

**ESTRATÉGIAS DE INSERÇÃO DE PRODUTOS REGIONAIS EM CARDÁPIOS HOSPITALARES: IMPACTOS ECONÔMICOS, NUTRICIONAIS E CULTURAIS**

Adrieli Possa  
Patrícia Lazarotto  
Ligia Machado Prieto

Resumo

**Introdução:** A alimentação hospitalar desempenha um papel fundamental na recuperação clínica, na manutenção do estado nutricional e no bem-estar emocional dos pacientes, pois, quando inadequada - seja por insuficiência de nutrientes, falta de atratividade -, pode favorecer o desenvolvimento de quadros de desnutrição e reforçar a percepção negativa da comida oferecida (PEREIRA; MORAIS, 2023). Nesse contexto, a inserção de produtos sazonais e regionais nos cardápios das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalares, surge como uma estratégia que integra sustentabilidade, qualidade nutricional e valorização cultural. O Guia Alimentar para a População Brasileira (2014) ressalta que a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, aliados à diversidade e à cultura alimentar local, possibilita refeições mais frescas, atrativas e alinhadas a realidade da população, favorecendo a aceitação das preparações e fortalecendo o vínculo do paciente com a alimentação oferecida, o que resulta em um cuidado mais integral e eficaz.

**Objetivos:** Desenvolver estratégias para a inclusão de produtos sazonais e regionais nos cardápios hospitalares, analisando seus impactos econômicos, nutricionais e culturais.

**Metodologia:** Trata-se de uma revisão integrativa da literatura, realizada nas bases SCIELO e Google Acadêmico, incluindo artigos publicados recentemente e pertinentes ao tema. Foram também consideradas referências do Guia Alimentar para a População Brasileira e experiências práticas de planejamento de cardápios, bem como de integração entre hospitais, produtores locais e comunidade em geral, por meio de parcerias ou doações, com o objetivo de analisar os impactos econômicos, nutricionais e culturais da inserção de produtos regionais e sazonais.

**Resultados:** A análise da literatura demonstrou que a inserção de produtos sazonais e regionais nos cardápios hospitalares gera efeitos positivos em diversas dimensões. No âmbito nutricional, observou-se que a priorização de alimentos in natura e minimamente processados contribui para refeições mais balanceadas, com maior densidade nutricional e frescor, favorecendo a aceitação dos pacientes e fortalecendo o vínculo com a alimentação recebida (PEREIRA; MORAIS, 2023). Em termos econômicos, a utilização de produtos locais possibilita a redução de custos logísticos, como transporte e armazenamento, ao mesmo tempo em que estimula a economia regional por meio da valorização de pequenos produtores e fornecedores locais, criando um ciclo de produção mais sustentável e eficiente (DORINI; DE NEGRI, 2022). No aspecto cultural, a presença de ingredientes típicos da região aproxima as refeições dos hábitos e tradições dos pacientes, tornando a experiência mais familiar e acolhedora. Essa integração fortalece a identidade local, aumenta a satisfação durante o consumo e ressalta a importância de considerar os valores culturais na elaboração das refeições hospitalares (PEREIRA; MORAIS, 2023). Evidencia-se, assim, a necessidade de planejar e organizar a oferta alimentar com prioridade para alimentos frescos, sazonais e regionais, a fim de oferecer opções nutritivas, culturalmente adequadas e alinhadas à realidade local, promovendo um cuidado integral e humanizado.

**Discussão:** A falta de utilização de alimentos sazonais e regionais presentes nos hábitos alimentares dos pacientes, compromete a aceitação do cardápio hospitalar, impactando no aumento do desperdício, custo e no estado clínico do paciente. Já a inclusão de produtos locais nas refeições, visa a melhor aceitação do cardápio, minimizando o desperdício alimentar e favorecendo a melhora do quadro clínico dos pacientes hospitalizados (PEREIRA; MORAIS, 2023). A implementação de estratégias nutricionais nos cardápios de UANs hospitalares influencia positivamente no aumento do apetite e na satisfação do paciente através de uma refeição que proporciona memórias e costumes alimentares, despertando maior desejo e interesse pelo alimento.

**Conclusões:** Observa-se que a adesão aos cardápios hospitalares é influenciada por fatores sensoriais, sazonais, regionais e culturais. Nesse contexto, a inserção de produtos que fazem parte da alimentação habitual dos pacientes hospitalizados é útil para a melhoria de seu quadro clínico e para a aceitação das refeições oferecidas pelo hospital. Além de beneficiar nutricionalmente o paciente, oferecendo uma alimentação de maior qualidade, a inclusão de produtos sazonais e regionais impacta positivamente para a instituição, ao ajudar na redução de custos com transporte e armazenamento, na diminuição do desperdício e fortalece a relação do hospital com os pacientes, produtores locais e demais parceiros. Trata-se, portanto, de uma prática integrativa entre saúde, cultura e sustentabilidade.

#### **Referências:**

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed., 1. reimpr. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

DORINI, Simoni; DE NEGRI, Sônia Teresinha. **Cardápios e fornecedores de alimentos in natura de Unidades de Alimentação e Nutrição Hospitalares: um estudo de caso**. Revista Perspectiva, v. 46, n. 173, p. 107-117, 2022.

PEREIRA, Isabelle Joubert; DOS SANTOS MORAIS, Bruno Henrique. **A influência da gastronomia na melhora da aceitabilidade de dietas em ambientes hospitalares: uma revisão de literatura.** Revista da Associação Brasileira de Nutrição-RASBRAN, v. 14, n. 1, p. 1-14, 2023.

**E-mails:**

[adrielipossa@gmail.com](mailto:adrielipossa@gmail.com); [lazarottopatricia1@gmail.com](mailto:lazarottopatricia1@gmail.com);  
[ligia.prieto@unoesc.edu.br](mailto:ligia.prieto@unoesc.edu.br);