



BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

LUDMILA DOS SANTOS BATISTA

A IMPORTÂNCIA DA NUTRIÇÃO E GASTRONOMIA NO ÂMBITO HOSPITALAR

**CONCEIÇÃO DO COITÉ-BA
2022**

LUDMILA DOS SANTOS BATISTA

A IMPORTÂNCIA DA NUTRIÇÃO E GASTRONOMIA NO ÂMBITO HOSPITALAR

Artigo Científico submetido como Trabalho de Conclusão de Curso para o curso de Bacharelado em Nutrição para a Faculdade da Região Sisaleira.

Orientador: Rafael Reis Bacelar Antón.

Coorientadora: Thaíssa Maciel da Silva.

**CONCEIÇÃO DO COITÉ-BA
2022**

Ficha Catalográfica elaborada por:
Carmen Lúcia Santiago de Queiroz – Bibliotecária
CRB: 5/1222

B320 Batista, Ludmila dos Santos
A importância da nutrição e gastronomia no
âmbito hospitalar/Ludmila dos Santos Batista. –
Conceição do Coité: FARESI, 2022.
15f..

Orientador: Rafael Reis Bacelar Antón.
Coorientadora: Thaíssa Maciel da Silva.
Artigo científico (bacharel) em Nutrição –
Faculdade da Região Sisaleira (FARESI).
Conceição do Coité, 2022.

1 Nutrição 2 Nutrição Hospitalar 3 Alimentação
Hospitalar. 4 Nutrição e Gastronomia Hospitalar
I Faculdade da Região Sisaleira – FARESI. II
Antón, Rafael Reis Bacelar. III Silva, Thaíssa Maciel
da IV Título.

CDD: 641.1

A IMPORTÂNCIA DA NUTRIÇÃO E GASTRONOMIA NO ÂMBITO HOSPITALAR

Ludmila dos Santos Batista¹

Rafael Reis Bacelar Antón²

Thaissa Maciel da Silva³

RESUMO

A alimentação é uma das principais ferramentas que influenciam diretamente para a recuperação e bem estar de indivíduos hospitalizados. No entanto muito se é falado sobre o grande número de pacientes que rejeitam as refeições em consequência de suas características sensoriais. Sendo assim, a implementação de técnicas gastronômicas na alimentação hospitalar pode tornar a alimentação atrativa aos pacientes hospitalizados. Neste sentido, o presente estudo teve como objetivo analisar a importância de unir à eficiência da nutrição com a criatividade da gastronomia em função de atender de maneira prazerosa as necessidades alimentares de pacientes internados. Trata-se de uma revisão de literatura realizada no período de setembro a dezembro de 2022, que utilizou a base de dados Google Acadêmico, com o uso dos seguintes descritores “nutrição hospitalar”, “nutrição e gastronomia hospitalar” e “alimentação hospitalar”. A partir dos critérios de elegibilidade, foram selecionados 10 artigos. Os resultados mostram que a implementação das técnicas gastronômicas no âmbito hospitalar melhora a ingestão alimentar dos pacientes, consequentemente melhorando o estado nutricional.

PALAVRAS-CHAVE: Nutrição Hospitalar; Nutrição e Gastronomia Hospitalar; Alimentação Hospitalar.

ABSTRACT

Feeding is one of the main tools that directly influence the recovery and well-being of hospitalized individuals. However, much is said about the large number of patients who reject meals as a result of their sensory characteristics. Thus, the implementation of gastronomic techniques in hospital feeding can make food attractive to hospitalized patients. In this sense, the present study aimed to analyze the importance of combining the efficiency of nutrition with the creativity of gastronomy in a pleasurable way to meet the dietary needs of hospitalized patients. This is a literature review conducted from September to December 2022, which used the Google Academic database, using the following descriptors "hospital nutrition", "nutrition and hospital gastronomy" and "hospital feeding". Based on the eligibility criteria, 10 articles were selected. The results show that the implementation of gastronomic techniques in the hospital environment improves the food intake of patients, consequently improving nutritional status.

¹ Discente do curso de Nutrição. Faculdade da Região Sisaleira – FARESI. Ludmila.batista@faresi.edu.br

² Docente do curso de Nutrição. Faculdade da Região Sisaleira – FARESI. Rafael.anton@faresi.edu.br

³ Docente do curso de Nutrição. Faculdade da Região Sisaleira – FARESI. Thaissa.maciel@faresi.edu.br

Keywords: **Hospital Nutrition; Nutrition and Hospital Gastronomy; Hospital Feeding.**

1 INTRODUÇÃO

Sabe-se da importância de uma alimentação saudável para o tratamento e recuperação do paciente hospitalizado. Entende-se que, a principal responsabilidade do nutricionista hospitalar em seu trabalho profissional é promover e garantir a disponibilidade de refeições que atendam às necessidades nutricionais e auxiliem no aumento da ingestão alimentar dos pacientes internados que, na maioria das vezes, têm percepções negativas sobre a alimentação hospitalar (NAKASATO; SOUZA, 2017).

São muitos os fatores que influenciam esse comportamento, desde questões de saúde do próprio paciente até fatores sensoriais e emocionais que demandam uma perspectiva inovadora sobre o benefício do paciente hospitalizado no combate à desnutrição (SILVA; TAVARES, 2019).

Silva e Tavares (2019) definem em seu estudo que a desnutrição é quando o paciente apresenta recusa da alimentação hospitalar durante a internação, o que contribui para a diminuição da ingestão alimentar ocasionando o quadro de desnutrição.

Destaca-se a terapia nutricional oral que desempenha um papel significativo na melhora do estado nutricional de pacientes hospitalizados, aumentando a ingestão proteica e energética da dieta prevenindo a desnutrição, uma das principais causas da internação de longa duração para tratamento de patologias (SANTOS, 2018).

Assim, pode-se compreender que é essencial no âmbito hospitalar, que o nutricionista se utilize dos conhecimentos da gastronomia, no que diz respeito ao apelo ao paladar, para oferecer uma alimentação hospitalar que não seja recusada pelo paciente por questões de sabor, entregando refeições que visem à melhoria da saúde e bem-estar dos pacientes, além de uma boa aceitabilidade (OLIVEIRA, 2018).

Por sua vez, o gastrônomo estuda e conhece as técnicas de preparo dos alimentos e sabe exatamente quais ingredientes usar para cada preparo, tornando-os um complemento essencial para o preparo de refeições que, além de saudáveis, se tornam saborosas (NAKASATO; SOUZA, 2017). Logo, a responsabilidade do

nutricionista é vincular nutrição e saúde, bem como determinar se a ingestão alimentar de um paciente é suficiente para atender às suas necessidades nutricionais quantitativas e qualitativas (OLIVEIRA, 2018).

Entende-se que a alimentação hospitalar pode se tornar mais saborosa, atrativa, saudável e nutricionalmente balanceada, por meio da implementação de técnicas gastronômicas e culinárias adaptadas às restrições alimentares dos pacientes internados (NAKASATO *et al.*, 2017).

Dessa forma, a presente pesquisa tem como objetivo relatar através da literatura, a importância da gastronomia para a nutrição no âmbito hospitalar, buscando compreender a importância de analisar os benefícios que a nutrição e a gastronomia associadas podem trazer para a recuperação do paciente hospitalizado, bem como discutir a importância do nutricionista no âmbito hospitalar.

2 METODOLOGIA

De acordo com Gil (2002) a pesquisa bibliográfica é desenvolvida com base a partir de material já elaborado, como livros e artigos científicos. As pesquisas ideológicas e os estudos exploratórios também podem ser definidos como pesquisas bibliográficas, bem como aquelas pesquisas que se propõe à análise das diversas posições sobre um determinado tema utilizando com base as fontes bibliográficas.

O presente artigo científico trata-se de uma pesquisa bibliográfica traçados por estratégias qualitativas e realizada por meio de levantamento bibliográfico na seguinte base de dados: Google Acadêmico, no período de 12 de setembro 2022 até 12 de dezembro de 2022.

Ao longo da pesquisa inicial, encontrou-se 9.478 publicações na base de dados Google Acadêmico. Para seleção das publicações, foram criados critérios de inclusão e exclusão dos artigos durante o levantamento.

Aos critérios de inclusão, a pesquisa foi realizada na base de dados citada acima. Foram selecionados artigos científicos gratuitos ou de acesso aberto no período entre os anos de 2017 a 2022, disponíveis na íntegra que abordam a temática da Nutrição e Gastronomia aliadas no âmbito hospitalar, no idioma português e inglês. Utilizou-se para a busca os seguintes descritores: “nutrição hospitalar”, “nutrição e gastronomia hospitalar” e “alimentação hospitalar”.

Os critérios de exclusão foram os artigos datados com mais de 5 anos, artigos fora do período do ano mencionado, artigos duplicados e sem acesso ao texto integral de forma gratuita, artigos que não abordavam a temática de pesquisa e que não fossem de língua portuguesa e inglesa.

Foram filtrados primeiramente pela leitura de seus títulos, logo após a leitura dos resumos e por fim foi feita a triagem e análise dessas publicações baseado nos critérios de inclusão e exclusão, foram excluídas manualmente aquelas que não eram pertinentes aos critérios. Dessa forma, foram incluídos 10 artigos e por fim, todos os artigos selecionados após aplicação dos critérios foram lidos em sua totalidade, a fim de estabelecer dados e materiais de análise relevantes para a construção do artigo.

3 ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO ÂMBITO HOSPITALAR

A atuação do nutricionista em uma unidade hospitalar envolve mais do que uma intervenção dietoterápica do ponto de vista do nutricionista clínico, necessita fornecer também nas unidades de alimentação e nutrição hospitalares refeições de acordo com a prescrição nutricional, contribuindo assim para melhor aceitabilidade do paciente (MENEZES *et al.*, 2018).

Segundo Molinari (2018) o profissional nutricionista é essencial para estabelecer os cuidados com a alimentação oferecida para os pacientes, de acordo com a prescrição dietética, respeitando não apenas suas preferências, mas também as limitações decorrentes da enfermidade.

Fernandes e Soares (2017) afirma que o profissional nutricionista no ambiente hospitalar tem papel fundamental na evolução do paciente, auxiliando a equipe na identificação do melhor plano terapêutico e dietético no que diz respeito à nutrição, contribuindo com conhecimento técnico inerente à área e com informações relevantes sobre hábitos alimentares prévios e o significado do alimento para o paciente hospitalizado.

Delgado (2017) afirma que, pensar na nutrição adequada como componente importante na recuperação do paciente, agrega valor ao atendimento multidisciplinar e humanizado prestado ao paciente hospitalizado.

De fato, a alimentação desempenha função essencial para a sobrevivência humana, fornecendo nutrientes para a prevenção, manutenção e recuperação da saúde dos indivíduos. No entanto, de acordo com Cárdenas, Bermudez e Echeverri (2019), o direito à alimentação, o direito à saúde e, conseqüentemente, o direito a cuidados nutricionais adequados envolvem questões muito mais profundas e complicadas do que o próprio diagnóstico ou terapia nutricional.

Segundo Silva *et al* (2019) apesar dos cuidados prestados aos pacientes durante a internação, há um risco de ocorrer complicações nutricionais decorrentes de uma série de fatores que podem estar relacionados à doença específica do paciente ou situação terapêutica. A baixa ingestão alimentar é uma das principais causas mais frequentes de compromisso nutricional e diversas circunstâncias pode causar perda de apetite ou dificultar o consumo de alimentos.

De acordo com Santos (2018), as dietas devem ser fornecidas com base nas necessidades dietoterápicas individualizada de cada paciente, sem deixar de levar em consideração os hábitos alimentares e as limitações decorrentes da condição ou tratamento, com o objetivo de contribuir para a recuperação dos pacientes. Em seu estudo, Delgado (2017) afirma que as boas condições nutricionais do paciente previnem uma série de conseqüências, incluindo danos à função imunológica do paciente.

Segundo Mendes (2019), a qualidade dos aspectos sensoriais e simbólicos (sabor, cor, temperatura, aparência) deve ser levada em consideração nas dietas hospitalares, pois a adequação desses elementos pode afetar o nível de satisfação e maior aceitabilidade dos pacientes e, conseqüentemente, maior adesão ao tratamento (MENDES, 2019).

No entanto, já é bem esclarecido na literatura que os pacientes dão importância aos aspectos como aparência, temperatura, textura, sabor e variedades de alimentos e à forma em que as preparações são apresentadas (SPENCER, 2017).

Diante dessa perspectiva, Novinski *et al.*, (2017) conclui em seu estudo que a nutrição exerce função relevante para o restabelecimento da saúde de pacientes hospitalizados, torna-se necessário adequar cada tipo de dieta às necessidades únicas de cada paciente.

4 NUTRIÇÃO E GASTRONOMIA

A Nutrição e a Gastronomia são ciências que se complementam e melhoram a qualidade de vida em geral, promovendo uma alimentação saudável, e prazer na forma de se alimentar. Baratto e Martins (2018) comprovam em seu estudo que para produzir a uma pessoa o desejo de comer e para tornar os alimentos atraentes, a composição química dos alimentos deve ser alterada.

A gastronomia permite técnicas criativas de apresentação das refeições, juntamente com combinações de diferentes temperos que alteram o sabor da preparação de forma a preservar o meio social e a cultura alimentar em que o indivíduo hospitalizado está inserido, de modo a considerar que os pacientes não estão em seu âmbito social e familiar, o que poderia afetar negativamente na capacidade de consumir os alimentos (LIMA, 2018).

Em contrapartida, Souza *et al.*, (2021) em seu estudo confirma que a gastronomia hospitalar surgiu para aumentar a aceitação das refeições oferecidas aos pacientes. Usando técnicas científicas para criar pratos nutricionalmente equilibrados e auxiliando na recuperação do paciente e sua patologia, ela trabalha para garantir que todos os aspectos visuais, auditivos sejam para aumentar a aceitação do paciente às refeições que lhes são servidas.

Sabe-se que a apresentação do prato, o sabor e o aroma podem proporcionar maior prazer ao paciente. Uma comida saborosa e de aspecto atraente tem valor terapêutico, auxiliando no tratamento (TALDIVO, 2017).

Portanto, mais do que possível se faz necessário que a nutrição utilize dos conhecimentos da gastronomia para que haja uma aceitação satisfatória, por parte do indivíduo hospitalizado. Baratto e Martins (2018) afirmam que por poder conferir hábitos saudáveis e prazer no ato de se alimentar, a nutrição e a gastronomia são ciências que se complementam e conjuntamente melhoram a qualidade de vida.

5 BENEFÍCIOS DA NUTRIÇÃO PARA RECUPERAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES HOSPITALIZADOS

Segundo Paiva (2018) A nutrição é o estudo da ciência que analisa as conexões entre o alimento ingerido pelo indivíduo e suas doenças, buscando promover a saúde e o bem-estar humano. Desse modo, pode-se dizer que a nutrição é um conjunto de

fenômenos físicos, químicos e fisiológicos que ocorrem no interior do organismo e permitem que ele absorva e utilize os nutrientes fornecidos pelos alimentos – isto é, os nutrientes, os quais são essenciais para a formação e manutenção de toda matéria viva no nosso organismo.

Nesse contexto, a terapia nutricional contribui na melhora do estado nutricional de pacientes hospitalizados, aumentando o aporte energético e proteico, evitando assim a desnutrição. O objetivo principal da terapia nutricional em ambiente hospitalar é garantir que cada indivíduo receba a quantidade e a qualidade dos nutrientes de que necessita, auxiliando no tratamento e na recuperação da saúde do paciente (LIMA, 2018).

A dietoterapia quando aliada ao fornecimento de refeições que geram sensação de prazer ao se alimentar, contribui para que o paciente se sinta acolhido, tendo assim maior interesse pela alimentação, favorecendo a aceitação da dieta (Santos e Taldivo, 2018).

Para manter e restabelecer o estado nutricional, é necessária uma alimentação equilibrada e adequada de acordo as especificidades de cada indivíduo. É comum associar a alimentação servida no âmbito hospitalar à pratos pouco apetitosos, visto que os ajustes dietéticos são necessários para atender individualmente as demandas individuais do paciente e podem comprometer o sabor, o aroma, a textura e a temperatura do alimento, os quais influenciam no apetite e no nível de satisfação do paciente (NOVINSKI *et al.*, 2017).

Nesse contexto, o uso de técnicas gastronômicas visa melhorar a qualidade sensorial dos pratos servidos em hospitais, garantindo um padrão estético na forma como os alimentos são apresentados no prato, no uso de ingredientes especiais, na combinação dos ingredientes e na manutenção de uma temperatura adequada para os alimentos, o que ajuda a diminuir a taxa de rejeição da dieta (Almeida, Gontijo e Souza, 2017).

Segundo Lima, Lobato e Paiva (2018) para o nutricionista ao desenvolver os cardápios frente à técnica gastronômica, tornarão a alimentação mais atrativa, adaptada ao estilo de vida e aos padrões culturais, corretamente preparada atingindo a necessidade individualizada de cada paciente, através das técnicas que valorizem e direcionem a elaboração de cardápios inovadores.

Nesse sentido, Mauricio e Silva (2019) referem que, utilizando técnicas culinárias, como combinar vários cortes de carne e legumes em formas decorativas,

alterar o método de cozimento para incorporar diferentes combinações de texturas, combinar as cores dos alimentos em um prato para fornecer uma maior variedade de alimentos, e complementado com ingredientes especiais, resulta em refeições mais apetitosas que aumentam a satisfação do paciente e a adesão à dieta.

Ferreira *et al.*, (2017) em seu estudo, que teve 100 pacientes internados na unidade de oncologia de um hospital, teve como objetivo avaliar a aceitação dos pacientes por sua dieta. O estudo constatou que os principais problemas com as dietas foram falta de sabor (40%), monotonia nas preparações (33%), quantidade excessiva (29%) e temperatura inadequada da refeição (24%). Sendo assim, indicadores como aparência, sabor, textura, aroma, variedade e temperatura são cruciais para determinar o nível de aceitabilidade da dieta pelos pacientes.

Segundo Navarro *et al.* (2018), a utilização de técnicas gastronômicas que alteram a forma como os alimentos são apresentados no prato, tornando-os mais apetitosos, contribui significativamente a ingestão alimentar e para o aumento do desejo de alimentar-se em pacientes internados, contribuindo assim para a recuperação do estado nutricional dos pacientes hospitalizados. Os autores afirmaram que por meio de aplicações da técnica dietética já é possível melhorar a ingestão alimentar, mantendo os ingredientes comumente usados, sem realizar a elevação dos custos.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante dos estudos apresentados, foi possível compreender a importância da alimentação saudável e os benefícios nutricionais que os alimentos proporcionam ao organismo, a alimentação é algo necessário para a saúde e sobrevivência do ser humano e para a recuperação do estado nutricional do paciente hospitalizado. No entanto muito se é falado sobre o grande número de pacientes que rejeitam as refeições em consequência de suas características sensoriais.

Logo, é de grande importância a atuação do nutricionista no ambiente hospitalar, sendo que a responsabilidade do nutricionista é vincular nutrição e saúde, bem como determinar se a ingestão alimentar do paciente é suficiente para atender às suas necessidades nutricionais quantitativas e qualitativas.

Conclui-se que os estudos apresentados na pesquisa mostram a associação da nutrição e da gastronomia hospitalar apresenta influência na aceitabilidade da refeição hospitalar, resultando na inovação das características sensoriais das preparações, reduzindo a recusa alimentar e, conseqüentemente a melhora no tratamento e quadro clínico do paciente.

Por fim, torna-se importante à realização de mais estudos sobre a nutrição associada as técnicas da gastronomia hospitalar e a sua influência na melhora do estado nutricional dos pacientes hospitalizados, afim de desenvolver estratégias voltadas para a gastronomia hospitalar aplicada à dietoterapia nutricional.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, M. E. F. de; GONTIJO, M. C. F; SANTOS, V. S. Efeito da gastronomia na aceitabilidade de dietas hospitalares. **Nutrição clínica hospitalar e dietética**. v.37, n.3, p.17-22, 2017.

BARATTO, I; MARTINS, P. Gastronomia Hospitalar: Treinamento em bases de cozinha. **RBONE - Revista brasileira de obesidade, nutrição e emagrecimento**, v. 12, n. 69, p. 110 - 117, 2018.

BERMUDEZ, C; CARDENAS, D; ECHEVERRI, S. **O cuidado nutricional é um direito humano? Nutrição Clínica Experimental**, v. 26, p. 1-7, 2019.

CASARIN, S. T; PORTO, A. R; GABATZ, R. I. B; BONOW, C. A; RIBEIRO, J. P; MOTA, M. S. Tipos de revisão de literatura: **considerações das editoras do Jornal de Enfermagem e Saúde**, v. 10, n. 5, 2020.

COSTA, M. F; SOARES, J. C. "Alimentar e nutrir: sentidos e significados em cuidados paliativos oncológicos." **Revista Brasileira de Cancerologia** 62.3 (2017):215-224.

DELGADO, T.C.G. **A importância da nutrição no cuidado ao paciente desnutrido**. In: ENCONTRO NACIONAL DE PÓS GRADUAÇÃO, 1, 2017, Santos. Anais Eletrônicos. Santos: UNISANTA, 2017.

FERREIRA, D; GUIMARÃES, T. G; MARCADENTI, A. (2013). **Aceitação de dietas hospitalares e estado nutricional entre pacientes com câncer**. Einstein (São Paulo), 11(1), 41-46.

Gil, Antônio Carlos, 1946. **Como elaborar projetos de pesquisa**. - 4. ed. - São Paulo: Atlas, 2002.

JORGE A. L. Oficinas de culinária em cozinha experimental hospitalar como estratégia de educação nutricional e gastronomia. **Revista Nutrição Profissional**. 2008 Out; IV (21):38-46.

LIMA, M.S.J. **Aceitabilidade da dieta por pacientes hipertensos e diabéticos internados em um hospital público no recôncavo da Bahia**. 2018.

MATTASSI M. C. O recurso humano do nutricionista é suficiente no sistema hospitalar público no Chile? Uma dívida pendente. **Revista Med Chile**. 2017 143(11):1468-77.

MENEZES, R.O.S. et al. Estudo da adequação de refeições servidas a pacientes em hospital de referência na cidade de Salvador, BA. **Revista Higiene alimentar**, v. 32, n. 276/277, p. 37-42, jan. /fev. 2018.

MOLINARI, L. et al. Avaliação do cardápio das dietas especiais de uma UAN hospitalar. **Revista Visão Acadêmica**, Curitiba, v. 18, n. 4, p. 116 – 134, out./dez. 2017.

NAVARRO, D. A. B; M., KRAUSE, I; ELIS, A; CHERNOV, K.; GIABRA, M; LEVY, M; GIBOREAU, A; KOSAK, S; MOUHIEDDINE, M; SINGER, P. 2017. **Revista Nutrição clínica**, 35(5), 1153-1158.

PAIVA, A. C. M. S. Gastronomia e nutrição: perspectiva pessoal e profissional. **Revista Iberoamericana de Estudos em Educação**, v. 13, n. 2, p. 748 – 763, abr./jun. 2018.

SANTOS S; FARIA V, *et al.* Efeito da gastronomia na aceitabilidade de dietas hospitalares. **Revista Nutrição Clínica e Dietoterapia Hospitalar**, 2017; 37 (3); 17-22.

SANTOS, G. P. **Caracterização da terapia nutricional oral utilizada por pacientes internados no Hospital Universitário de Lagarto - SE**. 2018. 32 f. Monografia (Graduação em Nutrição) – Universidade Federal de Sergipe, Sergipe, 2018.

SANTOS, M. C. T; TALDIVO, B. P. Gastronomia hospitalar. **Revista Conexão Eletrônica**, 13(1), 1-8. 2017.

SILVA, F. P; TAVARES, J. F. Nutrição e gastronomia: Aliados no bem estar e na recuperação de pacientes hospitalizados. **Revista Diálogo em Saúde**. V. 2, N. 2. 36-52.2019.

SILVA, S. M; MAURÍCIO, A. A. Gastronomia hospitalar: **um novo recurso para melhorar a aceitação de dietas**.12(1), 17-27.

SOUZA B. S; MOLERO M. P; MOLINA V. B. C. Gastronomia e humanização hospitalar. **Revista Multidisciplinar da Saúde (RMS)**, v. 3, n.01, ano 2021, p. 14-26.

SOUZA, M. D; NAKASATO, M. A gastronomia hospitalar auxiliando na redução dos índices de desnutrição de pacientes hospitalizados. **Revista O Mundo da Saúde**, São Paulo, v. 35, n. 2, p. 208-214, 2017.

SPENCE, C. **Hospital Food**. Flavour, v. 6, n.3, 2017.

TALDIVO, B.P; SANTOS, M.C.T. Gastronomia Hospitalar. **Revista Conexão Eletrônica**, Três Lagoas, MS v. 13, n. 1, 2017.