

**Revista Científica Di Fatto, ISSN 2966-4527. Edição 4. Ano: 2025.**

**Submissão em:** 03/02/2025

**Aprovação em:** 10/02/2025

**Publicado em:** 10/02/2025

**Disponível em:** <https://revistadifatto.com.br/artigos/estado-nutricional-e-aceitabilidade-alimentar-de-pacientes-no-ambiente-hospitalar-uma-revisao-de-literatura/>

## **Estado Nutricional e Aceitabilidade Alimentar de Pacientes no Ambiente Hospitalar: Uma revisão de literatura**

### **Millena Angel Silva Rodrigues**

Mestranda em Saúde e Ambiente (UNIT). Graduada em Nutrição pela Universidade Tiradentes, Graduada em Educação Física Bacharelado pela Universidade Federal de Sergipe. Pós - Graduanda em Nutrição e Saúde da Mulher (INADES). Pós - Graduanda em Nutrição Funcional e Fitoterápica (INADES). Atuou como voluntária na coleta de dados do Programa de Pós- Graduação em Saúde e Meio Ambiente (2022/2023). Estagiária do Hospital de Urgência e Emergência de Sergipe - HUSE (2022), membro efetivo como ligante e posteriormente presidente da Liga Acadêmica de Bioquímica (LABIN 2020 - 2022), monitora da disciplina de Avaliação e Semiologia (2021), mentora no Projeto de Extensão Mentoria - UNIT (2021-2022), Estagiária no Projeto Mexa-se UNIT - (2020), Bolsista voluntária de Iniciação Científica - PIBIC/UFS (2021/2022), voluntária da Sociedade Vegetariana Brasileira - SVB (2021-2023), Bolsista Remunerada de Iniciação Científica no Projeto Academia e Futebol - FAPESE/UFS (2021/2023), Atualmente pesquisadora do Laboratório de Biociências e Motricidade Humana - UNIT na linha de pesquisa Câncer e Exercício (2024), possui nível B2 avançado em espanhol pela Universidade Tiradentes (2021-2022).

### **Lourdes Maria Rodrigues Dantas**

Estudante de nutrição do centro universitário de Sergipe;participou como acadêmica do programa crn5 acadêmico;da monitoria da disciplina nutrição clínica e dietoterapia para o sistema digestório;do projeto de extensão;da implementação do Instrutivo para o manejo da obesidade na prática clínica de ambulatório de Nutrição,também ajudou no evento do bem viver promovido pelo crn5; atualmente ajuda ao desenvolvimento na pesquisa do país sendo voluntária do nutri Net

### **Maxsuell Aquiles**

Maxsuell Aquiles Information Technology | Designer | Software Engineer | Cyber security Hello, I'm Max. I'm a student of Graphic Design, programming and hacking. Aracaju, Sergipe, Brazil Summary Olá! Sou Max, e estou imerso no mundo do Design Gráfico, programação e hacking. Sempre fui apaixonado por criar e entender como as coisas funcionam, e é exatamente isso que me impulsiona. No design, busco transformar ideias em visuais marcantes; na programação, me empolgo em resolver problemas e construir sistemas; e no hacking, adoro explorar e aprender mais sobre segurança digital. Estou constantemente em busca de novos desafios e oportunidades para crescer e inovar. Se você também é apaixonado por tecnologia e design, vamos trocar ideias! --- Hello! I'm Max, and I'm immersed in the world of Graphic Design, programming and hacking. I've always been passionate about creating and understanding how things work, and that's exactly what drives me. In design, I seek to transform ideas into striking visuals; in programming, I get excited about solving problems and building systems; and hacking, I love exploring and learning more about digital security. I am constantly looking for new challenges and opportunities to grow and innovate. If you are also passionate about technology and design, let's exchange ideas! Experience Start Digital Company Estagiário de design gráfico February 2024 - Present (1 year) Aracaju, Sergipe, Brasil Working as graphic design for visual identity, social media posts and UX/UI. Page 1 of 2 Sociedade Vegetariana Brasileira - SVB Voluntário July 2024 - September 2024 (3 months) Atuei como voluntário na ONG Sociedade Vegetariana Brasileira (SVB), onde contribuí de forma ativa na gestão dos meios de comunicação digitais, incluindo a criação e publicação de conteúdo para redes sociais, além de apoiar no planejamento e organização de eventos. Minha participação envolveu desde a divulgação estratégica até o suporte logístico, sempre com foco em promover os valores e objetivos da instituição.

### **Emanuel Lucas Costa Calado**

Bacharel em Design Gráfico pela Faculdade Maurício de Nassau – Maceió (2015) e especialista em Design Editorial pelo Instituto Brasileiro de Tecnologia – Recife (2019). Atualmente, é graduando em Nutrição pela Faculdade Estácio – Alagoas. Possui ampla experiência nas áreas de marketing e design editorial, tendo atuado como Diretor de Marketing

da rede de franquias do Instituto Brasileiro de Línguas (2017–2023) e colaborado com instituições de ensino de referência em Alagoas, como o Espaço Educar. Atualmente, é proprietário da gráfica Graffix, situada em Maceió. Em 2019, participou do programa de intercâmbio voluntário The Andes Way, realizado em Córdoba, Argentina, voltado para o desenvolvimento da SDG 17 (Parcerias para as Metas) da ONU, promovendo a cooperação global para o desenvolvimento sustentável. Na área acadêmica em Nutrição, integrou o programa de extensão Padrinho Veterano (2022), atuou como monitor da disciplina Nutrição Humana (2024) e atualmente exerce o cargo de Diretor de Marketing e Comunicação da Liga Acadêmica de Nutrição em Doenças Crônicas (LANDC).

### **Luana Polito**

Nutricionista graduada pela Universidade Tiradentes (UNIT), com experiência acadêmica e formação complementar voltadas para nutrição clínica, saúde materno infantil e alimentação funcional. Durante a graduação, desenvolvi pesquisa sobre o impacto da cirurgia bariátrica na fertilidade e nas necessidades nutricionais durante a gestação, sob orientação de Tatiana Maria Palmeira dos Santos. Aprimorei minha formação por meio de cursos de curta duração em áreas como alimentação infantil, alimentos funcionais, benefícios do ômega-3, amamentação e práticas sustentáveis em unidades de alimentação. Além disso, participei de eventos acadêmicos, simpósios e jornadas relacionados à nutrição clínica e funcional, com foco no atendimento nutricional em contextos desafiadores, como a pandemia de COVID-19. Tenho especial interesse por estratégias nutricionais voltadas à promoção da saúde, destacando-se pelo compromisso com o aprimoramento contínuo e a atuação ética e multidisciplinar.

### **Gabriela Mendonça Moraes Sant'Anna**

Acadêmica de Medicina do 9 período

### **Wagner Henrique Santos Batista**

WAGNER HENRIQUE SANTOS BATISTA Meu nome é Henrique, tenho 23 anos e sou estudante de medicina. Amo a medicina e encontro nela um sentido profundo para a minha existência. Acredito que, através dessa profissão, posso impactar positivamente a vida das pessoas e contribuir significativamente para o bem-estar da sociedade. Tenho um grande interesse em áreas extracurriculares, como monitorias, pesquisas e publicações, o que demonstra meu compromisso contínuo com o crescimento acadêmico e profissional. Sou extremamente proativo e capaz, dedicando minha vida exclusivamente à faculdade. Sou metódico, organizado e carismático, qualidades que me tornam um excelente colaborador em trabalhos em equipe. Admiro profundamente meus professores, que são fontes inesgotáveis de conhecimento e inspiração. Valorizo seguir regras e considero a pontualidade um valor essencial. Tenho uma habilidade notável em interagir com pessoas de diferentes cursos e classes sociais, o que amplia minha capacidade de comunicação e empatia. Além disso, gosto muito de ler e estudar, atividades que enriquecem meu perfil acadêmico. Tenho proficiência em ferramentas online, criação de artes gráficas e textos, habilidades que desenvolvi ao fazer um curso de marketing digital. Sou eficiente na execução de diversas tarefas e tenho uma aptidão especial para ensinar os outros o que sei. Minha dedicação, organização e habilidades sociais me destacam tanto no ambiente acadêmico quanto no extracurricular. Estou comprometido em usar essas qualidades para fazer a diferença na medicina e na vida das pessoas ao meu redor.

## **Resumo**

**RESUMO** O estado nutricional de pacientes hospitalizados é um indicador essencial da recuperação e saúde geral. A alimentação adequada é fundamental para a manutenção das funções do organismo, fortalecimento do sistema imunológico e recuperação pós-operatória. No entanto, a aceitabilidade alimentar que envolve as preferências e a aceitação dos alimentos pelos pacientes pode influenciar significativamente a ingestão alimentar e, portanto, o estado nutricional. Diversos fatores afetam a aceitabilidade alimentar no ambiente hospitalar, como alterações no paladar devido a doenças e tratamentos (como quimioterapia), medicações e a qualidade sensorial dos alimentos oferecidos. Além disso, questões culturais, emocionais e psicológicas também desempenham um papel importante nas escolhas alimentares dos pacientes. A falta de aceitação dos alimentos hospitalares pode levar à desnutrição, um problema comum, principalmente em pacientes internados por longos períodos ou com doenças crônicas. A revisão de literatura aponta que o monitoramento contínuo do estado nutricional e a avaliação das preferências alimentares dos pacientes são cruciais para prevenir e tratar a desnutrição. Intervenções nutricionais personalizadas, que considerem tanto as necessidades fisiológicas quanto as preferências alimentares dos pacientes, podem melhorar a aceitação e ingestão de alimentos, favorecendo uma recuperação mais eficaz. Portanto, a gestão

nutricional no ambiente hospitalar deve ser integrada, buscando otimizar a alimentação de maneira que atenda às necessidades fisiológicas e preferências individuais dos pacientes, contribuindo para sua recuperação.

**Palavras-Chave:** Palavras-chave: Alimentação coletiva; Indicadores do Estado Nutricional; Pacientes Internados.

### ***Abstract***

*ABSTRACT The nutritional status of hospitalized patients is an essential indicator of recovery and general health. Adequate nutrition is essential for maintaining the body's functions, strengthening the immune system and post-operative recovery. However, food acceptability, which involves patients' preferences and acceptance of food, can significantly influence food intake and therefore nutritional status. Several factors affect food acceptability in the hospital environment, such as changes in taste due to illnesses and treatments (such as chemotherapy), medications and the sensory quality of the food on offer. In addition, cultural, emotional and psychological issues also play an important role in patients' food choices. Lack of acceptance of hospital food can lead to malnutrition, a common problem, especially in patients hospitalized for long periods or with chronic illnesses. The literature review points out that continuous monitoring of nutritional status and assessment of patients' food preferences are crucial to preventing and treating malnutrition. Personalized nutritional interventions, which consider both the physiological needs and food preferences of patients, can improve food acceptance and intake, favoring a more effective recovery. Therefore, nutritional management in the hospital environment must be integrated, seeking to optimize food in a way that meets patients' physiological needs and individual preferences, contributing to their recovery.*

**Keywords:** *Keywords: Collective feeding; Nutritional Status Indicators; Inpatients.*

## **1. INTRODUÇÃO**

Segundo Toledo *et al.*, 2018, no estudo “Campanha ‘Diga não à desnutrição’: 11 passos importantes para combater a desnutrição hospitalar”, complementa os estudos encontrados na literatura ao destacar a importância de indicadores hospitalares na gestão nutricional e na melhoria da aceitação alimentar. A implementação de indicadores de qualidade, como o controle da temperatura e do sabor dos alimentos, que influenciam diretamente na adesão dos pacientes às refeições, é um passo fundamental na campanha para combater a desnutrição hospitalar.

Além disso, a personalização das dietas, levando em consideração as características sensoriais dos alimentos, como aroma, cor e textura, como sugerido por Venancio *et al.* 2022. Juntos, esses elementos reforçam a necessidade de uma abordagem interdisciplinar e personalizada, com a utilização de indicadores de qualidade que promovam uma alimentação mais aceitável e nutritiva para os pacientes hospitalizados.

A oferta de diferentes tipos de dietas no ambiente hospitalar desempenha um papel essencial na aceitação alimentar e na satisfação dos pacientes internados (Brito *et al.*, 2019). Em uma análise de instituições hospitalares, foi possível observar variações na aceitação das dietas de acordo com suas características e propósitos. Estudos apontam que as aplicações de ferramentas da gastronomia

hospitalar melhoram os aspectos sensoriais das dietas e influenciam positivamente na aceitabilidade, pois as tornam mais atrativas ao paladar.

Logo, para que se tenha melhores resultados, é importante promover a capacitação dos colaboradores dos Serviços de Nutrição e Dietética, bem como a inserção de chefs de cozinha na equipe multiprofissional, aporte de utensílios adequados e planejamento de cardápios. Além da monitoração da aceitabilidade das dietas hospitalares, a fim de promover intervenções visando auxiliar na recuperação ou manutenção do estado nutricional dos pacientes (Pereira e Moraes, 2023).

Esta revisão de literatura tem como objetivo analisar as possíveis causas da insatisfação alimentar nos hospitais e propor soluções tanto para gestores quanto para nutricionistas, com o intuito de oferecer cardápios que atendam ao gosto dos pacientes, priorizando sabor, qualidade e estratégias para aumentar a aceitação. Experiências bem-sucedidas em diferentes regiões do país demonstram que essas ações podem melhorar o estado nutricional dos pacientes, destacando a importância de uma alimentação adequada.

Espera-se que essa temática desperte o interesse de nutricionistas atuantes na área hospitalar, incentivando o desenvolvimento de novos estudos que reformulam a visão sobre as refeições hospitalares. Dessa forma, o prazer de viver pode se alinhar ao prazer de comer, refletido em cada alimento presente no cardápio hospitalar.

## **2. Qualidade da dieta ofertada nos hospitais**

A relação entre as dietas ofertadas e a percepção dos pacientes em instituições hospitalares evidencia a importância da qualidade do serviço para a aceitação alimentar (Alves *et al.*, 2021). A maioria dos pacientes avaliam positivamente a qualidade das refeições, reforçando a importância do acolhimento e o cumprimento dos princípios da Política Nacional de Humanização (Poletti, 2021). A produção de cardápios personalizados demonstra que a qualidade é um fator essencial para a boa aceitabilidade, com destaque para uma maior aceitação de pequenas refeições em comparação com refeições maiores, especialmente em horários como a ceia (Giacon e Braga, 2024).

Além de definir as dietas adequadas a cada paciente, é crucial avaliar os alimentos que compõem essas dietas. Pesquisas realizadas em serviços de alimentação hospitalar destacaram estratégias para tornar as refeições mais atrativas, como a substituição de alimentos dentro do mesmo grupo para ampliar a variedade (Silva, 2023). No prato principal, temperos como alho, cebola e orégano foram utilizados para realçar o sabor. Já no preparo do quiabo, cortes em rodelas e o controle do tempo de cozimento evitaram a formação de gel, favorecendo a aceitação. Cortes diferenciados de frutas, como a melancia servida em cubos, também contribuíram para maior aprovação por parte dos pacientes.

## **3. Comparação da Aceitabilidade Alimentar entre Hospitais de Diferentes Regiões**

Em diferentes hospitais, foi observada uma variação significativa na aceitação das refeições pelos pacientes. Em um estudo realizado, foi identificado um alto índice de insatisfação alimentar, com muitos pacientes não consumindo a refeição completa ou sequer iniciando a ingestão dos alimentos oferecidos (Pires *et al.*, 2024). Entre os principais motivos para a insatisfação estavam o desejo por alimentos diferentes dos observados, a quantidade inadequada, a forma de cocção não agradando, a aversão à comida hospitalar, a inadequação das refeições à condição clínica dos pacientes e a falta de interesse por outros tipos de alimentos (Espilma Pires *et al.*, 2024).

Em outro estudo, 70% dos pacientes consideraram a dieta um fator relevante, e 41,5% apontaram a alimentação como o fator mais influente na aceitação das dietas. Para mitigar esses problemas, estratégias como a adequação do fracionamento das refeições, melhorias nos horários de distribuição e a modernização dos serviços de alimentação foram implementadas (Figueiredo *et al.*, 2023). Além disso, a terceirização dos serviços de alimentação foi sugerida como uma solução para melhorar aspectos como temperatura e pontualidade, o que pode impactar positivamente a aceitação das dietas.

#### **4. Conhecimento do Paciente sobre a Dieta Recebida**

A educação alimentar e nutricional desempenha um papel crucial na promoção da saúde, fornecendo informações seguras sobre os alimentos que devem ser consumidos. Isso é especialmente importante para pacientes com doenças renais, como observado em uma instituição de ensino superior, onde a educação nutricional foi utilizada para ajudar os pacientes a compreender a doença e como a alimentação pode contribuir para seu tratamento (Silva *et al.*, 2025). Diversos aspectos influenciam essa aceitação, como a qualidade e apresentação das refeições, a variedade e sabor dos alimentos, e a adequação nutricional das dietas às necessidades clínicas específicas de cada paciente (Farias *et al.*, 2025).

A qualidade do serviço prestado é um fator essencial para a boa aceitação das dietas, sendo classificada como positiva por uma parte significativa dos pacientes em outra análise hospitalar. Nesse contexto, utilizar receitas adaptadas e atrativas pode ser uma estratégia eficaz para melhorar a aceitação alimentar, especialmente para pacientes renais e oncológicos no pós-alta (Consoli *et al.*, 2025).

#### **5. MÉTODO**

Para o desenvolvimento do projeto, foi realizada uma revisão de literatura com o objetivo de explorar como a aceitabilidade influencia o estado nutricional de pessoas com câncer e doença renal. Foram utilizadas como referências livros e artigos científicos extraídos das bases de dados LILACS, Google Acadêmico e PubMed, abrangendo o período de publicação entre 2017 e 2025. As palavras-chave utilizadas na busca foram: “aceitabilidade”, “gastronomia hospitalar” e “dieta

hospitalar”. Na análise, os artigos foram inicialmente separados e posteriormente relacionados às dietas de pacientes hospitalizados. No entanto, a busca por informações apresentou alta dificuldade devido à escassez de estudos recentes sobre a temática da aceitabilidade em ambiente hospitalar, o que evidenciou a limitada disponibilidade de artigos científicos nessa área.

## 6. RESULTADOS

Os resultados apresentados indicam que a aceitabilidade das dietas varia significativamente entre diferentes instituições hospitalares. Nesse contexto, segundo Steffler et al. (2025), o menu oferecido desempenha um papel crucial ao aumentar a aceitação alimentar dos pacientes hospitalizados, além de impactar questões emocionais relacionadas à alimentação. Essa variação na aceitabilidade pode ser explicada, em parte, pelas características da doença renal, que frequentemente envolvem dificuldades alimentares devido às restrições dietéticas impostas pelos protocolos hospitalares. A dieta hipossódica, por exemplo, emerge como um fator crítico na aceitação alimentar, conforme apontado Aguiar *et al.*, 2024, que destaca a resistência dos pacientes em aderir a essa dieta.

Além disso, uma estratégia eficaz observada nos hospitais é o fracionamento das dietas, que visa melhorar a aceitação das refeições, especialmente quando combinado com ajustes nos horários de distribuição e a modernização dos serviços, por meio da terceirização (Oliveira *et al.*, 2025). Essas medidas ajudaram a melhorar a temperatura e o horário das refeições, com destaque para a maior aceitação das ceias em comparação às refeições maiores.

Embora o Hospital Universitário da UFPI tenha apresentado boa adesão alimentar, a situação foi bem diferente no hospital de Sohag, no Egito, onde a insatisfação alimentar foi elevada. Apenas 26,1% dos pacientes ingeriram toda a refeição oferecida, 34,7% consumiram parte da refeição, e 39,2% não consumiram nada (Ribeiro *et al.*, 2022). Esse cenário evidencia a importância de se considerar o contexto cultural, logístico e estrutural ao abordar a aceitabilidade alimentar.

A desnutrição hospitalar, conforme estudos de continua sendo um desafio crítico, com um impacto significativo na recuperação dos pacientes e no aumento dos períodos de hospitalização (Souza *et al.*, 2023). O índice de desnutrição severa de 16,2%, apontado pelo Ibranutri, reforça a necessidade de se adotar estratégias que associam a aceitabilidade das dietas ao estado nutricional do paciente (Costa *et al.*, 2024).

Dessa forma, fica claro que a aceitabilidade alimentar nos hospitais está intimamente ligada a diversos fatores, como o perfil clínico dos pacientes, as estratégias de gestão adotadas e a personalização das dietas (Aline Stangherlin Martins, 2024). A implementação de programas educacionais, a adaptação das dietas às necessidades específicas de cada paciente e a melhoria nas condições logísticas são ações essenciais para garantir uma melhor experiência alimentar e, conseqüentemente, uma recuperação mais rápida e eficaz (Freitas *et al.*, 2023).

## 7. CONCLUSÃO

A adequação das dietas às necessidades individuais dos pacientes é um ponto crucial para o sucesso do tratamento nutricional em hospitais. O ambiente hospitalar impõe desafios significativos para a alimentação, como restrições dietéticas, mudanças nas preferências alimentares e, muitas vezes, a falta de apetite devido ao estado clínico do paciente. Esses fatores podem prejudicar a aceitação das dietas oferecidas, resultando em consequências negativas, como desnutrição hospitalar e maior tempo de internação. Por isso, é essencial que as instituições de saúde adotem uma abordagem personalizada, que leve em consideração tanto as condições clínicas dos pacientes quanto suas preferências alimentares.

Estudos recentes indicam que a aceitação das dietas está intimamente ligada ao ajuste desses fatores. Quando as refeições são planejadas de forma a atender às necessidades nutricionais específicas de cada paciente e, ao mesmo tempo, respeitar suas preferências alimentares e culturais, a adesão às dietas tende a aumentar, contribuindo para uma recuperação mais rápida e eficaz. Além disso, os fatores sensoriais, como sabor, temperatura, textura e apresentação dos alimentos, desempenham um papel fundamental na aceitação das refeições, como apontado por diversas pesquisas. Por exemplo, a dieta branda, mesmo sendo hipossódica, é frequentemente preferida por pacientes devido à sua adequação ao paladar e ao trato digestivo mais sensível.

Dessa forma, a personalização das dietas hospitalares não deve ser vista apenas como uma questão de atender às prescrições médicas e nutricionais, mas também como uma estratégia para melhorar a experiência do paciente no ambiente hospitalar. Isso inclui a consideração de aspectos emocionais, culturais e até mesmo psicológicos dos pacientes, que influenciam diretamente sua relação com a comida. Portanto, é imperativo que hospitais e equipes de saúde integrem essas informações nas práticas diárias de planejamento nutricional, promovendo uma alimentação mais aceitável e benéfica para os pacientes, além de fortalecer o vínculo entre a equipe médica e os pacientes, contribuindo para um ambiente mais acolhedor e saudável.

Em conclusão, a oferta de dietas adaptadas e bem planejadas, que considerem as particularidades de cada paciente, tem um impacto direto não apenas na aceitação alimentar, mas também na recuperação clínica e no bem-estar geral dos pacientes hospitalizados. O sucesso dessa abordagem depende da colaboração interdisciplinar e da contínua avaliação dos resultados, visando sempre à otimização do cuidado nutricional e à melhoria da qualidade de vida dos pacientes internados.