

ÁREA TEMÁTICA:

- () COMUNICAÇÃO
- () CULTURA
- () DIREITOS HUMANOS E JUSTIÇA
- () EDUCAÇÃO
- () MEIO AMBIENTE
- (X) SAÚDE
- () TRABALHO
- () TECNOLOGIA

GASTRONOMIA HOSPITALAR E EVENTOS: CARDÁPIO PARA CURSO SOBRE DIABETES COM VIVÊNCIAS PARA PROFISSIONAIS DE SAÚDE

Rúbia Tramontin Mascarenhas (rubiatin@uepg.br)
Daniele Cristina Carneiro (dacriscar@hotmail.com)
Ivi Cristina Mainardes (ivi.mnrds@gmail.com)
Adriely Andrade E Souza (rubiamasc@hotmail.com)

RESUMO – A gastronomia na área hospitalar possibilita a inter-relação entre fatores determinantes da aceitabilidade de alimentos. Objetivou-se com esta pesquisa analisar cardápio oferecido em curso para diabéticos visando dietas restritivas na prestação dos serviços de hotelaria hospitalar. A pesquisa caracterizou-se por um estudo de caso de evento sobre diabetes para profissionais de saúde. Destaca-se a inserção dos acadêmicos de turismo no projeto de extensão NETUR na implantação e desenvolvimento dos serviços e atividades da hotelaria em instituição hospitalar no Hospital Universitário Regional de Ponta Grossa. A metodologia utilizada foi estudo analítico-descritivo que procurou estabelecer questões conceituais e identificar a aceitabilidade de cardápios em dietas restritivas. Além disso, a presença dos acadêmicos de turismo em atividades realizadas no ambiente hospitalar auxilia na formação em hospitalidade integrando a aprendizagem teórico prática e a vivência para o futuro mercado de trabalho. Como resultado de pesquisa comprovou-se que a hotelaria e a gastronomia estão vinculadas a arte do bem receber e da hospitalidade possibilitando momentos agradáveis mesmo a pacientes com dietas restritivas. Esta pesquisa contou com o apoio da Fundação Araucária, a qual agradecemos a sua viabilidade na estruturação do projeto de extensão.

PALAVRAS-CHAVE – Hotelaria hospitalar, gastronomia, eventos, hospitalidade.

Introdução

A hotelaria representa a hospitalidade oferecida na prestação dos serviços e torna-se de fundamental importância para que a estadia no ambiente hospitalar seja percebida de forma mais agradável para o cliente de saúde e seus familiares.

A hotelaria hospitalar é a introdução de técnicas, procedimentos e serviços de hotelaria em hospitais contribuindo para o acolhimento de todos os que usufruem deste ambiente. No Hospital Universitário Regional dos Campos Gerais a hotelaria operacionaliza

seus serviços desde a inauguração da instituição em março de 2010, desenvolvendo ações no planejamento, organização, operacionalização e supervisão das atividades. Os serviços de nutrição e dietética são operacionalizados com o enfoque da gastronomia, possibilitando que a alimentação seja fonte de nutrição e de experiências agradáveis para o usuário do serviço.

Desta maneira, a implantação da hotelaria torna-se um diferencial estratégico viabilizando as atividades de apoio necessárias no ambiente hospitalar. A gastronomia proporciona que a alimentação seja degustada e interpretada através dos fatores sensoriais representados pelos órgãos dos sentidos e interpretados através do olfato, visão, paladar, tato e audição (JORGE E MACULEVICIUS, 2007). Transformar a alimentação em um momento agradável pode auxiliar a amenizar o período de internação unindo a nutrição e a hospitalidade.

Objetivos

O objetivo da presente pesquisa é apresentar a importância da gastronomia em ambientes hospitalares, a partir da análise de cardápio oferecido no estudo de caso do curso sobre “Diabetes com vivências para profissionais de saúde”, evento este ocorrido no Hospital Universitário Regional dos Campos Gerais em março de 2014.

Referencial teórico-metodológico

O ato da alimentação humana tem importância nos processos nutritivos, na restauração das forças vitais do organismo, na satisfação de preferências alimentares e nos hábitos de cada sociedade. A alimentação faz parte do cotidiano das pessoas e está presente em diversos momentos: na reunião familiar para fazer as refeições; no encontro com amigos; nas festas e ocasiões comemorativas e, em tantos outros momentos, assim como em momentos de fragilidade ou recuperação do estado de saúde.

Sabe-se que a gastronomia hospitalar é definida como a arte de conciliar a prescrição dietética e as restrições alimentares de clientes à elaboração de refeições saudáveis e nutritivas, atrativas e saborosas, a fim de promover a associação de objetivos dietéticos, clínicos e sensoriais e promover nutrição com prazer (SOUZA E NAKASATO, 2011).

A gastronomia, conforme Castro e Correa (2011), possui a finalidade de criar pratos e promover o prazer no consumo, mediante a transformação do alimento. Para hospitais a gastronomia é capaz de aliar a ciência e as técnicas dietéticas a possibilidades de cardápios que mantenham as características organolépticas e refeições atrativas e saborosas.

No contexto da hotelaria hospitalar, surge o departamento de alimentos e bebidas, referindo-se ao atendimento do público em geral; ou nutrição e dietética, quando atende com critérios técnicos peculiares, especificados por nutricionistas, as pessoas enfermas que

necessitam de uma dieta especial (BOERGER, 2005). Já subordinado a este departamento, há o setor de eventos, que atua na captação de eventos cuja “natureza tem aspectos afins com a atividade hospitalar” (TARABOULSI, 2004, p. 121). Pode-se citar como alguns exemplos de eventos que podem ser realizados num hospital os congressos, seminários, palestras focando algumas especialidades médicas, conferências, reuniões, cursos e outros.

Tendo o objetivo de confrontar a adequação de dieta à patologia do paciente, levando as aversões alimentares e seus hábitos regionais com a valorização das preparações gastronômicas com ingredientes e técnicas dietéticas eficazes, atualmente a visão da dieta hospitalar está sendo ampliada e adaptada às tendências da gastronomia, constituindo-se em um desafio que exige aprimoramento técnico e assistência nutricional individualizada. (SOUZA E NAKASATO, 2011; BOEGER, 2008)

Seguindo esta tendência o estudo de caso consistiu em proporcionar um cardápio para dietas restritivas focando o público de profissionais de saúde que trabalham com o tema da diabetes mellitus. A proposta consistiu no planejamento, organização e desenvolvimento de evento relacionado ao tema e de cardápio oferecido ao público participante do curso, demonstrando que é possível aliar a alimentação saudável, nutricionalmente correta e prazerosa mesmo a pacientes que possuem restrição a índices glicêmicos.

A dieta para pacientes diabéticos é importante para o gerenciamento e prevenção do desenvolvimento da doença. O portador dessa doença crônica deve ter a individualização do plano alimentar, ou seja, as necessidades de macro e micronutrientes são diferenciadas para este público ocorrendo assim, a necessidade de cálculos nutricionais diferenciados e mais cautelosos. Porém, deve-se lembrar que existem dois tipos de diabetes: tipo 1 e tipo 2. A primeira caracteriza-se pela ausência total de insulina no organismo fazendo com que o indivíduo necessite da aplicação de insulina. Nessa aplicação recomenda-se a utilização do método de rodízio, que consiste em aplicar a substância em lugares diferentes do corpo nos quais há melhor absorção. Há também a característica que esse tipo é considerado como uma doença auto-imune latente (mais comum em adultos) e os primeiros sintomas podem ser: náuseas, vômitos e dor abdominal, denominados como cetoacidose diabética (BAGLIE, 2013). Já a segunda é caracterizada pela ausência parcial de insulina, a qual deve ser complementada via medicação. (RANG et al., 2007).

Ainda é possível afirmar que mesmo pacientes em dietas restritivas podem usufruir de um cardápio adaptado às preferências pessoais e regionais, conforme demonstrado no estudo de caso.

Resultados

No dia 19 de março de 2014 ocorreu o evento “Diabetes com vivências para profissionais de saúde” nas dependências do Hospital Universitário Regional. Com o propósito de destacar o significado da atuação multiprofissional no diabetes, o Hospital Universitário, vinculado à Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG), sediou a realização do curso de Iniciação em Diabetes para Profissionais da Saúde - DM 1 e 2 (diabetes mellitus – tipos 1 e 2). Com a participação de acadêmicos do curso de Bacharelado em Turismo, da UEPG através do projeto de extensão NETUR, o evento pode ser organizado e realizado a partir da perspectiva da Hotelaria Hospitalar, implementando um cardápio diferenciado para os participantes.

Uma vez que o evento foi voltado aos profissionais atuantes no diabetes, um cardápio diferencial foi desenvolvido pela nutricionista do Hospital, focando os pacientes diabéticos, tendo por intuito demonstrar através da alimentação nas refeições do dia, as possibilidades de apresentação de pratos variados e dietéticos, de acordo com o quadro 01:

Quadro 1: Refeições servidas no evento “Diabetes com vivências para profissionais de saúde”

Refeição	Cardápio realizado
Café da manhã	Mesa de frutas Suco de laranja Café e leite
Coffee break da manhã	Café e leite Esfirra integral Sanduíche de pão integral com ricota Pão de frios integral
Almoço	Arroz parboilizado Arroz integral Feijão Bife à parmegiana Abobrinha recheada Suco Salada de alface Tabule Gelatina diet
Coffee break da tarde	Pão de frios integral Esfirra integral Carolinas de chocolate diet Tortinha integral de morango Café e leite

Fonte: Os autores

A organização, montagem e apresentação dos referidos pratos foram realizadas a partir do auxílio de seis acadêmicas do curso de Turismo da Universidade Estadual de Ponta Grossa, além dos servidores da seção de Hotelaria Hospitalar.

Sendo assim, o evento contou com a participação de 60 profissionais da saúde provindos de várias cidades do Paraná, os quais além de participarem de debates e estudos sobre diabetes puderam experimentar o cardápio desenvolvido para esta dieta, tendo por base

alimentos em sua maioria feitos a base de farinha integral e composições de baixo teor glicêmico.

Ao tratar-se dos objetivos do acompanhamento nutricional para portadores de Diabetes Mellitus, a meta principal é normalizar ou manter a glicose sanguínea em seus níveis adequados. Também foca-se no fornecimento necessário de energia; de nutrientes para a manutenção das atividades metabólicas; na redução dos efeitos da doença; em manter a porcentagem de glicose, lipídeos e aminoácidos adequada. Além disso, visa explicar ao paciente que mudanças no estilo de vida e nos hábitos alimentares devem ser realizadas, pois haverá a necessidade de suspender o fumo e a realizar atividades físicas, por exemplo. (FERREIRA, 2002)

Como forma de acompanhar a alimentação de portadores dessa doença crônica há o método de contagem de carboidratos. De acordo com Ferreira (2002), recomenda-se a ingestão de carboidratos entre 100 e 300g/dia. Igual a uma dieta de pessoas que não são portadores da doença. Explica-se pelo fato de que o “aporte menor do que 100g/dia é contraindicado, uma vez que não previne cetose. Quantidades superiores a 300g/dia dificultam o controle metabólico”.

Assim sendo, realizou-se a análise da quantidade de carboidratos nas preparações oferecidas ao decorrer do curso realizado no Hospital Universitário Regional dos Campos Gerais. Quadro 02:

QUADRO 02: Quantidade de carboidratos

Preparação	Quantidade	Quantidade de carboidratos total	Quantidade de carboidratos por porção
<i>Croissant</i> integral de queijo, presunto e orégano	120 unidades	2004,698g	16,7g
Mini sanduíche integral com ricota e alface	100 unidades	1960,168g	19,27g
Esfirra integral com carne moída	120 unidades	1960,023g	16,33g
Carolina com pudim de baunilha e chocolate <i>diet</i>	100 unidades	9703,44g	97g

Fonte: os autores

Considerando que, cada participante tenha ingerido cinco *croissants*, três mini sanduíches, quatro esfirras e uma carolina – lembrando que o público alvo eram profissionais da saúde e, portanto não necessariamente eram portadores da doença crônica – ao calcular a quantidade de carboidrato ingerida pelo método de contagem de carboidratos obtêm-se como resultado (Quadro 03):

QUADRO 03: Quantidade de insulina

Quantidade	Preparação	Quantidade de carboidratos	Quantidade de insulina necessária para corrigir o índice glicêmico*
5	<i>croissants</i>	83,5g	6 unidades de insulina

3	mini sanduíches	57,81	4 unidades de insulina
4	esfirras	67,32	4 unidades de insulina
1	carolinas	97	6 unidades de insulina

Fonte: os autores

* sem medir a insulina em jejum.

Desta maneira, o fornecimento do cardápio no evento estava adequado às questões nutricionais necessárias a pacientes diabéticos.

Considerações Finais

Pode-se perceber, a partir da perspectiva da hotelaria hospitalar e da realização de eventos em ambientes hospitalares, que existe a necessidade do conhecimento técnico de dietas variadas, as quais possibilitam novas criações, mesmo quando a dieta é restritiva, como no caso de pacientes diabéticos.

Quanto à gestão de eventos, nota-se que o setor de Hotelaria tem a capacidade de agregar as questões relativas à realização de encontros de portes significativos em ambientes hospitalares, por meio do planejamento e organização. Quanto às questões relativas à gastronomia e nutrição hospitalar, como o estudo de caso do presente trabalho, identificou-se que o auxílio da nutricionista é fundamental no que tange às propriedades dos alimentos utilizados e à dieta restritiva para diabéticos.

Ainda a assistência de acadêmicos de Turismo em eventos hospitalares é de grande importância, uma vez que os mesmos têm a capacidade de auxiliar em todo o processo de organização e execução de eventos.

Por fim, comprovou-se que a hotelaria e a gastronomia estão vinculadas a arte do bem receber e da hospitalidade, possibilitando desta maneira momentos agradáveis, mesmo a pacientes com dietas restritivas.

APOIO: Agradecemos o apoio da Fundação Araucária para a realização deste projeto de extensão.

Referências

AMARAL, C. F. S. et al. **Enciclopédia da Saúde: Diabetes Mellitus**. 3 vol, Rio de Janeiro: MEDSI Editora Médica e Científica Ltda., 2002.

BAGLIE, R. C. C. **Resumo aula 7 - Diabetes e o Nutricionista**. 2013.

BOEGER, M. **Hotelaria Hospitalar**. Manuais de Especialização. 1º ed. Barueri – SP: Manole, 2011

JORGE, J.L; MACULEVICIUS, J. **Gastronomia hospitalar: como utilizá-la na melhoria do atendimento da Unidade de Nutrição e Dietética**. In: Guimarães NVR et al. *Hotelaria Hospitalar: uma visão interdisciplinar*. São Paulo: Atheneu, 2007.

GUIMARÃES, Nísia, V. R. R. **Hotelaria Hospitalar, uma visão interdisciplinar**. São Paulo: Atheneu, 2007.

RANG, H.P.; DALE, M.M.; RITTER, J.M.. **Farmacologia**. 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

SOUZA, Mariana Delega; NAKASATO, Miyoko. A gastronomia hospitalar auxiliando na redução dos índices de desnutrição entre pacientes hospitalizados. **O Mundo da Saúde**. São Paulo, 2011. p. 208-214
TARABOULSI, F. A. **Administração de Hotelaria Hospitalar**. 4º ed. São Paulo: Atlas, 2009