

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE GOIÁS  
CAMPUS GOIÂNIA  
CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM GESTÃO DOS SERVIÇOS DE  
HOSPITALIDADE

**DAYANE SARAH ALVES SOUZA**

**CONTRIBUIÇÕES DA HOSPITALIDADE E DA NUTRIÇÃO HOSPITALAR  
NOS CUIDADOS A PACIENTES ONCOLÓGICOS**

Goiânia, 2023

|                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>INSTITUTO FEDERAL</b><br>Goiás | <b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b><br><b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b><br><b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA</b><br><b>PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO SISTEMA</b><br><b>INTEGRADO DE BIBLIOTECAS</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**TERMO DE AUTORIZAÇÃO PARA DISPONIBILIZAÇÃO NO REPOSITÓRIO DIGITAL DO IFG - ReDi IFG**

Com base no disposto na Lei Federal nº 9.610/98, AUTORIZO o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás, a disponibilizar gratuitamente o documento no Repositório Digital (ReDi IFG), sem ressarcimento de direitos autorais, conforme permissão assinada abaixo, em formato digital para fins de leitura, download e impressão, a título de divulgação da produção técnico-científica no IFG.

**Identificação da Produção Técnico-Científica**

- |                                                                      |                                                         |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Tese                                        | <input type="checkbox"/> Artigo Científico              |
| <input type="checkbox"/> Dissertação                                 | <input type="checkbox"/> Capítulo de Livro              |
| <input checked="" type="checkbox"/> Monografia – Especialização      | <input type="checkbox"/> Livro                          |
| <input type="checkbox"/> TCC - Graduação                             | <input type="checkbox"/> Trabalho Apresentado em Evento |
| <input type="checkbox"/> Produto Técnico e Educacional - Tipo: _____ |                                                         |

Nome Completo do Autor: Dayane Sarah Alves Souza

Matrícula: 20212011230067

Título do Trabalho: Contribuições da Hospitalidade e da Nutrição Hospitalar nos Cuidados a Pacientes Oncológicos

**Autorização - Marque uma das opções**

1. ☒ Autorizo disponibilizar meu trabalho no Repositório Digital do IFG (acesso aberto);
2. ☐ Autorizo disponibilizar meu trabalho no Repositório Digital do IFG somente após a data \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ (Embargo);
3. ☐ Não autorizo disponibilizar meu trabalho no Repositório Digital do IFG (acesso restrito).

Ao indicar a opção **2** ou **3**, marque a justificativa:

- ☐ O documento está sujeito a registro de patente.
- ☐ O documento pode vir a ser publicado como livro, capítulo de livro ou artigo.
- ☐ Outra justificativa:

#### DECLARAÇÃO DE DISTRIBUIÇÃO NÃO-EXCLUSIVA

O/A referido/a autor/a declara que:

- i. o documento é seu trabalho original, detém os direitos autorais da produção técnico-científica e não infringe os direitos de qualquer outra pessoa ou entidade;
- ii. obteve autorização de quaisquer materiais inclusos no documento do qual não detém os direitos de autor/a, para conceder ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás os direitos requeridos e que este material cujos direitos autorais são de terceiros, estão claramente identificados e reconhecidos no texto ou conteúdo do documento entregue;
- iii. cumpriu quaisquer obrigações exigidas por contrato ou acordo, caso o documento entregue seja baseado em trabalho financiado ou apoiado por outra instituição que não o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

Local

Data

Documento assinado digitalmente  
 DAYANE SARAH ALVES SOUZA  
Data: 08/07/2024 20:29:12-0300  
Verifique em <https://validar.id.gov.br>

---

Assinatura do Autor e/ou Detentor dos Direitos Autorais

Dayane Sarah Alves Souza

## **CONTRIBUIÇÕES DA HOSPITALIDADE E DA NUTRIÇÃO HOSPITALAR NOS CUIDADOS A PACIENTES ONCOLÓGICOS**

Trabalho de Conclusão de Curso, no formato de artigo científico, apresentado ao curso de Especialização em Gestão de Serviços de Hospitalidade, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás-Campus Goiânia/IFG, como requisito parcial à obtenção do título de Especialização.

Orientador(a): Prof(a). Dr(a). Poliana Cristina  
Mendonça Freire.

Goiânia, 2023



**INSTITUTO FEDERAL**  
Goiás

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE GOIÁS  
CÂMPUS GOIÂNIA

ATA Nº 03/2023

**ATA DA SESSÃO PÚBLICA DE APRESENTAÇÃO E DEFESA DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

Aos vinte e seis dias do mês de setembro de dois mil e vinte e três, às dezoito horas e quarenta minutos, na sala Djalma Maia do Câmpus Goiânia do IFG teve lugar a defesa pública de Trabalho de Conclusão do Curso (TCC) como requisito obrigatório para conclusão do Curso de Especialização em Gestão dos Serviços de Hospitalidade, vinculado ao Departamento de Áreas Acadêmicas I do Câmpus Goiânia. A aluna **Dayane Sarah Alves Souza**, Matrícula Nº 20212011230067, submeteu o trabalho intitulado "**Contribuições da Hospitalidade e da Nutrição Hospitalar nos Cuidados a Pacientes Oncológicos**" como exigência para obtenção do Título de Especialista em Gestão dos Serviços de Hospitalidade. A banca examinadora foi composta pelos seguintes membros: Profa. Dra. Poliana Cristina Mendonça Freire (Orientadora-IFG); Profa. Dra. Gisélia Lima Carvalho (IFG); Profa. Dra. Renata Fleury Curado Roriz.

Em conformidade com o Art. 34 da Resolução do Conselho Superior do IFG, Nº 19 de 21 de maio de 2020 "o Trabalho de Conclusão de Curso deverá ser avaliado por uma Banca de Professores, sendo considerado aprovado, aprovado com ressalvas ou reprovado".

Iniciada a sessão pelo presidente da banca examinadora, a discente expôs o assunto, dentro do tempo regulamentar de vinte minutos, sendo na sequência arguida pelos membros da banca e tendo dado os esclarecimentos necessários, obteve o parecer final:

1. ☒ (X) Aprovada.
2. ☐ ( ) Aprovada com Ressalvas
3. ☐ ( ) Reprovada

Goiânia, 26 de setembro de 2023.

**Banca Examinadora**

Profa. Dra. Poliana Cristina Mendonça Freire (presidente/orientadora - IFG)

Profa. Dra. Gisélia Lima Carvalho (IFG)

Profa. Renata Fleury Curado Roriz (IFG)

**Pós-Graduanda**

Dayane Sarah Alves Souza, Matrícula IFG Nº 20212011230067

Documento assinado eletronicamente por:

- Dayane Sarah Alves Souza, 20212011230067 - Discente, em 15/11/2023 08:29:32.
- Gisélia Lima Carvalho Arrais, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLÓGICO, em 13/11/2023 20:34:27.
- Renata Fleury Curado Roriz, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLÓGICO, em 13/11/2023 14:37:34.
- Poliana Cristina Mendonça Freire, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLÓGICO, em 13/11/2023 10:28:01.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 16/09/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifg.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 454785  
Código de Autenticação: 06a57b3b6a



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás  
Rua 75, nº 46, Centro, GOIÂNIA / GO, CEP 74055-110  
(62) 3227-2741 (ramal: 2741)

# **CONTRIBUIÇÕES DA HOSPITALIDADE E DA NUTRIÇÃO HOSPITALAR NOS CUIDADOS A PACIENTES ONCOLÓGICOS**

Dayane Sarah Alves Souza<sup>1</sup>  
Poliana Cristina Mendonça Freire<sup>2</sup>

## **RESUMO**

O câncer é um problema de saúde pública mundial, em que o número de casos cresce a cada ano e apresenta causa multifatorial. O presente trabalho tem como objetivo destacar a importância da hospitalidade e da nutrição para indivíduos em tratamento oncológico. Para isso, pretende-se abordar a oncogênese e seus impactos na saúde do paciente; caracterizar a hospitalidade hospitalar e evidenciar os principais aspectos da nutrição no ambiente hospitalar. O estudo será uma pesquisa bibliográfica de caráter analítico a partir da investigação científica de obras já publicadas. Inspirada no conceito da indústria hoteleira, a hospitalidade hospitalar é vista como um elemento-chave para melhorar a experiência do paciente. Estratégias como criar um ambiente físico acolhedor, prestar atendimento individualizado e humanizar o atendimento podem não apenas reduzir a ansiedade do indivíduo, mas também contribuir para uma recuperação mais satisfatória. A nutrição hospitalar também impacta o bem-estar emocional dos pacientes. Uma refeição equilibrada e bem-preparada pode trazer conforto e alívio. Ao conectar ciência, empatia e tecnologia, há a consolidação do conhecimento, o encorajamento para uma abordagem mais holística e a promoção de mudanças positivas na qualidade de vida dos hospitalizados, integrando princípios de hospitalidade e nutrição numa jornada de cuidados mais compassiva e eficaz.

**Palavras Chave:** Pacientes oncológicos; Hospitalidade hospitalar; Nutrição hospitalar.

## **ABSTRACT**

Cancer is a worldwide public health problem, in which the number of cases grows every year and has a multifactorial cause. The present work has the general objective of highlighting the importance of hospitality and nutrition for individuals undergoing cancer treatment. For this, we intend to address oncogenesis and its impacts on the patient's health; characterize hospital hospitality and highlight the main aspects of nutrition in the hospital environment. The study will be an analytical bibliographical research based on the scientific investigation of already published works. Inspired by the concept of the hospitality industry, hospital hospitality is seen as a key element in improving the patient experience. Strategies such as creating a welcoming physical environment, providing individualized care and humanizing care can not only reduce the individual's anxiety, but also contribute to a more satisfactory recovery. Hospital nutrition also impacts the emotional well-being of patients. A

---

1 Aluna do curso de especialização Gestão em Serviços e Hospitalidade do Instituto Federal de Goiás.  
2 Docente do Instituto Federal de Goiás – Câmpus Goiânia.

balanced, well-prepared meal can bring comfort and relief. By connecting science, empathy and technology, there is knowledge consolidation, encouragement for a more holistic approach and the promotion of positive changes in the quality of life of hospitalized people, integrating principles of hospitality and nutrition in a more compassionate and effective journey of care.

**Keywords:** Cancer patients; Hospital hospitality; Hospital nutrition.

## 1 INTRODUÇÃO

O câncer é um problema de saúde pública mundial. Segundo estimativas do Observatório Global do Câncer (GLOBOCAN), em 2020, 4 milhões de pessoas foram diagnosticadas com câncer e 1,4 milhão morreram. Se nenhuma ação for tomada, estima-se que mais de 6,2 milhões de pessoas sejam diagnosticadas com câncer até 2040 (OPAS, 2022).

O número de casos novos de câncer cresce a cada ano e apresenta causa multifatorial. A estimativa do Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva (INCA) é a ocorrência de cerca de 625 mil casos novos de câncer no Brasil para cada um dos anos para 2020/2022 (INCA, 2014). O consumo de tabaco e de álcool, uma dieta pouco saudável e a inatividade física são considerados fatores de risco.

Comer de acordo com uma alimentação saudável ao longo da vida ajuda a prevenir a desnutrição em todas as suas formas, assim como a evitar diferentes doenças e distúrbios não transmissíveis. No entanto, o aumento da produção de alimentos processados, a rápida urbanização e as mudanças no estilo de vida levaram a uma mudança nos hábitos alimentares e no padrão das doenças (BETONI; ZANARDO; CENI, 2010).

Atualmente, as pessoas consomem mais alimentos hipercalóricos, gorduras, açúcares livres e sal / sódio; por outro lado, boa parte da população tem baixo consumo de frutas, legumes e fibras alimentares, como grãos integrais. A composição exata de uma alimentação variada e equilibrada e saudável será determinada pelas

características de cada indivíduo, como é o caso do sexo e influenciada pelo estilo de vida de cada um (BETONI; ZANARDO; CENI, 2010).

Além da prevenção, a alimentação também é considerada um dos principais aspectos a serem observados junto aos pacientes com câncer hospitalizados, uma vez que os indivíduos precisam de uma oferta e ingestão mais eficiente de alimentos ricos em nutrientes e necessários para o processo de estabilidade. A rotina nutricional tem demonstrado ser fundamental para o progresso, melhora no quadro e sucesso dos tratamentos concedidos. As dietas são apresentadas como uma forma de promover um nivelamento de proteínas e nutrientes no organismo, de forma individualizada e saudável (SESI, 2012).

No processo de internação, além da nutrição adequada, a hospitalidade hospitalar também se mostra benéfica aos usuários do sistema. Essa representa uma evolução marcante no setor de saúde, onde os princípios da hospitalidade se entrelaçam com o ambiente clínico para criar uma experiência de cuidados mais humana, confortável e centrada no paciente. Longe de se limitar ao âmbito médico, tal hospitalidade reconhece a importância do bem-estar emocional, da conexão interpessoal e do ambiente físico para a recuperação dos pacientes (BETONI; ZANARDO; CENI, 2010).

Diante desse cenário surge uma pergunta: quais as possíveis contribuições da hospitalidade e da gastronomia hospitalar nos cuidados aos pacientes oncológicos?

Portanto, esse trabalho tem como objetivo destacar a importância da hospitalidade e da nutrição para indivíduos em tratamento de câncer. Para isso, pretende-se abordar a oncogênese e seus impactos na saúde do paciente; caracterizar a hospitalidade hospitalar e evidenciar os principais aspectos da nutrição no ambiente hospitalar. Para tal, o estudo será uma pesquisa bibliográfica de caráter analítico a partir da investigação científica de obras já publicadas. Os principais autores usados na pesquisa foram: Boeguer, Camargo, Ricci, Souza, Castelli, dentre outros citados no decorrer do mesmo. Foram selecionados 36 artigos para o estudo em si, sendo que foi selecionado o INCA Instituto Nacional do Câncer, para servir de bases acerca da Patologia em si. Conforme aponta Sousa, Oliveira e Alves (2021), esse tipo de estudo está inserido no meio acadêmico e tem a finalidade de aprimoramento e atualização do conhecimento.

O trabalho se apresenta subdividido em três seções: seção inicial - Oncogênese: Conceito, Nutrição e impactos na saúde do paciente; segunda seção - Hospitalidade



Hospitalar e Hotelaria Hospitalar e terceira seção – Nutrição hospitalar e a saúde do paciente. Por fim, o trabalho finaliza com as considerações seguidas das referências bibliográficas.

## **2 ONCOGÊNESE: CONCEITO, NUTRIÇÃO E IMPACTOS NA SAÚDE DO PACIENTE**

Todo processo de formação do câncer é chamado de carcinogênese ou oncogênese e, em geral, acontece lentamente, podendo levar vários anos para que uma célula cancerosa se prolifere e dê origem a um tumor visível. A carcinogênese é determinada pela exposição a esses agentes, em uma dada frequência e por período de tempo, e pela interação entre eles.

A oncogênese é um campo complexo e vital no estudo do câncer, desvendando os mecanismos intrincados que levam à transformação celular e à formação de tumores malignos. Esse fenômeno multifacetado é resultado de uma interação entre fatores genéticos, epigenéticos e ambientais, culminando na perda do controle regulatório das células e na proliferação descontrolada que caracteriza o câncer (VIDEIRA et al., 2002).

É um processo que começa em nível celular, com alterações no material genético que desencadeiam a transformação das células normais em células cancerígenas. Mutações em genes específicos, chamados oncogenes, podem ocorrer devido a fatores intrínsecos, como erros na replicação do DNA, ou a fatores extrínsecos, como exposição a agentes carcinogênicos, radiação ou infecções virais. A acumulação de mutações desencadeia um processo de crescimento celular descontrolado e evasão da morte celular programada, criando o ambiente propício para o desenvolvimento de tumores (WONG; ENRIQUEZ; BARRERA, 2001).

A progressão da oncogênese é frequentemente caracterizada por estágios distintos, que vão desde a formação de células pré-cancerosas até o desenvolvimento de tumores malignos. A angiogênese, a capacidade de um tumor de desenvolver sua própria rede de vasos sanguíneos para suprir nutrientes e oxigênio, é um marco crucial nessa jornada. À medida que os tumores crescem, podem invadir tecidos circundantes, disseminar-se para outras partes do corpo e desencadear metástases, ampliando os riscos e desafios associados à oncogênese (FERREIRA FILHO, 2004).

A perda de peso e a desnutrição são os distúrbios nutricionais mais frequentes em pacientes com câncer (de 40% a 80% dos casos), sendo que até 30% dos pacientes adultos apresentam perda superior a 10% do peso corporal (WONG;

ENRIQUEZ; BARRERA, 2001). É importante destacar, que a perda de peso diminui a resposta do paciente ao tratamento quimioterápico e aumenta a toxicidade da droga no organismo.

Os impactos na saúde do paciente são profundos e multifacetados. O câncer é uma doença altamente debilitante que afeta não apenas o corpo, mas também a mente e o espírito. Os pacientes enfrentam desafios físicos, emocionais e sociais, desde os sintomas debilitantes e os efeitos colaterais dos tratamentos até o estigma associado à doença. Além disso, a oncogênese não só altera a vida do indivíduo, mas também afeta suas famílias e comunidades, criando uma rede complexa de impactos sociais e econômicos.

Nesse sentido, avanços significativos na pesquisa e tratamento do câncer oferecem esperança. A compreensão dos mecanismos da oncogênese leva ao desenvolvimento de terapias mais direcionadas e personalizadas, de uma equipe multiprofissional, visando os processos moleculares específicos que impulsionam a regressão do tumor. Além disso, a conscientização sobre fatores de risco, detecção precoce e prevenção contribui para reduzir a incidência e melhorar as taxas de sobrevivência.

A relação entre nutrição e oncogênese, o processo de transformação celular que leva ao câncer, é complexo e crucial. A nutrição desempenha um papel significativo em todas as fases da jornada do câncer, desde a prevenção até o tratamento e a recuperação. Compreender como a alimentação afeta a oncogênese não só é essencial para a prevenção e gerenciamento do câncer, mas também para melhorar a qualidade de vida dos pacientes durante sua batalha contra essa doença debilitante (EHRMANN-JÓSKO *et al.*, 2006).

A prevenção do câncer começa com escolhas alimentares saudáveis. Uma dieta rica em frutas, vegetais, grãos integrais e proteínas magras é associada a um menor risco de desenvolvimento de vários tipos de câncer. Antioxidantes presentes em frutas e vegetais, por exemplo, podem ajudar a neutralizar os radicais livres que podem danificar o DNA e desencadear mutações. Ao contrário disso, dietas ricas em gorduras saturadas, açúcares refinados e alimentos processados estão relacionadas a um maior risco da doença (CRISTAUDI *et al.*, 2011).

Durante o tratamento do câncer, a nutrição desempenha um papel crucial na manutenção da força física e na tolerância aos procedimentos médicos. Muitos pacientes enfrentam efeitos colaterais debilitantes da quimioterapia, radioterapia e

cirurgia, como perda de apetite, náuseas, vômitos e perda de peso. A nutrição adequada pode ajudar a minimizar esses efeitos e a manter a energia e a imunidade do paciente, permitindo uma resposta mais eficaz ao tratamento (EHRMANN-JÓSKO *et al.*, 2006).

A caquexia do câncer é uma síndrome prevalente em metade de todos os pacientes. Esta condição é identificada por uma perda de peso gradual e involuntária, conforme observado por Kern e Norton (1988). E ainda,

Esses pacientes caquéticos apresentam características clínicas que incluem perda de tecido muscular e adiposo, anorexia, atrofia do tecido musculoesquelético, fadiga, anemia e hipoalbuminemia grave, o que, por conseguinte, provoca piores resultados no tratamento e no desfecho (AUGUST; HUHMANN; A.S.P.E.N BOARD OF DIRECTORS, 2009, p 13).

A avaliação do estado nutricional de paciente oncológico é de extrema importância, deve ser realizada no início e ao longo de todo o tratamento, possibilitando a identificação daqueles em risco nutricional, assim como os que apresentam algum grau de desnutrição.

A detecção precoce de algum risco nutricional oportuniza as intervenções em saúde. Cabe ressaltar que a combinação de métodos de avaliação nutricional faz-se necessária para a terapêutica clínica e dietética, e dentro dessa avaliação é preciso abranger indicadores, tais como: redução de peso, diminuição do consumo alimentar, sintomas com impacto nutricional, perda de massas adiposa subcutânea e muscular, e capacidade funcional. Parâmetros isolados de risco nutricional, como por exemplo: percentual de perda de peso, localização da doença, percentual da ingestão alimentar, são úteis durante a assistência nutricional ao paciente oncológico.

A terapia nutricional em oncologia deve se pautar em diversas variáveis: tipo de tumor e as características individuais de cada paciente. Nesse contexto, a condição nutricional de cada um tem um papel importante no desfecho clínico e na qualidade de vida (CRISTAUDI *et al.*, 2011). Um dos diversos desafios encontrados pelo serviço de nutrição é que o indivíduo nem sempre está disposto a consumir alimentos dentro do ambiente hospitalar, por considerarem a comida sem tempero, por exemplo.

Ressalta-se que a nutrição é fundamental para a recuperação após o tratamento. A restauração do peso corporal adequado e a promoção da força muscular são essenciais para a recuperação física. A alimentação adequada também auxilia na cicatrização de feridas pós-cirúrgicas e na redução do risco de infecções.

Uma dieta equilibrada e rica em nutrientes pode ajudar a reconstruir a saúde e a qualidade de vida dos pacientes após a fase intensa do tratamento (FAROOKI; SCHNEIDER, 2007).

Assim sendo, é importante reconhecer que cada paciente é único e suas necessidades nutricionais podem variar. A abordagem da nutrição em oncogênese deve ser personalizada, levando em consideração as condições de saúde individuais, as preferências alimentares e os efeitos colaterais do tratamento. É fundamental trabalhar em colaboração com uma equipe multidisciplinar que inclui médicos, nutricionistas e profissionais de saúde mental para garantir que as necessidades do paciente sejam atendidas de forma holística, (que significa completo interior) bem como, criar um ambiente mais acolhedor.

### **3 HOTELARIA HOSPITALAR**

Pode-se afirmar que hospital é o estabelecimento onde se acolhe pessoas com disfunções orgânicas ou psicológicas para proporcionar-lhes a devida assistência médica e, ao mesmo tempo, dispõe das instalações e da infra-estrutura necessária para o desempenho de funções paralelas, como o ensino prático da medicina e da pesquisa científica (ANGERAMI, 2001).

Para JEAMMET ; REYNAUD ; CONSOLI (1996, p. 408): “O hospital é um lugar de prestação de cuidados, um lugar de pesquisas e que mantém características de funcionamento próprias”.

Na visão hoteleira o hospital é visto como um hotel, e os clientes são sempre atendidos diferentemente, de forma a preservar sua individualidade e claro acima de tudo respeitando sua privacidade, em um momento importante de suas vidas. Tornando assim a permanência do cliente de saúde e também de seus familiares no hospital menos desgastante e traumatizante.

As palavras, hospital e hotel são originários do latim, e possuem o mesmo significado: hospitalidade, dar assistência a alguém, caridade, benevolência (FERREIRA, 1998). Ambos estabelecimentos têm objetivos semelhantes: o de hospedar, assistir e prestar serviços de nutrição/alimentos e bebidas, higiene e governança, dentre outros, aos seus consumidores específicos.

No ambiente hospitalar a hotelaria sempre existiu, porém de forma sutil, todo hospital deve implementar o departamento de Hotelaria que contém e Contemple

Governança, Nutrição, Segurança, Lactário, Lavanderia, Estacionamento. Sendo um setor de grande importância que prestará um atendimento especializado e diferenciado para cada cliente, trazendo assim conforto, hospitalidade tornando a estadia mais agradável.

### **3.1 HOSPITALIDADE HOSPITALAR**

Segundo Dencker (2004), a hospitalidade manifesta-se nas relações que envolvem as ações de convidar, receber e retribuir visitas ou presentes entre indivíduos que constituem uma sociedade, bem como formas de visitar, receber e conviver com indivíduos que pertencem a outras sociedades e culturas; desta forma, pode ser considerada com a dinâmica do dom. Todas as sociedades têm normas que regulam essas relações de troca entre as pessoas, o que parece demonstrar que, de alguma maneira, elas atendem a uma ou mais necessidades humanas básicas.

De um modo mais abrangente, o conceito de hospitalidade, segundo Camargo (2003) estende-se a qualquer forma de encontro entre alguém que recebe e alguém que é recebido. Para Lashley (2004), pode ser entendida como uma característica fundamental, onipresente na vida humana e indicaria a disposição das pessoas de serem genuinamente hospitaleiras, sem qualquer expectativa de recompensa ou de reciprocidade.

Para Camargo (2008), o conceito de hospitalidade pode ser dividido em duas noções distintas: a adjetiva e a substantiva. A compreensão adjetiva de hospitalidade refere-se a uma característica desejável em determinados encontros, enquanto a noção substantiva descreve um conjunto de eventos que ocorrem em qualquer encontro entre um anfitrião e um convidado. No primeiro, a hospitalidade não é um elemento necessário em todas as reuniões, mas sim uma qualidade que pode ou não estar presente. Neste último caso, a hospitalidade existe em qualquer tipo de encontro entre anfitrião e convidado, independentemente do encontro ser realmente hospitaleiro.

De acordo com Castelli (2006), a ideia de hospitalidade passou por um processo de dessacralização ao longo do tempo. Transformou-se num negócio lucrativo na sociedade contemporânea, deixando para trás a sua tão estimada virtude de um passado distante. O autor observa ainda que as organizações hoteleiras modernas se envolvem inerentemente no ato de hospitalidade.

E mais, satisfazer as diversas necessidades e desejos dos clientes é um desafio constante para os estabelecimentos que oferecem hospedagem (CASTELLI, 2006). Para atender a essas expectativas, as empresas devem contar com um espaço físico bem projetado e um serviço executado de maneira impecável. Além disso, Castelli (2006) enfatiza a importância de examinar minuciosamente todos os aspectos da experiência de hospitalidade, uma vez que é um componente crítico do produto hoteleiro global.

O conceito de hospitalidade não é apenas um conjunto de ações ou comportamentos, mas sim uma característica que pode ser cultivada através de formação e preparação, que permite aos profissionais compreender, gerar e prestar um serviço de qualidade. A prática hospitaleira permite antecipar, superar ou satisfazer as necessidades explícitas dos clientes, sendo a qualidade do serviço prestado reconhecida de alguma forma, seja por meio de compensação financeira ou pelo atendimento às expectativas do cliente.

Os hospitais, assim como os hotéis, são considerados instalações de alojamento. Como resultado, qualquer prestador de serviços que acomode clientes deve possuir a capacidade de receber e receber bem os hóspedes. Essa característica é essencial no setor de saúde, onde os pacientes e seus visitantes necessitam de um ambiente confortável e hoteleiro.

Castelli (2006) define empresa hoteleira como uma organização que oferece hospedagem a clientes de todos os tipos mediante pagamento de uma diária. A indústria hospitalar vê os hospitais como hotéis com uma clientela diversificada e, por isso, incorpora serviços hoteleiros para tornar a experiência do paciente menos estressante. É um equívoco equiparar hospitalidade a luxo, conforto e qualidade, pois já está fundamentalmente enraizado a noção de recepção calorosa e convidativa.

Dentro de um hospital, as funções hoteleiras devem ser vistas como a tradução da qualidade pela prestação de serviços de atendimento e acolhimento. Com base em princípios operacionais e de gestão que devem ser aceitos, entendidos e efetivamente exercidos por todo o corpo hospitalar. (BOEGER, 2005, p .55).

Ao integrar conceitos da indústria hoteleira aos cuidados de saúde, a hospitalidade hospitalar visa transformar a maneira como os pacientes se sentem durante a sua estadia. Isso começa com a criação de ambientes físicos acolhedores, que vão desde a disposição dos quartos até a escolha de cores e iluminação. Um

espaço que se assemelha mais a um ambiente doméstico do que a um tradicional hospital pode reduzir a ansiedade do paciente e melhorar seu estado emocional, contribuindo para uma recuperação mais rápida e satisfatória (BOEGER, 2005).

Assim, da mesma forma que os hotéis se apresentam como um meio de hospedagem, os hospitais também oferecem hospedagem àqueles que necessitam de algum tipo de tratamento médico, por meio de períodos de internação. Ressalta-se, contudo, que as motivações que levam as pessoas a uma ou a outra forma de hospedagem são distintas. No caso dos hospitais, essas instituições são procuradas em momentos críticos na vida de seus clientes, que necessitam de algum tipo de assistência médica. E em tempos atuais, a uma tendência apresentada pelo mercado de saúde de adaptar conceitos e serviços presentes na atividade hoteleira ao meio hospitalar a fim de proporcionar maior qualidade aos serviços prestados nos hospitais (SOUZA, 2006, p.15).

Segundo Ricci (2005), a hospitalidade hospitalar também se reflete nos serviços oferecidos aos pacientes. Desde refeições adaptadas às preferências e necessidades individuais até serviços de entretenimento e conforto, a experiência do paciente é enriquecida. Profissionais treinados não apenas desempenham suas funções clínicas, mas também se esforçam para criar conexões empáticas, ouvindo as preocupações dos pacientes e oferecendo um suporte emocional vital.

A humanização dos cuidados médicos é uma “pedra angular” da hospitalidade hospitalar. Tal abordagem respeita a individualidade de cada paciente e reconhece que, além da condição médica, cada indivíduo traz consigo suas experiências, preocupações e necessidades emocionais. Esse foco integral não apenas melhora a experiência do paciente, mas também fortalece a relação médico-paciente, estabelecendo um ambiente de confiança e colaboração (NASCIMENTO, 2010).

Apesar dos inegáveis benefícios, a implementação bem-sucedida da hospitalidade hospitalar não é desprovida de desafios. Custos adicionais, treinamento extensivo de equipe e adaptações estruturais são considerações importantes. Por outro lado, o retorno pode ser imensurável: pacientes mais satisfeitos, recuperação mais eficaz, menor tempo de internação e uma imagem mais positiva da instituição de saúde.

Em suma, a hospitalidade hospitalar transcende a abordagem tradicional de cuidados de saúde, redefinindo a experiência do paciente em ambientes hospitalares. Ao combinar expertise médica com princípios da hospitalidade, essa abordagem melhora a qualidade de vida dos pacientes, humaniza o atendimento e contribui para o bem-estar emocional no processo de cura. A hospitalidade hospitalar, incluindo

outras dimensões, como a nutrição hospitalar, não é apenas uma tendência, mas sim um avanço significativo que coloca o paciente no centro de sua própria jornada de saúde.

#### **4 NUTRIÇÃO HOSPITALAR E A SAÚDE DO PACIENTE**

É fato que a nutrição sempre foi um fator importante para a saúde. Com a ingestão de alimentos obtém-se todos os nutrientes necessários para o organismo (carboidratos, proteínas, lipídeos, vitaminas e minerais), além de energia essencial para o funcionamento adequado do corpo humano. Através dela é possível prevenir e combater doenças e também obter uma melhoria da qualidade de vida.

Não poderia ser diferente quando se trata da nutrição no ambiente hospitalar. Ela é essencial para todo paciente com qualquer tipo de doença e agravo da mesma. Para tal, faz-se necessário a presença do profissional Nutricionista dentro do Hospital que trabalhará com uma equipe multidisciplinar composta por médicos, enfermeiros, fisioterapeutas, psicólogos, todos num mesmo foco: recuperação e bem-estar dos pacientes.

A Nutrição Hospitalar se baseia no acompanhamento completo do paciente, conhecendo inicialmente sua patologia/doença e a partir da avaliação nutricional, determina-se qual a melhor dieta e orientações nutricionais a serem seguidas. O papel desse setor vai muito além de apenas preparar uma “sopa”, são esses profissionais que ajudam no controle higiênico-sanitário de alimentos, no fluxograma da cozinha em si, do lactário e de toda a equipe para que tudo que seja produzido chegue com qualidade ao paciente. A importância da nutrição hospitalar é inquestionável, tendo impactos significativos na saúde e no processo de recuperação dos pacientes (FONTES *et al.*, 2016).

Se tratando de um pilar da recuperação, tal nutrição é capaz de suprir as necessidades nutricionais dos pacientes, fortalecer o sistema imunológico e auxiliar na cicatrização de feridas pós-cirúrgicas. Em muitos casos, os pacientes hospitalizados enfrentam condições de saúde que aumentam suas demandas nutricionais, tornando ainda mais crucial garantir que recebam os nutrientes necessários para apoiar o processo de cura. Uma nutrição adequada também auxilia



na prevenção de complicações e no gerenciamento de condições médicas subjacentes.

Além do aspecto físico, a nutrição hospitalar impacta o bem-estar emocional dos pacientes. Uma refeição equilibrada e bem-preparada pode trazer conforto e alívio, proporcionando um senso de normalidade em meio a um ambiente muitas vezes desconfortável. Refeições saborosas e agradáveis podem influenciar positivamente o estado de ânimo do paciente, aumentando a motivação para se recuperar e enfrentar os desafios do tratamento (PEDROSO; SOUSA; SALLES, 2011).

A desnutrição, uma preocupação comum entre pacientes hospitalizados, pode ser prevenida com a nutrição hospitalar. Tal condição pode agravar condições médicas, prolongar o tempo de internação e reduzir a eficácia do tratamento. A abordagem proativa da nutrição hospitalar, através de avaliações nutricionais regulares e intervenções personalizadas, ajuda a identificar e tratar a desnutrição precocemente, minimizando seus impactos negativos (SCHNEIDER, 2006).

De acordo com estudo realizado por Costa *et al.* (2021), a terapia nutricional específica para pacientes com câncer tem múltiplos benefícios, como prevenir a desnutrição, apoiar um sistema imunológico enfraquecido, facilitar a recuperação pós-operatória e minimizar os efeitos colaterais de tratamentos como quimioterapia e radioterapia. E ainda, a nutrição hospitalar personalizada pode ajudar a manter o peso corporal adequado e preservar a força muscular, permitindo que os pacientes enfrentem o câncer com maior resistência e energia, promovendo assim uma melhor qualidade de vida ao longo do tratamento.

Apesar disso, a implementação bem-sucedida da nutrição hospitalar (serviço de Nutrição e Dietética) enfrenta desafios. A complexidade das necessidades nutricionais individuais, as restrições dietéticas e as interações com a terapia médica requerem uma abordagem colaborativa entre nutricionistas, médicos e outros profissionais de saúde. Tanto a qualidade e a segurança dos alimentos são também aspectos críticos na garantia da saúde dos pacientes, especialmente aqueles com sistemas imunológicos comprometidos.

#### **4.1 Serviço de Nutrição e Dietética**

O Serviço de Nutrição e Dietética (SND) é uma parte vital do sistema de cuidados de saúde, desempenhando um papel crucial na promoção da saúde, prevenção de doenças e na recuperação de pacientes. Sua função transcende o simples ato de fornecer alimentos; envolve uma abordagem abrangente que abarca a nutrição como uma ferramenta poderosa para a melhoria da qualidade de vida e bemestar (SIMON *et al.*, 2014).

O SND desempenha um papel proativo na promoção da saúde e prevenção de doenças. Por meio de educação nutricional e orientação, ele capacita as pessoas a fazerem escolhas alimentares saudáveis, reduzindo o risco de doenças crônicas relacionadas à dieta, como diabetes, doenças cardíacas e obesidade. Além disso, o SND colabora com as equipes médicas para desenvolver planos de dieta individualizados, atendendo às necessidades nutricionais específicas de pacientes com condições médicas específicas.

Na esfera hospitalar, o SND assume um papel ainda mais crucial. Durante a hospitalização, os pacientes enfrentam desafios adicionais, e uma nutrição adequada desempenha um papel fundamental na recuperação. O SND não apenas fornece refeições balanceadas e adaptadas às necessidades individuais dos pacientes, mas também desempenha um papel educativo, evidenciando a importância da nutrição na recuperação e incentivando uma abordagem ativa para a própria saúde (SIMON *et al.*, 2014).

A colaboração interdisciplinar é uma característica fundamental do SND. Ele trabalha em conjunto com médicos, enfermeiros, nutricionistas clínicos e outros profissionais de saúde para garantir uma abordagem abrangente e integrada aos cuidados de saúde. Essa colaboração se estende à elaboração de planos alimentares que não apenas levem em consideração as necessidades nutricionais, mas também a aceitação dos pacientes e suas preferências alimentares.

No entanto, o SND enfrenta desafios que vão desde a garantia de qualidade e segurança alimentar até a lida com pacientes com restrições dietéticas complexas. Manter-se atualizado com as últimas pesquisas em nutrição e tecnologias de preparação de alimentos torna-se imprescindível. Como aliado importante desse serviço tem-se a Gastronomia Hospitalar.

O conceito de gastronomia hospitalar é a prática de harmonizar as prescrições e limitações alimentares dos pacientes com a criação de refeições saudáveis, apetitosas e deliciosas. Seu objetivo é mesclar objetivos clínicos, dietéticos e

sensoriais para promover nutrição com prazer. Isto é conseguido através da preparação de refeições que satisfaçam as necessidades dietéticas e ao mesmo tempo sejam visualmente atraentes e saborosas (JORGE *et al.*, 2007).

Nestas circunstâncias, é fundamental sublinhar a importância da cozinha hospitalar, que procura tornar a comida mais apetitosa, ressaltando os componentes sensoriais, nomeadamente a apresentação e o aroma, bem como a técnica de preparo.

Teixeira (2009) postula que as práticas sensoriais estão fundamentadas na forma como respondemos aos estímulos, o que gera sensações que podem ser categorizadas de acordo com sua intensidade, extensão, duração, qualidade e nossa resposta emocional a eles. Métodos físicos e químicos podem ser usados para medir estímulos, enquanto processos psicológicos podem ser usados para medir sensações.

Segundo Lages *et al.* (2013), o desenvolvimento e aplicação de métodos para embelezar e preparar alimentos não só desempenha um papel crucial na determinação da qualidade sensorial das refeições, mas também aumenta o consumo e a aceitação dos alimentos. Para discutir a gastronomia hospitalar como fator de melhoria da aceitação das dietas hospitalares, é fundamental aprofundar os motivos e resultados da rejeição alimentar. A escassa aceitação dos pacientes hospitalares às dietas oferecidas pode estar ligada à compreensão do motivo pelo qual foram afastados de seus círculos sociais habituais, como família, comunidade, escola e amigos, entre outros fatores (GUERRA, 2009).

A pesquisa realizada por Souza e Nakasato (2014) sugere que a gastronomia pode desempenhar um papel vital para garantir um serviço humano e compassivo aos pacientes nos hospitais. Isto porque pode contribuir para o conforto e tratamento do paciente durante toda a sua estadia, tendo assim um impacto positivo no seu processo global de recuperação.

A alimentação desempenha um papel crucial na recuperação e no fortalecimento do sistema imunológico dos pacientes. A gastronomia hospitalar busca equilibrar a oferta de refeições saborosas e agradáveis com a entrega de nutrientes essenciais. Isso não só contribui para a saúde física, mas também pode ter um impacto positivo no estado emocional dos pacientes, muitos dos quais enfrentam situações de estresse e ansiedade durante sua internação (GUERRA, 2009).

A personalização da alimentação é uma característica distintiva da gastronomia hospitalar. Cada paciente tem necessidades nutricionais únicas, e a capacidade de adaptar os cardápios de acordo com restrições dietéticas, alergias e preferências individuais é um aspecto importante da abordagem. Isso não apenas atende às necessidades médicas, mas também promove um senso de controle e bem-estar durante o processo de recuperação (JORGE *et al.*, 2007).

A gastronomia hospitalar não é somente sobre o aspecto clínico; também abrange a experiência sensorial e cultural. Proporcionar refeições saborosas e visualmente agradáveis pode melhorar o apetite dos pacientes e incentivá-los a consumir as preparações e ingerir os nutrientes necessários. Além disso, a diversidade de opções de refeições, adaptadas a diferentes tradições culinárias, reflete a valorização da diversidade cultural e o respeito pela individualidade.

No entanto, desafios na implementação da gastronomia hospitalar podem surgir. A garantia de qualidade e segurança alimentar e a coordenação entre a equipe de nutrição, os chefs e os profissionais de saúde são fundamentais para garantir que as refeições atendam às necessidades específicas de cada paciente e impedir que surjam problemas de saúde adicionais (TEIXEIRA, 2009).

Em resumo, a gastronomia hospitalar transcende a mera alimentação, tornando-se uma parte integrante dos cuidados de saúde holísticos. O cuidado holístico é uma abordagem que visa ver o indivíduo como um todo, reconhecendo que saúde não é apenas a ausência de doença física, mas inclui também aspectos emocionais, psicológicos, sociais e espirituais. Ao proporcionar refeições nutricionalmente adequadas, saborosas e culturalmente sensíveis, ela não apenas nutre o corpo, mas também o espírito (BERMEJO, 2005). A nutrição e a gastronomia hospitalar são uma expressão tangível do compromisso com o conforto e a recuperação dos pacientes, destacando como uma abordagem atenciosa e personalizada pode melhorar significativamente a experiência de cuidados de saúde.

Sabe-se que os pacientes em tratamento do câncer, passam por muitos momentos delicados e complicados durante todo o tratamento e diante do agravamento de seu quadro clínico, os clientes dessa doença em grande maioria dos casos chegam a fase de cuidados Paliativos. Os pacientes enfrentam desafios diante do tratamento e diante da pesquisa os achados que aqui se encontra é de grande importância, a hospitalidade mescla ações de hospitalidade social e ações de humanização. E dentro dessas ações que faz toda a diferença para o paciente surge algo muito

importante, a gastronomia hospitalar, que além de trazer o alimento, trás consigo o amor, o cuidado, o zelo, a gentileza, acolhida de colocar sabor e trazer um de alegria aos pacientes internados e aos familiares.

## **5 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Em um mundo em constante evolução, onde a saúde e o bem-estar ocupam um lugar central, este trabalho busca destacar a importância da hospitalidade e da nutrição para indivíduos em tratamento de câncer. Ao explorar os complexos vínculos entre ciência, humanidade e tecnologia, abordamos temas que vão desde a hospitalidade até a oncogênese e a nutrição hospitalar. Seja no contexto turístico, hospitalar ou nos cuidados oncológicos, a hospitalidade transcende a mera prestação de serviços, enfatizando as conexões humanas e a empatia.

No campo da oncogênese, desvendamos os mistérios da transformação celular que culminam em uma das doenças mais desafiadoras de nossa era. Compreender os processos subjacentes à formação do câncer amplia não apenas nosso conhecimento científico, mas também oferece esperança e direção para abordagens mais eficazes de prevenção, tratamento e recuperação, lembrando-nos de que a ciência ilumina o caminho em direção à cura.

A nutrição, presente em todas as fases desses contextos, emerge como uma ferramenta vital para promover saúde e bem-estar. Seja na prevenção do câncer, na humanização dos cuidados hospitalares ou na busca por uma experiência única e acolhedora, essa ciência também revela seu papel como elemento transformador na qualidade de vida das pessoas.

Através da hotelaria hospitalar, hospitalidade, da compreensão da oncogênese e da nutrição adequada aliada à gastronomia hospitalar, os cuidados de saúde podem transcender os aspectos clínicos para abraçar a dimensão humana, respeitando individualidades, promovendo bem-estar emocional e reduzindo o tempo de internação. A ciência, a empatia e a tecnologia se unem para forjar um futuro em que a saúde seja não apenas a ausência de doenças, mas a promoção ativa da qualidade de vida e do bem-estar de todos.

Reconhecemos que o bem-estar é uma experiência multifacetada que vai além dos aspectos puramente clínicos. Ao conectar ciência, empatia e tecnologia, procuramos não só melhorar o conhecimento existente, mas também encorajar uma

abordagem mais holística ao tratamento oncológico com o objetivo de promover mudanças positivas na qualidade de vida dos pacientes, integrando princípios de hospitalidade e nutrição numa jornada de cuidados mais compassiva e eficaz.

## REFERÊNCIAS

ANGERAMI, Valdemar Augusto. **Psicologia Hospitalar/Teoria e Prática** - São Paulo: Pioneira, 1995.

AUGUST, D. A.; HUHMAN, M. B; AMERICAN SOCIETY FOR PARENTERAL AND ENTERAL NUTRITION (A.S.P.E.N.) BOARD OF DIRECTORS. Avaliação Subjetiva Global em oncologia. **Revista Ciência & Saúde**, v.2, n.1, p.37-42, 2009.

BERMEJO, J. Hacia una salud holística. **Red latinoamericana de Gerontología**, v. 2, n. 2, p. 78-89, 2005.

BETONI, F.; ZANARDO, V. P. S.; CENI, G. C. Avaliação de utilização de dietas da moda por pacientes de um ambulatório de especialidades em nutrição e suas implicações no metabolismo. **ConScientiae Saúde**, v. 9, n. 3, p. 430–440, 2010.

BOEGER, M. A. **Gestão em hotelaria hospitalar**. São Paulo: Atlas, 2005.

CAMARGO, L. O. L. Os domínios da hospitalidade. In: DENCKER, Ada de Freitas Maneti; BUENO, Marielys Siqueira (orgs). **Hospitalidade: Cenários e Oportunidades**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

CAMARGO, L. O. L. A pesquisa em hospitalidade. **Revista Hospitalidade**. São Paulo, ano V, n. 2, p. 15-51, 2008.

CASTELLI, G. **Gestão Hoteleira**. São Paulo: Saraiva, 2006.

COSTA, J. A. *et al.* Benefícios da terapia nutricional enteral em pacientes oncológicos. **Research, Society and Development**, v. 10, n. 17, p. e234101724196e234101724196, 2021.

CRISTAUDI, A. *et al.* Preoperative nutrition in abdominal surgery: recommendations and reality. **Revue Médicale Suisse**, [S.l.], v. 7, n. 300, p. 13581361, 2011.

DENCKER, A. F. M. **Planejamento e gestão em turismo e hospitalidade**. São Paulo: Editora Thompson, 2004.

EHRMANN-JÓSKO, A. *et al.* Impaired glucose metabolism in colorectal cancer. **Scandinavian journal of gastroenterology**, Oslo, v. 41, n. 9, p. 1079-1086, 2006.

FAROOKI, A.; SCHNEIDER, S. H. Insulin resistance and cancer-related mortality. **Journal of Clinical Oncology**, New York, v. 25, n. 12, p. 1628-1629, 2007.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **Dicionário Aurélio Básico da Língua Portuguesa** -Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1998.

FERREIRA FILHO, A. F. Conceitos gerais do câncer e do tratamento quimioterápico. **Psicooncologia e interdisciplinaridade: uma experiência na educação à distância**. Porto Alegre: Edipucrs, p. 59-72, 2004.

FONTES, S. R. *et al.* Triagem nutricional como ferramenta de organização da atenção nutricional hospitalar. **Revista Brasileira de Nutrição Clínica**, v. 31, n. 2, p. 124-8, 2016.

GUERRA, P.M.S. Avaliação da aceitação de dietas infantis modificadas em hospital público. – Brasília, 2009. **Monografia (especialização)** – Universidade de Brasília, Centro de Excelência em Turismo. Brasília, 2009.

INCA - Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva. Coordenação Geral de Ações Estratégicas. Coordenação de Prevenção e Vigilância. Estimativa 2012: incidência de câncer no Brasil / Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva, Coordenação Geral de Ações Estratégicas, Coordenação de Prevenção e Vigilância. – Rio de Janeiro : Inca, 2011.

INCA - Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva. Coordenação de Prevenção e Vigilância Estimativa 2014: Incidência de Câncer no Brasil / Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva, Coordenação de Prevenção e Vigilância. Rio de Janeiro: INCA, 2014.

JORGE, A. L.; MACULEVICIUS, J. **Gastronomia Hospitalar - Como utilizá-la na melhoria do atendimento da Unidade de Nutrição e Dietética**. In: Guimarães, N.V.R et al. Hotelaria hospitalar- uma visão interdisciplinar São Paulo: Atheneu, 2007.

JEAMMET, Philippe-REYNAUD, Michel-CONSOLI, Silla. **Psicologia Médica**. França: Medsi, 1996.

KERN, K. A.; NORTON, J. A. Cancer cachexia. JPEN. **Journal of parenteral and enteral nutrition**, Thorofare, v. 12, n. 3, p. 286-298, 1988.

LAGES, P. C.; RIBEIRO, R. C.; SOARES, L. S. Dietas pastosas e gastronomia. **Alimentos e Nutrição / Brazilian Journal of Food and Nutrition**. Araraquara, v. 24, n. 1, p. 91-99, 2013.

LASHLEY, C. Para um entendimento teórico. In: LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison (orgs.). **Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado**. Tradução de Carlos David Szlak. Barueri, SP: Manole, 2004.

NASCIMENTO, M. F. F. **A contribuição da Hotelaria Hospitalar para os clientes da saúde e como ferramenta de Humanização e Marketing**. 2010. 56f. Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Gestão Universitária) - Universidade de Brasília, Brasília, 2010.

PEDROSO, C. G. T; SOUSA, A. A; SALLES, R. K. Cuidado nutricional hospitalar: percepção de nutricionistas para atendimento humanizado. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 16, p. 1155-1162, 2011.

RICCI, R. **Hotel: estratégias competitivas**. Rio de Janeiro; Qualitymark, 2005.

SCHNEIDER, A. P. Fornecimento de hortifrutigranjeiros para unidades de alimentação e nutrição hospitalares. **Food Science and Technology**, v. 26, p. 253258, 2006.

SESI. Sabor na medida certa: **Nutrição e Culinária para obesidade**. São Paulo: SESI, 2012. 39p.

SIMON, M. I. S. S. *et al.* Avaliação nutricional dos profissionais do serviço de nutrição e dietética de um hospital terciário de Porto Alegre. **Cadernos saúde coletiva**, v. 22, p. 69-74, 2014.

SOUZA, G. G. **Hotelaria hospitalar: conceitos da hotelaria adaptados ao setor hospitalar**. 2006. 84f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Turismo) - Universidade Federal de Minas Gerais. Belo Horizonte, 2006.

SOUZA, M. D.; NAKASATO, M. A gastronomia hospitalar auxiliando na redução dos índices de desnutrição entre pacientes hospitalizados. **O Mundo da Saúde**, v.35, n.2., p.:208-214, 2011.

SOUSA, A. S.; OLIVEIRA, S. O.; ALVES, L H. **A Pesquisa Bibliográfica: princípios e fundamentos**. Cadernos da Fucamp, v.20, n.43, p.64-83. 2021. Disponível em:

<https://www.fucamp.edu.br/editora/index.php/cadernos/article/download/2336/1441>. Acesso em: 20 Ago.2023.

STANGARLIN, L. *et al.* **Instrumentos de apoio para implantação das boas práticas em serviços de nutrição e dietética hospitalar**. Editora Rubio, 2013.

TEIXEIRA, L. V. Análise sensorial na indústria de alimentos. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, Minas Gerais, n 366, v.64, p. 12-21, 2009.

VIDEIRA, R. S. *et al.* Oncogenes e desenvolvimento do câncer. **Arquivos de Ciências da Saúde da UNIPAR**, v. 6, n. 1, 2002.



WONG, P. W.; ENRIQUEZ, A.; BARRERA, R. Nutritional support in critically ill patients with cancer. **Critical Care Clinics**. v. 17, n. 3, p. 743-767, jul. 2001.