



É Permitido Se Divertir Com A Comida: A Ludicidade Aplicada Na Alimentação Da Criança Hospitalizada Como Questão Para A Hotelaria Hospitalar

Raiane Santana do Rêgo

Resumo: A alimentação é um importante instrumento de promoção do bem-estar físico e mental, e se configura como um dos pilares fundamentais da hospitalidade, o bem-alimentar. Este artigo objetiva investigar a alimentação como ferramenta para promover a hospitalidade no ambiente hospitalar, sobretudo, na hospitalização infantil, propondo meios de torná-la mais divertida e atrativa. Foi levada em consideração a maneira que se é apresentada o prato, onde outras pesquisas apontam que há relação com o índice de rejeição do paciente pela refeição. Trata-se de uma pesquisa de cunho bibliográfico. Onde, conclui-se que, por meio da chamada “refeição divertida” é possível minimizar a rejeição pela comida hospitalar por parte das crianças. Com isso, sugere-se a implantação desse serviço nos ambientes hospitalares infantis, levando em consideração a união dos setores de nutrição e hotelaria, como já tem acontecido em alguns hospitais pelo Brasil.

Palavras-chave: Hotelaria Hospitalar. Alimentação. Hospitalidade. Ludicidade. Saúde.

Abstract: Food is an important tool for promoting physical and mental well-being, and is one of the fundamental pillars of hospitality, the well-fed. This article aims to investigate feeding as a tool to promote hospitality in the hospital environment, about everything, in child hospitalization, proposing ways to make it more fun and attractive. It was taken into consideration the way in which the dish is presented, where other research indicates that there is a relationship with the patients rejection index for the meal. It is a bibliographical research. Where, it is concluded that by means of the so-called "fun meal" it is possible to minimize rejection the hospital food by the children. With this, it is suggested the implantation of this service in children's hospital settings, raking into account the union of the nutrition and hospitality sectors, as has already happened in some hospitals in Brazil.

Keywords: Hospital Hospitality. Feeding. Hospitality. Humanization. Playfulness. Health.

Introdução

A ocorrência de uma hospitalização na vida de uma pessoa é quase sempre envolta em apreensão e ansiedade, e isso se deve não apenas a enfermidade a qual ela foi acometida. No inconsciente coletivo, o ambiente hospitalar é carregado de estereótipos, quase sempre visto, como um lugar “frio”, impessoal, triste. As refeições que ali são servidas também não fogem dessa visão preconcebida. “Comida de hospital” é comumente sinônimo de falta de sabor e apresentação pouco desejável, ou seja, não muito fácil de degustar. Contudo, os conceitos da chamada hospitalidade têm sido cada vez mais introduzidos nos hospitais, sobretudo, por meio das práticas hoteleiras, o que se torna essencial num momento de tamanha fragilidade física e emocional para o paciente. Nesse contexto, os princípios e pilares preceituados pela hospitalidade, como o “bem-atender”, o “bem-receber”, o “bem-entretar” e o “bem-alimentar” são um claro caminho para a promoção da humanização no contexto hospitalar.

Por consequência, a preocupação com a alimentação do paciente, sobretudo, do paciente infantil, precisa ser repensada com cautela, e novas formas de apresentação dos pratos precisam ser inseridas na cozinha hospitalar. Assim, propõe-se que, bem-alimentar e bem-entretar possam se somar e deste modo, agradar não somente o paladar, mas também os olhos



da criança hospitalizada que, em muitos casos, devido o seu estado de saúde, sente maior falta de apetite que, associada a pouco atrativa “comida do hospital”, gera maior rejeição a esse tipo de alimentação. É preciso então, trazer para dentro dos serviços de alimentação dos hospitais algumas técnicas de preparo e apresentação dos pratos, que podem auxiliar no aumento do desejo do paciente pela comida, como é o caso das chamadas “refeições divertidas”.

Dessa forma, esta pesquisa faz um levantamento bibliográfico sobre a temática da hospitalidade e os reflexos do bem-alimentar no contexto da hotelaria hospitalar, e revisa na literatura, e em outras fontes de informação, formas lúdicas de apresentação dos pratos, com o objetivo de torná-los mais atrativos para o paciente infantil, numa associação entre os pilares do bem-alimentar e do bem entreter, e também entre os setores de nutrição e hotelaria dos hospitais.

A hospitalidade na hotelaria hospitalar

O termo hospitalidade pode ser interpretado de diversas formas, de tal modo que, com sua etimologia, ocorre o semelhante. Grinover (2002), afirma que a expressão hospitalidade origina-se da palavra *hospitalitas* que, por sua vez, deriva de *hospitalis*, a qual significava “hospedagem gratuita aos viajantes”, e possivelmente, foi utilizada pela primeira vez no Século XIII, com o mesmo sentido que é usada nos tempos atuais.

Já Plentz afirma que:

[...] a palavra hospitalidade deriva do latim *hospitalitate*. Também da palavra latina *hospitalitas-ati*, a noção de hospitalidade traduz-se como o ato de acolher, hospedar; a qualidade do hospitaleiro; boa acolhida; recepção; tratamento afável, cortês, amabilidade; gentileza (PLENTZ, 2007, p. 58).

O termo se faz presente desde as primícias da civilização, onde a hotelaria era reconhecida como atividade genérica. Só após a Segunda Guerra Mundial, quando houve um progresso em áreas como a medicina, lazer, alimentação e transportes, e que também houve progressos na área da hospitalidade.

Lashley e Morrison (2004, p. 5) afirmam que “a hospitalidade pode ser concebida como um conjunto de comportamentos originários da própria base da sociedade”.

Já Camargo (2003), trata o assunto de maneira intangível, trazendo os tempos/ espaços da hospitalidade humana, conforme o quadro a seguir:



Quadro 1: Os tempos/ espaços da hospitalidade humana

Categoria	Recepcionar	Hospedar	Alimentar	Entreter
Doméstica	Receber pessoas em casa, de forma intencional ou casual	Fornecer pouso e abrigo em casa para pessoas	Receber em casa para refeições e banquetes	Receber para recepções e festas
Pública	A recepção em espaços e órgãos públicos de livre acesso	A hospedagem proporcionada pela cidade e pelo país	A gastronomia local	Espaços públicos de lazer e eventos
Comercial	Os serviços profissionais de recepção	Hotéis Hospitais e casas de saúde Presídios	A restauração	Eventos e espetáculos Espaços privados de lazer
Virtual	A <i>net-etiqueta</i> do enviar e receber mensagens por meios eletrônicos	<i>Sites</i> e hospedeiros de <i>sites</i>	A gastronomia eletrônica	Jogos e entretenimento

Fonte: Camargo (2003, p. 19).

Assim, conforme apresentou o quadro 1, hospitalidade, de acordo com Camargo (2003, p. 19), “do ponto de vista analítico-operacional, pode ser definido como ato humano, exercido em contexto doméstico, público ou profissional, de recepcionar, hospedar, alimentar e entreter pessoas temporariamente deslocadas de seu *habitat*”.

Desta maneira, entende-se que o ato de receber torna-se o ponto primordial que determina a hospitalidade, é a peça chave para que esta aconteça. Já o conceito de hospedar, não enfoca necessariamente apenas oferecer um abrigo, mas também a acolhida e boa vontade para que o visitante sinta-se bem. Da mesma forma, o alimentar, é um fator que se encontra em toda a história da hospitalidade, como forma de bem tratar os passantes, tornando-se assim, ponto importante em matéria de hospitalidade. Enquanto que o entreter, alia-se a acolhida, fazendo com que a estadia seja ainda mais agradável.

Nos dias atuais, as práticas da hospitalidade têm sido desenvolvidas em diversos locais, dentre eles: hotéis, pousadas, resorts, restaurantes e também hospitais.

Os hospitais, considerados em regra como lugares “frios”, impessoais e tristes tem, nos últimos tempos, conforme afirma Taraboulsi (2011), tentado mudar a imagem pública negativa associada a eles, buscando sanar as deficiências e procurando soluções nas diversas áreas do mercado. Por haver uma conciliação entre saúde e uma boa hospedagem, os hospitais vêm se adaptando aos padrões da hotelaria clássica, buscando serviços que se adequam à sua realidade, tornando o ambiente mais acolhedor do ponto de vista dos pacientes e acompanhantes, e tem feito isso através da denominada hotelaria hospitalar.



Segundo Taraboulsi (2011, p. 32) “o hospital hospeda pessoas comprovadamente doentes e o hotel hospeda pessoas supostamente saudáveis”. Para ele, a atividade hospitalar encontrou na implantação dos princípios da hotelaria uma solução eficaz para seus problemas de atendimento. E é nesse contexto, que são inseridos no ambiente hospitalar os preceitos da hospitalidade, do “bem-atender”, do “bem-receber”, do “bem-entretêr” e do “bem-alimentar” trazidos por esse ramo especializado da hotelaria.

Boeger (2003, p. 24), define a hotelaria hospitalar como sendo “[...] a reunião de todos os serviços de apoio, que associados aos serviços específicos, oferecem aos clientes internos e externos conforto, segurança e bem-estar durante seu período de internação”.

Já Godoi (2008), em seu conceito, expande as benesses da hotelaria hospitalar para além do atendimento aos pacientes. Para ele, esse ramo da hotelaria, por meio de suas técnicas, procedimentos e serviços, proporciona benefícios sociais, físicos, psicológicos e emocionais para pacientes, familiares e também funcionários do hospital.

Taraboulsi (2011, p. 179), ainda acrescenta que, a hotelaria hospitalar é como uma arte, “a arte de oferecer serviços eficientes e repletos de presteza, alegria, dedicação e respeito, fatores que geram a satisfação, o encantamento do cliente de saúde e, principalmente, a humanização do atendimento e do ambiente hospitalar”. Esse autor enfatiza ainda que a hotelaria hospitalar vai além de tratar as pessoas como mais um paciente, e sim, integra serviços e processos diários que intensificam a essência do atendimento nos hospitais. Dentre esses serviços e processos diários preceituados por Taraboulsi, sem dúvidas está incluído o de alimentação dos pacientes.

O “bem-alimentar” e a alimentação em hospitais

O “pilar” do bem-alimentar proposto por Camargo (2003) está relacionado à hospitalidade no sentido de que, por meio do alimento oferecido ao “hóspede”, o hospitaleiro manifesta o seu prazer em recebê-lo, ou seja, o alimento torna-se objeto tangível da hospitalidade.

Em um contexto hospitalar, o bem alimentar vai além da preocupação de agradar ou mostrar-se hospitaleiro, nesse caso, o termo ganha sentido um pouco mais amplo, pois são acrescentadas a ele questões dietéticas e nutricionais, que são de extrema relevância no cuidado e no processo de recuperação do paciente.

De acordo com Candeias, “ter hábitos alimentares saudáveis não significa fazer uma alimentação restritiva ou monótona. Pelo contrário, um dos pilares fundamentais para uma



alimentação saudável é a variedade.” (CANDEIAS *et al.*, 2005, p.4). Contudo, associar o bom alimento, com o bem-alimentar no contexto hospitalar, requer alguns cuidados. A busca por agradar o público, seja ele infantil ou adulto, deve ser feita levando-se em consideração as circunstâncias em que se encontram, na condição de paciente hospitalar. A boa alimentação nos hospitais pode ser fundamental também para evitar os casos de “desnutrição hospitalar”, quando o paciente seja, devido à enfermidade ou ao tratamento efetuado, estando associada a maior tempo de internação, passa a não ingerir alimentos, ocasionando a falta de absorção de nutrientes e perda de peso em um curto espaço de tempo, sendo a intervenção nutricional um fator favorável para a recuperação do quadro (REIS *et al.*, 2009).

Um ponto fundamental que Godoi (2008) ressalta sobre o assunto, é a melhoria no sabor da já estereotipada “comida de hospital”. Nesse sentido, o hospital encontra apoio com a inserção do nutricionista e, em alguns instituições, o gerente de alimentos e bebidas, para que o paciente desfrute de mais opções do chamado “*menu*” hospitalar.

Sobre o aspecto gastronômico nos hospitais, o autor pontua:

A gastronomia (nos hospitais) tem sido também um dos aspectos que melhoraram muito nos últimos anos. Anteriormente o foco era no que o paciente não podia comer, hoje é exatamente no que ele pode. Exceto nos casos necessários, menus com várias opções são comuns a quem está hospitalizado, trazendo um pouco mais de sabor a insossa comida hospitalar [...] (GODOI, 2008, p. 49).

Sobre o assunto Villar (2007) ainda acrescenta que, quando o hospital passa a melhorar o serviço de alimentação, buscando como método a gastronomia, deve atentar-se à dieta disponibilizada ao paciente, levando em consideração suas peculiaridades sociais, culturais e pessoais. Portanto, cabe ao profissional responsável pela elaboração do cardápio conhecer os pacientes, de tal modo que, possa desenvolver refeições personalizadas.

Outro aspecto importante, dentro do contexto gastronômico hospitalar, é a maneira como são servidas as refeições. Pesquisas revelam que o índice de aceitação ou rejeição dos alimentos podem variar, dependendo de como a refeição é servida ao paciente. Em estudo realizado por Rolim; *et. al* (2011) foi apresentado que, a alimentação servida, a adultos, em bandejas hospitalares teve um índice de rejeição de 28,06%, enquanto que a mesma refeição servida em pratos, teve o índice reduzido para 14,97%, conforme mostra a Figura 1. Fica evidente que, um prato bem apresentado, induz o paciente a querer consumi-lo.



Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

Figura 1: Maneiras de apresentação da refeição



Fonte: Rolim; *et. al* (2011).

Quando o público muda, e se passa a trabalhar com pacientes infantis, a gastronomia hospitalar também pode, e deve mudar seu foco, e uma alternativa para tanto, é a de aliar ludicidade a boa alimentação, criando pratos que sejam não só nutritivos e saudáveis, mas cuja apresentação diminua significativamente as possibilidades de rejeição da comida por parte das crianças.

Alimentação Hospitalar Para Crianças: a ludicidade e o bem-alimentar de mãos dadas

De modo geral, mas principalmente quando se trata de crianças, a hospitalização pode surgir como uma surpresa nada agradável, na maioria das vezes considerada complexa, configurando um momento traumático, visto que na infância ainda não se tem experiências suficientes para enfrentar e entender tal situação (MITRE e GOMES, 2003). Contudo, existem formas de tentar amenizar as dificuldades pelas quais passam as crianças no momento de hospitalização. Dentre elas, está a utilização da ludicidade, que pode ser amplamente aplicada no ambiente hospitalar.

Ainda não se sabe com clareza, quando a ludicidade passou a ser percebida como uma atividade típica humana, porém alguns autores relatam que sua origem advém do período pré-histórico. Nesse sentido, Bartholo (2001) defende que a ludicidade e a criatividade são partes integrantes da vida humana e de suas realizações. Para o autor:

O lúdico e o criativo são elementos constituintes do homem que conduzem o viver para formas mais plenas de realização; são, portanto, indispensáveis para uma vida produtiva e saudável, do ponto de vista da autoafirmação do homem como sujeito, ser único, singular, mas que prescinde dos outros homens para se realizar, como ser social e cultural, formas imanentes à vida humana (BARTHOLO, 2001, p. 92).



Pesquisas voltadas ao lúdico apontam que, as atividades relacionadas ao tema se caracterizam como fator essencial no desenvolvimento humano por, dentre outros fatores, ocasionarem melhorias nas relações inter e intrapessoais. Ainda segundo o autor supracitado, “o comportamento lúdico não é herdado, é um comportamento adquirido através do processo de aprendizagem” (BARTHOLO, 2001, p. 92).

O conhecimento sobre a evolução histórica da ludicidade permite-nos verificar a importância das atividades lúdicas na vida humana, seja na educação formal (pedagógicas) ou informal (associações, clubes, hotéis, etc.). Além desses ambientes, o hospital vem sendo, cada vez mais, um local onde a ludicidade tem sido explorada.

Wuo (2004, p. 167) explica que “o hospital deixa de ser um espaço somente da atuação científica para incluir, nos seus procedimentos a atividade recreativa e a arte, como meio poético do tratamento, o que proporciona mudanças”. Para a autora, “os aspectos lúdicos agem como medicamento para a vida” (WUO, 2004, p. 170), e “adquirem também uma função terapêutica, na medida em que devem contribuir para a recuperação física ou psicológica dos indivíduos” (WUO, 2004, p. 171). É nessa relação terapêutica que se torna possível criar uma ponte entre o bem-alimentar e a ludicidade, ou seja, com o pilar do bem-entretêr.

Sobre o bem-alimentar podemos citar o exemplo das frutas, legumes e verduras, que são reconhecidamente relevantes no tratamento de doenças, visto que os nutrientes fornecidos por eles são essenciais para um bom funcionamento do corpo, contudo, muitas crianças geralmente tem verdadeira aversão a esses tipos de alimentos. Nessa feita, uma das opções para obter sucesso nessa interseção entre boa alimentação e ludicidade, é a adoção do método da “alimentação ou refeição divertida”. Trata-se de uma estratégia de apresentação dos pratos, que traz a ludicidade para a dieta do infante, é que vêm, cada vez mais, sendo utilizada e indicada por pais, educadores, cozinheiros e profissionais da nutrição, pois têm efeitos significativos na luta contra a falta de apetite ou rejeição alimentar, sobretudo, no contexto hospitalar, onde a criança está mais fragilizada.

Nesse método, criam-se personagens ou figuras conhecidas (animais, formas geométricas, flores, etc.) com alimentos saudáveis e que antes, elas achavam “sem graça” ou “ruins”. Nesse sentido, Dias (2014, p. 14) afirma que: “se a refeição for mais apelativa e divertida as crianças não resistirão em experimentá-la e sem darem conta já estarão a comer os legumes e frutas de uma forma prazerosa”. Assim, uma salada de verduras pode se tornar um nutritivo e divertido “ninho de pássaros”, formado com macarrão do tipo espaguete, onde os passarinhos são ovos



Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

cozidos empanados em flocos de milho e, os detalhes dos olhos e bico são criados com azeitonas pretas e tomate, conforme a Figura 2:

Figura 2: Salada de verduras



Fonte: site vix.com

A matéria “28 ideias criativas para fazer crianças comerem...” do site vix.com, traz algumas outras sugestões de como podem ser elaboradas refeições divertidas, de forma nutritiva, simples e eficaz. As frutas, por exemplo, podem receber formas e desenhos conhecidos. No caso da Figura 3, a melancia foi modelada em estrelas, obtendo um resultado simples e atrativo:

Figura 3: Melancia estrelar



Fonte: site Gemelares.

Outra sugestão que pode ser utilizada na apresentação de refeições divertidas são os “*food faces*” (Figura 4), pratos decorados com rostos animados e incompletos. Com estes pratos pode-se dar a oportunidade às crianças de brincar e exercitar a sua criatividade, compondo diferentes rostos com a comida (DIAS, 2014).



Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

Figura 4: *Food faces*



Fonte: Dias (2014, p. 22).

Alguns hospitais pelo Brasil, já vem incluindo em seus cardápios infantis as refeições lúdicas. É o caso do Hospital Infantil de Sabará, em Minas Gerais, que desde 2015 vem realizando um projeto nesse sentido, em parceria com a empresa de alimentação Sodexo. Em entrevista ao site da Sodexo, a supervisora de nutrição do hospital, Fernanda Rabelo dos Santos, falou sobre a experiência de elaborar e servir os pratos lúdicos para os pacientes infantis:

As divertidas preparações estimulam a aceitação da criança, fazendo com que o momento da alimentação funcione como um recurso terapêutico, já que apresentamos novos ingredientes e sabores que se relacionam com a aparência do prato. Assim como nós, as crianças também 'comem com os olhos [sic].

Outra experiência que também tem trazido resultados positivos é a do “Projeto de Hotelaria Hospitalar e Gestão do Cuidado” desenvolvido, desde 2003, no Hospital Estadual Albert Schweitzer, no Rio de Janeiro. Lá, além da comida servida com formas especiais, a embalagem onde ela vem trás adesivos de super-heróis. Em entrevista ao Jornal “O dia”, Francilene Almeida, nutricionista da Secretaria Estadual de Saúde do Rio de Janeiro, ao falar sobre o projeto, afirma que:

A enfermidade e a distância do ambiente familiar fazem com que as crianças rejeitem as refeições. Além disso, muitas já têm dificuldade de se alimentar no dia a dia. É muito difícil fazer uma criança doente comer, mas com os pratos divertidos o efeito é imediato. Isso ajuda na recuperação delas [sic].

Também em entrevista ao Jornal “O dia”, a senhora Sonia Reis, cujo neto Alan Araújo, de 4 anos estava internado no Hospital Albert Schweitzer, compartilhou a felicidade de ver seu família aceitando bem a comida do hospital, pela forma em que ela é servida:

Ele passou a aceitar melhor a comida depois que ela passou a ser servida de maneira divertida. Quando recebe a embalagem, ele tira os adesivos, brinca, cola na cama, na parede. Assim fica mais fácil [sic].



A partir das experiências narradas acima, fica clara eficácia e aceitação do método das refeições divertidas em ambientes hospitalares. Assim, além de bem alimentadas, com comidas saudáveis e adequadas ao seu tratamento de saúde, as experiências relatadas apontam que o índice de rejeição dos pratos será significativamente minimizado.

Considerações Finais

O bem-alimentar, sem dúvidas, é um dos pilares fundamentais das práticas hospitalares. Proporcionar uma alimentação agradável pra outrem demonstra, dentre outras coisas, cuidado e acolhimento. No hospital, porém, os estereótipos de lugar “frio” e triste, também parecem se refletir na comida ali servida. Os hospitais precisam, cada vez mais, enxergar os pacientes para além do seu bem-estar físico, da sua enfermidade, sendo necessário que seu estado psicológico e social, naquele momento, também sejam levados em consideração. Dessa forma, se faz necessário que novas práticas sejam introduzidas no contexto hospitalar, que possibilitem a reaproximação dessa instituição de saúde com suas origens hospitalares, já que hospitalidade e hospital possuem a mesma raiz histórica e etimológica. É fundamental que os hospitais passem a proporcionar um ambiente acolhedor, receptivo, onde exista a prestação de bom atendimento, assim também como possibilidades de entretenimento, e de uma boa alimentação.

Sendo assim, uma das possibilidades de implementação dos conceitos da hospitalidade no ambiente hospitalar, é o da integração da hotelaria hospitalar com o setor de nutrição no preparo de cardápios e na apresentação de pratos que tornem a comida, não apenas nutritiva, mas também atrativa. E quando se tratam de pacientes crianças, sem dúvidas, a apresentação do prato pode fazer toda a diferença na aceitação ou não do prato, e conseqüentemente no processo de recuperação desse paciente. Diante disso, a proposta de desenvolver nos hospitais infantis a chamada “refeição divertida”, parece ser uma alternativa totalmente viável, que já tem acontecido no contexto doméstico de algumas famílias, assim como também já tem sido testada e aceita com êxito em alguns hospitais pelo Brasil. Além de associar os setores de nutrição e hotelaria do hospital, a experiência integra também os pilares da hospitalidade do bem-alimentar e do bem-entretar, através da ludicidade apresentada no prato, mostrando que é possível sim, que a criança se divirta com a comida, mesmo que seja em um momento tão complicado com o de uma hospitalização, aliás, esse momento de diversão pode fazer toda a diferença no processo de recuperação dessa criança, já que uma boa e correta alimentação



comprovadamente ajuda na cura de enfermidades, e é nisso que reside a importância da inserção da alimentação lúdica nos hospitais infantis.

Referências

BARTHOLO, M. F. O lazer numa perspectiva lúdica e criativa. **Cinergis**, Santa Cruz do Sul, v. 2, n. 1, p. 89-99, jan./jun. 2001.

BOEGER, M. A. **Gestão em Hotelaria Hospitalar**. São Paulo: Atlas, 2003.

CAMARGO, L. O. L. Os domínios da hospitalidade. In: DENCKER, A. F. M.; BUENO, M. S. (Orgs). **Hospitalidade: cenários e oportunidades**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

CANDEIAS, V.; *et al.* **Princípios para uma Alimentação Saudável**. Direção Geral de Saúde: Lisboa, 2005.

COMIDA de hospital com graça. In: O dia, 2013. Disponível em: <<http://odia.ig.com.br/noticia/mundoeciencia/2013-08-03/comida-de-hospital-com-graca.html>>. Acesso em 03 abr. 2017.

DIAS, C. B. **Brinca com a comida**. In: Iconline, 2014. Disponível em: <[https://iconline.ipleiria.pt/bitstream/10400.8/1643/1/Cindy Borges Dias.pdf](https://iconline.ipleiria.pt/bitstream/10400.8/1643/1/Cindy%20Borges%20Dias.pdf)>. Acesso em 04 abr. 2017.

GODOI, A. F. **Hotelaria hospitalar e humanização no atendimento em hospitais**. 2. ed. São Paulo: Ícone, 2008.

GRINOVER, L. Hospitalidade: um tema a ser reestudado e pesquisado. In: DIAS, C. M. M. (org.). **Hospitalidade: reflexões e perspectivas**. São Paulo: Manole, 2002.

HOSPITAL Infantil Sabará implanta projeto de alimentação lúdica. In: Sodexo, 2015. Disponível em: <<http://tamer.com.br/sodexoimprensa/hospital-infantil-sabara-implanta-projeto-de-alimentacao-ludica/>>. Acesso em 04 abr. 2017.

28 IDEIAS criativas para fazer crianças comerem que vão fazer a vida de qualquer mãe mais fácil. In: Vix, [200-]. Disponível em: <<http://www.vix.com/pt/bdm/familia/28-ideias-criativas-para-fazer-criancas-comerem-que-vao-fazer-vida-de-qualquer-mae-mais-facil>>. Acesso em 05 abr. 2017.

MITRE, M. R.; GOMES, R. A promoção do brincar no contexto da hospitalização infantil como ação de saúde. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 9, n. 1, p. 147-154, 2004. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/csc/v9n1/19832.pdf>> Acesso em: 03 abr. 2017.

MORRISON, A.; LASHLEY. C. **Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado**. São Paulo: Manole, 2004.



Fórum Internacional de Turismo do Iguassu

PLENTZ, R. S. **Dialética da hospitalidade**: caminhos para a humanização. 208 f. 2007. Dissertação (Mestrado). Universidade de Caxias do Sul. Caxias do Sul, 2007.

REIS, K. de S.; *et al.* Prevalência de desnutrição em pacientes internados em um hospital geral. **Nutrir Gerais**, Ipatinga, v. 3, n. 5, p. 477-488, ago./dez. 2009. Disponível em: <https://www.unilestemg.br/nutrirgerais/downloads/artigos/5_edicao/Artigo_PREVALENCIA_DE_DESNUTRICAÇÃO_EM_PACIENTES.pdf>. Acesso em: 05 abr. 2017.

ROLIM P. M.; *et al.* Apresentação da refeição versus desperdício de alimentos na alimentação de pacientes oncológicos. **Alim. Nutr.**, Araraquara, v. 22, n. 1, p. 137-142, jan./mar. 2011. Disponível em: <<http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/article/viewfile/1270/1270>>. Acesso em: 05 abr. 2017.

TARABOULSI, F. A. **Administração de Hotelaria Hospitalar**. São Paulo: Atlas, 2011.

VILLAR, M. H. Dietética e gastronomia. In: SILVA, S. M. C. S.; MURA J. D. P. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. São Paulo: Roca; 2007.

WUO, A. E. Atividades Recreativas em Hospital: humanizando relações no tratamento infantil. In: SCHWART, G. M. (Org.). **Atividades Recreativas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.