, L. P; SILVA, L.C. Apresentação da refeição versus desperdício de alimentos na alimentação de pacientes oncológicos. **Alim. Nutr.**, Araquara, v.22, n.1, p. 137-142, 2011.

SANTOS, J.S. Análise qualitativa e quantitativa do cardápio semanal de um serviço de alimentação e nutrição de um hospital particular, localizado na cidade de Salvador (BA). **Rasbran-Revista da associação brasileira de nutrição**. v. 7, n. 2, 100-105. Jul/dez. 2016

SILVA, T. E. F. **Avaliação do estado nutricional de pacientes internados no Hospital Universitário de Brasília em uso de complemento nutricional**. Universidade de Brasília. Brasília ,2013;

SOUSA, A. A. S. et al. Aceitação de dietas em ambiente hospitalar. **Revista de nutrição**. v. 24, 287-294, março/abril, 2011.

SOUSA, S; ALEXANDRA.S; MARTA, D.B. Avaliação da satisfação dos clientes de um hospital privado em relação à alimentação. **Revistas Nutricias**. v. 15, 40-43, Setembro, 2012;

SOUZA S.V; FARIA. C. M. C; FERREIRA D. A, M. E. **Efeito da gastronomia na aceitabilidade de dietas. Nutr. clín. diet. hosp. 17-22**. Universidade federal de viçosa, Campus De Rio Parnaíba, 2017;

VEIROS, M.B; PROENÇA, R.P.C. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição – Método AQPC. **Revista Nutrição em Pauta**, v. 11, n. 62, p. 36-42, 2003.

VERRENGIA, E.C; SOUSA, A.A; A dieta hipossódica na percepção de indivíduos hipertensos hospitalizados. **Demetra**, v. 7, 181. Setembro, 2012.

VIEIRA, et al. Avaliação qualitativa das preparações oferecidas em um serviço de nutrição e dietética hospitalar. **Revista Uniabeu**. v. 9, n. 23, 151-161. Dez. 2016;