Anais do XXVII Encontro de Iniciação à Docência
Pró-reitoria de graduação - ENID - 2025

https://periodicos.ufpb.br/ojs/index.php/enid/index

RESUMO SUBMETIDO AO XXVII ENID - 2025 - UFPB
A PRÁTICA DA MONITORIA NA GASTRONOMIA HOSPITALAR: INTEGRAÇÃO ENTRE TEORIA, DIETOTERAPIA E HUMANIZAÇÃO DO CUIDADO ALIMENTAR

Rafaela Emília Dantas;
Patricia Pinheiro Fernandes Vieira (Orientadora).

Programa de Monitoria
CTDR - Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional, Campus I - João Pessoa

RESUMO: A alimentação é um elemento essencial para a manutenção da vida, desempenhando não apenas funções fisiológicas e nutricionais, mas também culturais e simbólicas. No ambiente hospitalar, a dietoterapia exerce papel fundamental na recuperação do estado de saúde dos pacientes, considerando suas patologias, preferências e necessidades nutricionais. Assim, a dieta hospitalar deve ser individualizada, respeitando restrições alimentares e condições clínicas específicas, de modo a favorecer o bem-estar e a adesão do paciente ao tratamento. O presente trabalho teve como objetivo observar prontuários dos pacientes internados no Hospital Universitário Lauro Wanderley (UFPB), e as dietas oferecidas em relação às patologias apresentadas. As atividades foram realizadas no contexto da disciplina de Gastronomia Hospitalar, vinculada ao curso de Bacharelado em Gastronomia, por meio da metodologia ativa, que coloca o aluno como protagonista do processo de aprendizagem. A metodologia envolveu reuniões orientativas com a docente responsável, acompanhamento de aulas teóricas e práticas, além do suporte aos discentes por meio de canais de comunicação digital. Durante as atividades práticas, os estudantes analisaram 08 prontuários de pacientes e desenvolveram cardápios adequados às condições clínicas observadas. Entre as patologias mais recorrentes, destacaram-se as doenças hepáticas, para as quais foram elaboradas preparações adaptadas, como mini abóbora recheada com carne de sol e ricota, panqueca de fubá, pudim de chia com geleia de morango, bolo de banana caramelizada e purê de batata doce, frango e legumes salteados. Foram elaboradaos cardápios para outras patologias, como: diabetes, ascite, problemas cardíacos, pneumotórax, hipertensão, constipação, suspeita de lupus e anemia ferropriva. As preparações elaboradas foram: tomate recheado com creme de ricota; bolo de cenoura; overnight com dose de whey; banana de biscoito de cacau; torrada com salada de abacate, tomate, ovo e geleia de morango; panqueca de aveia, banana e ameixa; bolo de cacau e ameixa; beijinho de leite de coco. panqueca de banana com redução de calda de açúcar; sanduíche de ovos, alface e tomate; rap de atum, tomate e alface; tapioca com ovo e iogurte natural; carpaccio de pera; sanduíche de frango, alface e tomate; iogurte de ameixa natural e banana com redução de tangerina. Observa-se que a metodologia utilizada foi capaz de promover a autonomia e a participação dos alunos, permitindo a aplicação prática dos conteúdos estudados e o desenvolvimento de competências técnicas e humanísticas. Essa abordagem possibilitou que os discentes compreendessem o papel da gastronomia hospitalar na recuperação do paciente e a importância da adequação das refeições às suas condições de saúde e preferências alimentares. As atividades da monitoria contribuíram de forma significativa para a formação acadêmica e profissional dos participantes, fortalecendo a relação entre teoria e prática. Além disso, favorecem um ambiente de aprendizado colaborativo, no qual a troca de experiências entre alunos e a professora potencializa o processo de ensino-aprendizagem. Conclui-se que a experiência de monitoria foi enriquecedora, tanto para os discentes da disciplina quanto para a aluna monitora, promovendo o desenvolvimento de habilidades técnicas, empatia e sensibilidade no cuidado alimentar de pacientes hospitalizados.