

Gastronomia aliada a nutrição

O papel da gastronomia
na saúde e hospitalidade

Gastronomia hospitalar é 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 (Jorge & Maculevicius, 2007).

GASTRONOMIA HOSPITALAR = Dietoterapia e
Gastronomia

DESAFIO : Tornar a refeição atrativa e saborosa

O ALIMENTO E A ALIMENTAÇÃO

Trazem consigo diversos significados e implicações na vida das pessoas

Além de serem fonte de prazer do início ao fim da vida

Parte integrante da manutenção ou da reconstrução da identidade do indivíduo hospitalizado

SAÚDE

- Indivíduo enfermo/acamado/necessidades especiais.
- Confinado ambiente fora do lar.
- A nutrição faz uma relação entre alimentos e doença ou bem estar do individuo.
- Memória gastronômica

NUTRIÇÃO

- ▣ “ Comida de hospital”
- ▣ Alimentos são escolhidos ao agrado, independente do valor nutritivo.
- ▣ Rejeição X Padrão alimentar, herança.
- ▣ Percebemos que é muito importante trabalhar cuidadosamente sua alimentação

Os desafios da gastronomia nas dietas hospitalares

- ▣ Identificação precisa de necessidades e expectativas dos clientes
- ▣ Fiabilidade
- ▣ Produtos saudáveis
- ▣ Nutritivos
- ▣ Atrativos
- ▣ Saborosos
- ▣ Resgate: prazer/consumo de alimentos
- ▣ Equipe

HOSPITALIDADE

- ▣ *A origem da palavra hospital se deriva do termo hospitalidade, que significa acolhimento*
- ▣ Hospitais X disputa por mercado
- ▣ Gestões atuais visam aprimorar serviços, considerando o paciente como cliente, a quem se deve satisfazer.
- ▣ O alimento agrega valores ao serviço

**COMO FAZER
GASTRONOMIA
HOSPITALAR?**

Chef de Cozinha

- ▣ Conhecimento técnico:
 - Preparação de dietas especiais
 - Técnicas de cocção
 - Introdução de ingredientes
 - Quebra da monotonia.
 - Inovação de cardápios

Atuação e prática

- ▣ Identificação prioridades
- ▣ Estratégia para desenvolvimento pessoal
- ▣ Capacitação/permanente/informação
- ▣ Foco na melhoria das dietas restritas
- ▣ Cardápio de opções, paciente/acompanhante
- ▣ Funcionários

Grau importância no conceito de qualidade

- ▣ Sabor
- ▣ Temperatura
- ▣ Variação do cardápio
- ▣ Higiene dos alimentos
- ▣ Cortesia atendimento (copeira)
- ▣ Aparência (copeira) ao servir
- ▣ Bandeja (visual)
- ▣ Utensílios adequados

Diminuição de restos

- ▣ Qualidade da matéria prima
- ▣ Variedade do cardápio
- ▣ Apresentação e utensílios utilizados para servir as refeições
- ▣ Atenção da equipe às preferências paciente/cliente

Toque original

- ▣ Redução gordura açúcar ou sal, especiarias.
- ▣ Variação ingredientes.
- ▣ Montagem da bandeja (estética).
- ▣ Louça, talheres, guardanapo, disposição dos alimentos.

Chef Fred França
(51) 81750850 – 37263660
fredgastro@hotmail.com