

**Título: Estrutura e serviços de alimentos e bebidas em hospitais: estudo comparativo de hospitais particulares em Fortaleza**

**Autor(es)** Nayara da Silva Sampaio

**E-mail para contato:** nayara.smp@gmail.com

**IES:** IFCE

**Palavra(s) Chave(s):** Qualidade, Hospitais, Nutrição, Gastronomia

#### **RESUMO**

Este trabalho apresenta um estudo sobre os serviços de alimentos e bebidas nos hospitais, assunto este ainda pouco explorado. A gastronomia pode influenciar várias áreas de atuação, desde unidades de alimentação e nutrição (UAN) industriais, hotéis, SPAs, restaurantes, serviços de catering e até mesmo as UAN hospitalares. As unidades hospitalares sempre foram avaliadas como fornecedoras de uma refeição monótona, sem sabor e de odor desagradável. Atualmente, percebe-se que alguns hospitais querem transformar essa imagem, deixando de ser um espaço de doenças para se transformar em um ambiente de saúde. O presente estudo se propôs a identificar e comparar como os conceitos e serviços presentes na hotelaria, como exemplo, os serviços de quarto, recepção, restaurantes, estão sendo adaptados à área hospitalar, nas estruturas e serviços relacionados ao setor de alimentos e bebidas em hospitais privados de Fortaleza no ano de 2010. Buscou-se verificar de que forma esses elementos inerentes à hotelaria foram inseridos no setor de alimentos e bebidas dos hospitais localizados em Fortaleza e quais são os benefícios advindos dessa implantação. O estudo foi realizado por meio de observações e acompanhamento das atividades dos restaurantes hospitalares, além de entrevistas não estruturadas com as nutricionistas e os gerentes dos hospitais e a aplicação de questionário estruturado aos trabalhadores. Os questionamentos visaram à obtenção de uma avaliação qualitativa do cardápio e das estruturas oferecidas nos restaurantes hospitalares que serviram de base para a pesquisa. Depois de observadas a norma regulamentadora existentes nesses ambientes identificou-se, nos dois restaurantes hospitalares, fatores de satisfação entre os clientes quanto aos serviços oferecidos, mas em relação à estrutura oferecida por um desses restaurantes hospitalares não estava adequada as regras básicas de higiene. Foram dadas sugestões como implantação das normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e cursos de reciclagem na área de Boas Práticas de Alimentação para os funcionários com o intuito de contribuir para a melhoria dos serviços de alimentação nestes hospitais.