

## APRESENTAÇÃO DOS ALIMENTOS EM UAN: ESTRATÉGIA DE ACOLHIMENTO E VALORIZAÇÃO DA REFEIÇÃO

Laura Ludwig  
Lígia Machado Prieto

### Resumo

A forma como a alimentação é apresentada nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) dos hospitais tem mostrado cada vez mais importante. Não se trata apenas de fornecer nutrientes, mas também de oferecer acolhimento em um ambiente que muitas vezes é difícil para o paciente. A refeição, quando bem preparada e servida, pode trazer conforto, melhorar o apetite e até mesmo ter a percepção do cuidado recebido. Detalhes simples, como a combinação de cores ou a maneira de organizar o prato, influenciam na aceitação da dieta e ajudam a diminuir o desperdício. O objetivo deste trabalho foi analisar a relevância da apresentação das refeições nas UAN's hospitalares como estratégia de humanização. Para isso, utilizou-se referências de artigos científicos através do Google Acadêmico, complementada por experiências práticas vivenciadas durante estágio. Os resultados mostraram que mudanças pequenas já trazem impacto positivo, tanto para os pacientes quanto para a equipe envolvida. Além disso, a discussão evidencia que a alimentação hospitalar vai muito além do processo nutricional, mas também cumpre um papel de humanização, acolhimento e emocional. Conclui-se que investir na apresentação das refeições é uma ação simples e de baixo custo, mas com efeitos significativos no cuidado, na recuperação e na

humanização do paciente, trazendo acolhimento e conforto ao se alimentar bem.

Palavras-chave: Unidades de Alimentação e Nutrição; Hospital; Alimentos; Acolhimento; Humanização.

#### Introdução

A alimentação dentro do ambiente hospitalar não pode ser vista apenas como uma fonte de nutrientes. O momento da refeição representa também um espaço de cuidado, acolhimento e valorização da pessoa em tratamento. Durante a internação, o paciente vivencia situações de fragilidade que tornam cada detalhe importante para seu bem-estar, e a forma como o alimento é servido passa a ter um papel essencial nesse processo. Uma apresentação agradável, com cores vivas, organização adequada no prato, temperatura correta, contribui para despertar o apetite e tornar a refeição um momento mais prazeroso. Além disso, esse cuidado reduz o risco de rejeição da dieta, melhora a aceitação alimentar e auxilia no desperdício. Por isso, a apresentação das refeições em UAN's hospitalares deve ser compreendida como parte da assistência ao paciente, favorecendo tanto a recuperação clínica quanto a humanização do atendimento.

#### Objetivo

O presente trabalho teve como propósito refletir sobre a importância da apresentação das refeições nas UAN's hospitalares, entendendo-a como estratégia de humanização.

#### Metodologia

Para a elaboração deste estudo, foram consultadas publicações científicas disponíveis em plataformas de pesquisa acadêmica, especialmente no Google Acadêmico, que abordam a relação entre a apresentação das refeições e a humanização hospitalar. Além da revisão em leituras, também foram consideradas observações realizadas durante estágio em uma UAN hospitalar, o que possibilitou analisar, na prática, como os pacientes percebem a forma como a alimentação é oferecida. Como parte das atividades práticas, foi realizado um momento de diálogo com a equipe

responsável pelo preparo dos alimentos, acompanhado da apresentação de slides explicativos. Nessa oportunidade, as cozinheiras puderam conhecer exemplos de pratos já utilizados em outras Unidades de Alimentação e Nutrição e refletir sobre como aplicar essas estratégias em sua rotina de trabalho. A integração entre referências teóricas, vivências práticas e ações educativas com a equipe permitiu uma análise mais ampla e fundamentada do tema, fortalecendo sua relevância no contexto hospitalar.

#### Resultados

As observações apontaram que pequenas mudanças no modo de servir os alimentos já produzem resultados perceptíveis no dia a dia hospitalar. Pacientes se mostraram mais receptivos às refeições quando os pratos apresentavam variedade de cores, boa disposição dos alimentos e estavam em temperatura adequada. O simples cuidado com a estética do prato foi capaz de despertar maior interesse em se alimentar, o que é essencial em situações de inapetência frequentes em internações. Outro aspecto relevante é que os pacientes relataram sentir-se mais acolhidos e respeitados quando percebiam atenção nos detalhes da refeição. Esse tipo de cuidado transmite a ideia de que o hospital não está preocupado apenas em tratar a doença, mas também em oferecer bem-estar. Do ponto de vista da equipe, investir na apresentação da alimentação fortaleceu o reconhecimento do trabalho dos profissionais da UAN e contribuiu para o engajamento coletivo na promoção da humanização. Assim, a refeição hospitalar deixa de ser vista apenas como rotina e passa a ser entendida como uma parte significativa do tratamento e do cuidado integral ao paciente.

#### Conclusão

Diante do que foi observado, conclui-se que a apresentação das refeições é uma ferramenta eficaz de humanização no ambiente hospitalar. Com ações simples e de baixo custo, como cuidar da harmonia das cores, organizar melhor o prato e garantir atenção no serviço, é possível aumentar a satisfação do paciente, melhorar a adesão às dietas e reduzir desperdícios. Mais do que nutrir, oferecer a refeição de forma cuidadosa representa acolher, confortar e valorizar o ser humano em um momento de vulnerabilidade. Portanto, a

valorização da apresentação alimentar deve ser incorporada como prática constante nas UAN`s hospitalares, contribuindo para um cuidado mais completo e humanizado.

Referências:

ANDRADE, Marcelli Cople Maia; DE OLIVEIRA, Omara Machado Araujo; DOS SANTOS VILAR, Juliana. Proposta de apresentação de dietas oferecidas aos pacientes internados em um hospital público de Niterói-RJ. *Brazilian Journal of Development*, v. 7, n. 3, p. 32218-32234, 2021.

MARTINS, Paulo; BARATTO, Indiomara. Gastronomia hospitalar: treinamento em bases de cozinha. *RBONE-Revista brasileira de obesidade, nutrição e emagrecimento*, v. 12, n. 69, p. 110-117, 2018.

DOS SANTOS MACEDO, Priscila et al. Melhoria na aparência, apresentação e qualidade da dieta pastosa em um hospital privado no interior do estado de São Paulo. *BRASPEN Journal*, v. 36, n. 2, p. 173-177, 2023.

E-mails - [laura.ludwig15@gmail.com](mailto:laura.ludwig15@gmail.com)