



## PROJETO FALE COM O CHEF: UMA NOVA PROPOSTA DO CUIDADO NUTRICIONAL AOS PACIENTES INTERNADOS

QualiJuntos, 1ª edição, de 30/09/2025 a 01/10/2025

ISBN dos Anais: 978-65-5465-161-5

FERNANDES; Renata<sup>1</sup>, MAGALHÃES; Maria Aquimara Zambone<sup>2</sup>, SCABIM; Veruska Magalhaes<sup>3</sup>, CASTANHEIRA; Fatima Aparecida<sup>4</sup>, SILVA; Alessandra Moniz Da<sup>5</sup>, FONSECA; Juliana De Fatima Teixeira Da<sup>6</sup>, PATANE; Ana Maria Poli<sup>7</sup>, NASCIMENTO; Ingrid Fidelis Do<sup>8</sup>, FERREIRA; Danielle De Paula Scaldelai<sup>9</sup>, SILVA; Bianca Barbosa Da<sup>10</sup>

### RESUMO

**Introdução** A alimentação é parte fundamental para a recuperação e bem-estar dos pacientes (Souza, 2021). Estudos apontam que os pacientes não ingerem boa parte da alimentação oferecida devido à doença, falta de apetite, alterações do paladar, mudança de hábitos, insatisfação com as preparações e o ambiente hospitalar. Esses fatores aliados ao aumento da desnutrição intra hospitalar, evidenciam a necessidade de abordagens diferenciadas, buscando um atendimento humanizado, mostrando ao paciente que sua opinião é valorizada (Pereira, 2023) Este projeto propõe uma abordagem inovadora: a equipe de cozinheiros, em colaboração com os nutricionistas, visitará os pacientes para entender suas preferências, hábitos alimentares e reações à dieta oferecida. Essa interação direta visa personalizar a experiência alimentar, tornando-a mais agradável e eficaz. **Objetivo** Promover integração e sensibilização da equipe de cozinheiros com os pacientes internados e melhorar a adesão à dieta prescrita. **Metodologia** A equipe de nutrição assistencial identifica a necessidade dos pacientes com dificuldade na aceitação alimentar, com dietas restritivas, de longa permanência ou reinternações frequentes. Houve a definição entre nutricionistas assistenciais e da área de produção, que o cozinheiro, junto com o nutricionista assistencial, realiza visita ao paciente que concorde em participar do projeto. As nutricionistas da área de produção capacitaram a equipe de cozinheiros quanto à importância da dieta para a recuperação e comunicação empática e respeitosa e as assistenciais orientaram sobre o histórico do paciente, tempo de internação, patologia e dieta. Durante a visita, o cozinheiro escuta as queixas em relação à dieta e sugere possíveis ajustes. O nutricionista assistencial realiza devolutiva à equipe envolvida para melhoria do processo. **Resultados** O projeto teve início em Janeiro de 2025 e até o momento foram atendidos 13 pacientes, sendo 5 do sexo feminino e 8 do sexo masculino, na faixa etária de 19 à 70 anos. Dentre os participantes, 100% apresentou melhora na aceitação à dieta. A maior queixa foi referente aos pratos principais grelhados, em relação a sua textura e sabor. Após as visitas foram tomadas algumas medidas, como: Fazer o pré-preparo das carnes marinando com temperos, e ofertá-las com molho ao sugo ou

<sup>1</sup> ICHC, renata.fernandes@hc.fm.usp.br

<sup>2</sup> ICHC, maria.aquimara@hc.fm.usp.br

<sup>3</sup> ICHC, veruska.scabim@hc.fm.usp.br

<sup>4</sup> ICHC, fatima.acastanheira@hc.fm.usp.br

<sup>5</sup> ICHC, alessandra.moniz@hc.fm.usp.br

<sup>6</sup> ICHC, juliana.f@hc.fm.usp.br

<sup>7</sup> ICHC, ana.patane@hc.fm.usp.br

<sup>8</sup> ICHC, ingrid.nascimento@hc.fm.usp.br

<sup>9</sup> ICHC, danielle.ferreira@hc.fm.usp.br

<sup>10</sup> ICHC, bianca.bsilva@hc.fm.usp.br

vinagrete quente. Considerando os relatos, aumentamos o uso de temperos naturais e secos e variamos a forma de preparo, diversificando as texturas e sabores. Foram ofertadas preparações sugeridas pelos cozinheiros como: Batata frita, filé de frango à milanesa, bife a cavalo, macarrão à bolonhesa e hambúrguer. Observado, após o início do projeto, maior engajamento da equipe de cozinheiros, que se sentiu valorizada em fazer parte do processo de cuidado ao paciente e um fortalecimento da comunicação e sensibilização entre a equipe de cozinheiros, nutricionistas e pacientes. **Discussão** A hospitalização altera completamente a rotina do paciente e o obriga a interagir com profissionais desconhecidos e outros pacientes. Nesse contexto, o paciente ainda precisa aceitar as modificações da sua alimentação como parte integrante do seu tratamento. (Braspen, 2023) A oferta de refeições mais atraentes, com cardápios individualizados, uso de temperos naturais e atendimento às preferências alimentares dos pacientes visam melhorar a aceitação da dieta ofertada ao paciente (SAKAYO e PRATA, 2021 ). **Conclusão** Este projeto demonstra que a colaboração entre a equipe de cozinheiros e os profissionais de saúde pode transformar a experiência do paciente, indo além da simples oferta de alimentos. Ao humanizar o processo e ouvir diretamente o paciente, o hospital não apenas aprimora a dieta, mas também promove um ambiente de cuidado mais acolhedor e eficaz. A iniciativa será expandida para toda a instituição, tornando-se uma prática padrão no atendimento. **Referências** SAKAYO, Lais Madureira Vilela; PRATA, Nathália Cintra Rezende. **A gastronomia humanizada no contexto hospitalar para melhor aceitação das dietas**. 2021. PEREIRA, Isabelle Joubert; DOS SANTOS MORAIS, Bruno Henrique. A influência da gastronomia na melhora da aceitabilidade de dietas em ambientes hospitalares: uma revisão de literatura: The influence of gastronomy in improving the acceptability of diets in hospital environments: a literature review. **Revista da Associação Brasileira de Nutrição-ASBRAN**, v. 14, n. 1, p. 1-14, 2023. DOCK-NASCIMENTO, Diana Borges et al. Dieta oral no ambiente hospitalar: posicionamento da BRASPEN. **BRASPEN Journal**, v. 37, n. 3, p. 207-227, 2023. 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.

**PALAVRAS-CHAVE:** Dieta, adaptação, cozinheiro, paciente, nutrição

<sup>1</sup> ICHC, renata.fernandes@hc.fm.usp.br

<sup>2</sup> ICHC, maria.aquimara@hc.fm.usp.br

<sup>3</sup> ICHC, veruska.scabim@hc.fm.usp.br

<sup>4</sup> ICHC, fatima.acastanheira@hc.fm.usp.br

<sup>5</sup> ICHC, alessandra.moniz@hc.fm.usp.br

<sup>6</sup> ICHC, juliana.f@hc.fm.usp.br

<sup>7</sup> ICHC, ana.patane@hc.fm.usp.br

<sup>8</sup> ICHC, ingrid.nascimento@hc.fm.usp.br

<sup>9</sup> ICHC, danielle.ferreira@hc.fm.usp.br

<sup>10</sup> ICHC, bianca.bsilva@hc.fm.usp.br