

## VIVÊNCIA PRÁTICA EM RESTAURANTE COMERCIAL COMO FERRAMENTA PARA A QUALIDADE ASSISTENCIAL E SEGURANÇA DO PACIENTE NA NUTRIÇÃO HOSPITALAR

QualiJuntos, 1ª edição, de 30/09/2025 a 01/10/2025  
ISBN dos Anais: 978-65-5465-161-5

NAKASATO; Miyoko<sup>1</sup>, JESUS; Stefany Datovo Prado de<sup>2</sup>, RIBEIRO; Mayara Kathleen Silva<sup>3</sup>, GALANTE; Mariana<sup>4</sup>

### RESUMO

**Introdução:** Os colaboradores da liderança imediata e operacional de uma cozinha hospitalar normalmente obtêm experiências práticas com os treinamentos admissionais e com o monitoramento dos colegas mais experientes. O pessoal da operação geralmente fazem cursos teóricos e entram para o mercado de trabalho com a vivência que obteve no seu dia-a-dia muitas vezes familiar. Ter a vivência com chefs de cozinha ou com administradores é raro neste meio. A falta de treinamentos contínuos pode comprometer a segurança alimentar e a qualidade dos serviços prestados, impactando na motivação e no desempenho dos manipuladores de alimentos. Além disso, o conhecimento técnico sobre práticas seguras e gastronomia são frequentemente insuficientes. **Objetivo:** Proporcionar aos colaboradores das áreas de liderança imediata e operacional de uma unidade de nutrição hospitalar, experiências práticas em restaurantes comerciais, com o objetivo de aprimorar competências técnicas e gerenciais. **Método:** Por intermédio de uma jornalista gastronoma foram propostos aos donos chefs de cozinha de restaurantes comerciais, os treinamentos em serviço para os colaboradores e técnicos de nutrição de um hospital público, com duração de 2 a 6 dias, de acordo com a disponibilidade de ambas as partes. Após o aceite de cada chef de cozinha, foi encaminhada uma carta descrevendo o projeto. **Resultados:** Até o momento participaram da imersão 2 atendentes de nutrição e 3 técnicos de nutrição. O período variou de 3 a 5 dias, perfazendo uma carga horária total de 113 horas. Os participantes trouxeram várias contribuições como propostas de novas receitas, melhoria na apresentação de pratos, melhoria no processo de confecção de pratos e na distribuição das atividades dos colaboradores e, colaboração no controle de desperdícios. **Discussão:** A experiência prática em restaurantes comerciais proporcionou aos colaboradores da unidade de nutrição hospitalar um contato diferenciado com processos de produção, apresentação e gestão, que geralmente não fazem parte da rotina hospitalar. A participação de profissionais tanto da liderança imediata quanto da operação favoreceu a troca de experiências intersetoriais, fortalecendo a integração entre o planejamento gerencial e a execução prática. Os relatos dos participantes indicam ganhos na agilidade de preparo, no uso

<sup>1</sup> Instituto do Coração HC FMUSP, miyoko.nakasato@hc.fm.usp.br

<sup>2</sup> Instituto do Coração HC FMUSP, stefany.prado@hc.fm.usp.br

<sup>3</sup> Instituto do Coração HC FMUSP, mayara.ribeiro@hc.fm.usp.br

<sup>4</sup> autônoma, marigalante@uol.com.br

racional de insumos e na diversificação das técnicas culinárias, especialmente no que se refere à apresentação de pratos e à introdução de variações no cardápio com os insumos existentes, com maior controle de desperdício. Essa iniciativa também favorece aspectos motivacionais e de valorização profissional, uma vez que a vivência externa amplia a percepção de pertencimento e a compreensão do impacto de suas atividades no resultado final. Tais efeitos podem contribuir para a melhoria da qualidade do serviço e para a retenção de talentos no setor. No entanto, o projeto ainda apresenta limitações, como o número restrito de participantes e a curta duração das imersões. Dessa forma, a prática demonstrou potencial para complementar treinamentos tradicionais, unindo conhecimentos técnicos e gerenciais adquiridos em ambientes de alta performance gastronômica à realidade do serviço hospitalar. **Conclusão:** A vivência prática de colaboradores da unidade de nutrição hospitalar em restaurantes comerciais foi uma estratégia eficaz para o desenvolvimento de competências técnicas e gerenciais, complementando os treinamentos convencionais. Apesar das limitações relacionadas ao número reduzido de participantes e ao tempo de imersão, a iniciativa evidenciou ganhos na motivação, na integração entre equipes e na percepção de qualidade gastronômica. A continuidade e expansão do projeto podem potencializar o impacto na qualidade das preparações e no engajamento das equipes, aproximando ainda mais a gastronomia da nutrição hospitalar. **Referências Bibliográficas** MARTINS, P.; BARATTO, I. Gastronomia hospitalar: treinamento em bases de cozinha. Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento, v. 12, n. 69, p. 110-117, 2018. Disponível em: <https://www.rbone.com.br/index.php/rbone/article/view/661>. Acesso em: 13 ago. 2025. FERREIRA, B. B. Segurança no trabalho em unidades de alimentação e nutrição: a importância do treinamento de funcionários. SEMEAR: Revista de Alimentação, Nutrição e Saúde, v. 4, n. 3, p. 1-10, 2022. Disponível em: <https://seer.unirio.br/ralnuts/article/view/12322>. Acesso em: 13 ago. 2025. SILVA, I. da; RODRIGUES, F. C.; ROCHA, J. de C. G.; CARDOSO, W. S.; PINHEIRO, F. de A. Aplicação de ferramentas da qualidade em um restaurante: propostas para melhoria da segurança alimentar. Revista de Gestão e Secretariado, v. 15, n. 12, p. e4441, 2024. Disponível em: <https://ojs.revistagesec.org.br/secretariado/article/view/4441>. Acesso em: 13 ago. 2025.

**PALAVRAS-CHAVE:** treinamento em serviço, cozinha hospitalar, gastronomia, segurança do paciente

<sup>1</sup> Instituto do Coração HC FMUSP, miyoko.nakasato@hc.fm.usp.br

<sup>2</sup> Instituto do Coração HC FMUSP, stefany.prado@hc.fm.usp.br

<sup>3</sup> Instituto do Coração HC FMUSP, mayara.ribeiro@hc.fm.usp.br

<sup>4</sup> autônoma, marigalante@uol.com.br