

---

## **Evolução no Processo Alimentar Em Unidades Hospitalares – Implantação do Comfort Food<sup>1</sup>**

Joyciane de Souza SILVA  
Faculdade Laboro Unidade Asa Sul – Brasília - DF

### **Resumo**

A alimentação hospitalar permaneceu por longos anos como um tabu para profissionais especializados, pacientes e acompanhantes que permanecem por longos períodos em processo de internação à tratamento das mais diversas patologias. Trazer o conceito de “Comfort Food” – Comida Reconfortante, pode gerar melhorias no aspecto emocional e evoluir a uma alta precoce a esses pacientes.

**Palavras-chave:** Alimentação hospitalar; comfort food; dietoterapia; planejamento de estoque;

Desde o início da humanidade a alimentação é a base de todo o processo social, cultural e consegue suprir de forma harmoniosa a vida do ser humano. Esse fato transformou a sociedade em um longo histórico de hábitos, credos e tratamentos para muitas doenças, seja ela física ou emocional. O alimento repercute lembranças, histórias, memórias afetivas boas ou criadoras de grandes aversões e até apresentando em muitos casos as alergias que necessitam de restrições devido alguns componentes químicos compostos no alimento. Podemos compreender nesse caso a visão de que vivemos em volta de um ciclo onde o componente, o alimento, gera ônus na formação sociocultural. (MONTANARI, et. Al. 2009)

“A globalização da economia e a industrialização exercem um papel importante, devido à gama de produtos e serviços distribuídos em escala mundial e ao suporte publicitário envolvido. Uma tendência crescente para o consumo de alimentos de maior concentração energética é promovida pela indústria de alimentos através da produção abundante de alimentos saborosos, de alta densidade energética e de custo relativamente baixo”. (GARCIA, 2002, p.3).

---

<sup>2</sup> Trabalho apresentado para a disciplina de Produção e Inovação Científica da Faculdade Laboro realizada no dia 28 de agosto de 2020.

<sup>3</sup> Aluno de MBA em Gestão de UAN, Gastronomia e Empreendedorismo em Negócios de Alimentação/, e-mail: [Joyci.bsa@gmail.com](mailto:Joyci.bsa@gmail.com)

<sup>4</sup> Orientadora do trabalho. Professora da Faculdade Laboro. Mestra em Comunicação. e-mail: [professorabruna.almeida@gmail.com](mailto:professorabruna.almeida@gmail.com)

---

Atuar em ambientes hospitalares onde o tratamento de internação pode ser prolongado e em alguns casos até dolorosos trás em tona a necessidade de manter o ambiente e o processo com um todo menos traumático possível. As ações realizadas junto a equipe multidisciplinar na Unidade Hospitalar podem transformar essa experiência de forma a não gerar traumas, trazer controle, informação e segurança ao paciente fazendo assim com que eles possam se sentir acima se tudo valorizados como ser humano.

Em vista desse processo a Nutrição se faz primordial, trazendo as condutas dietoterápicas adequadas para cada caso clínico sem deixar de se preocupar com os hábitos alimentares. O paciente pode em grande parte, recuperar o aspecto da saúde, emocional e progredir para uma cura quando seus hábitos alimentares permanecem respeitados. Avaliar o paciente dando a ele a oportunidade de escolher o que quer consumir em suas refeições, retirando alimentos que não são de seu hábito alimentar ou até mesmo por questões culturais precisam se eliminados, reduz em níveis consideráveis o estresse de estar em um ambiente do qual o mesmo não gostaria de estar.

Para isso se faz necessário conhecer toda a logística de planejamento de cardápio da unidade de produção, mantendo controle de estoque mínimo e máximo, atendendo as restrições alimentos, alergias, seguindo o processo de dietoterapia. Se faz necessário realizar parcerias com empresas que mantenham produção de gêneros de cunho alimentar e cultural seguindo as normas da legislação higiênico sanitária vigente para que, em casos específicos, como exemplo a cultura *kosher* (estilo alimentar adotado pela comunidade judaica), possa ser realizado a aquisição desse gênero e prol de respeitar a cultura e manter a evolução clínica de aceitação a alimentação que é servida na unidade hospitalar.

Cuidar no momento de fragilidade é o maior desafio! Conhecer o processo realizado nos bastidores desse universo hospitalar é primordial pois o sucesso na trajetória de uma vida pode ser atribuído a pequenas ações das quais com empenho e conhecimento técnico, geram resultados positivos na recuperação do pacientes e reduz em índices consideráveis a taxa de ocupação hospitalar, no estresse acometido no ambiente do qual o paciente se encontra e transforma um momento traumático em uma experiência que pode ser inesquecível.

---

**Referências bibliográficas**

MONTANARI, Massimo; LIMA, Maria de Fátima Farias de. Comida como cultura. Revista de Ciências Sociais, Fortaleza, v. 40, n. 1, 2009, p. 107-111;

GARCIA, Rosa Wanda Diez. Rev. Nutr. vol.16 no.4 Campinas Oct./Dec. 2003.