



Universidade de Brasília

**Centro de Excelência em Turismo
Pós-Graduação Lato Sensu
Curso de Especialização em Hotelaria Hospitalar**

**A PERCEPÇÃO DO PROFISSIONAL NUTRICIONISTA SOBRE A
GASTRONOMIA HOSPITALAR: UM ESTUDO DE CASO SOBRE UM
HOSPITAL PARTICULAR DO DISTRITO FEDERAL**

Cássia Maria Ferreira Borges

Orientadora: Ms. Verônica Ginani

Brasília - 2009



Universidade de Brasília

**Centro de Excelência em Turismo
Pós-Graduação Lato Sensu
Curso de Especialização em Hotelaria Hospitalar**

**A PERCEPÇÃO DO PROFISSIONAL NUTRICIONISTA SOBRE A
GASTRONOMIA HOSPITALAR: UM ESTUDO DE CASO SOBRE UM
HOSPITAL PARTICULAR DO DISTRITO FEDERAL**

Cássia Maria Ferreira Borges

Orientadora: Ms. Verônica Ginani

Monografia apresentada ao Centro de Excelência em Turismo – CET da Universidade de Brasília – UnB, como requisito parcial à obtenção do grau de Especialista em Hotelaria Hospitalar.

Brasília - 2009



Universidade de Brasília

**Centro de Excelência em Turismo
Pós-Graduação Lato Sensu
Curso de Especialização em Hotelaria Hospitalar**

Cássia Maria Ferreira Borges

Aprovado por:

Orientador: MS. Verônica Ginani

Dra. Iara Lúcia Gomes Brasileiro

MS. Ana Rosa D. Santos

Brasília, 28 de setembro de 2009

Borges, Cássia Maria Ferreira

A Percepção do Profissional Nutricionista sobre a Gastronomia Hospitalar: um estudo de caso sobre um hospital particular do Distrito Federal. Cássia Maria Ferreira Borges - Brasília, 2009.

Monografia (especialização) – Universidade de Brasília, Centro de Excelência em Turismo, 2009.

Orientador: Verônica Ginani

1. Hotelaria Hospitalar
2. Gastronomia Hospitalar
3. Nutricionista
4. Alimentação



Dedico este trabalho com o mais profundo amor e afeição às minhas filhas, ao meu marido e a todos os profissionais de saúde que optaram pela vocação de trabalhar com a cura!

AGRADECIMENTOS

Agradeço, primeiramente, a Deus, aos meus pais, razão de minha existência.

Às minhas grandes amigas do curso e a todos os profissionais que participaram direta ou indiretamente para a elaboração deste.

Feliz o homem que come comida, bebe bebida
e por isso tem alegria.

Fernando Pessoa

RESUMO

Este trabalho tem como objetivo avaliar os critérios mais importantes para a Gastronomia Hospitalar na visão do profissional nutricionista. A revisão bibliográfica abordou a definição de Hotelaria Hospitalar e temas relacionados à Gastronomia Hospitalar, como a alimentação, a nutrição e a dietética; o serviço de alimentação e o papel do profissional nutricionista. A identificação dos critérios, de acordo com a sua importância foi obtida através de aplicação de um questionário com perguntas fechadas direcionadas a nove nutricionistas de um hospital particular do Distrito Federal. Após a análise de todos os questionários foi possível identificar que a aparência dos funcionários, o sabor, os utensílios adequados e o treinamento de funcionários são os critérios mais significativos na opinião das nutricionistas do referido hospital. Vale lembrar que, para a Gastronomia Hospitalar propriamente dita, todos os critérios citados são de suma importância. Portanto, concluiu-se que falta uma visão mais abrangente sobre o tema Gastronomia Hospitalar por parte dos profissionais entrevistados.

Palavras-chave: Alimentação; Gastronomia Hospitalar; Hotelaria Hospitalar; Nutricionista.

ABSTRACT

This research has as objective to appraise the most important Gastronomy criterion in the Hospital under the nutritionist view point. The literature review focused the definition of Hospitality and Gastronomy in the hospital, as food, nutrition and diet, the food service and the nutritionist performance. The identification criterion, according to its importance was reach through the closed questions directed to nine nutritionists from a private hospital of Federal District. After analyzing all the questionnaires, it was possible to identify that the professionals' appearance, the taste, the right tool and the training of the professionals are the criterions most important under the nutritionists view point. Its good to remember that: for the really Hospital Gastronomy all of these criterions are very important, so it follows that is necessary a better view point about the Hospital Gastronomy topic by the nutritionists interviewed.

Keywords: Food; Hospital Gastronomy; Hospital Hospitality; Nutritionist.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1: Áreas de Conhecimento da Hotelaria Hospitalar

Figura 2: Resultados da percepção do profissional nutricionista quanto ao nível de importância dos principais critérios da Gastronomia Hospitalar.

Figura 3: Gráfico consolidado dos critérios avaliados da Gastronomia Hospitalar na visão dos nutricionistas do referido hospital.

Gracias por visitar este Libro Electrónico

Puedes leer la versión completa de este libro electrónico en diferentes formatos:

- HTML(Gratis / Disponible a todos los usuarios)
- PDF / TXT(Disponible a miembros V.I.P. Los miembros con una membresía básica pueden acceder hasta 5 libros electrónicos en formato PDF/TXT durante el mes.)
- Epub y Mobipocket (Exclusivos para miembros V.I.P.)

Para descargar este libro completo, tan solo seleccione el formato deseado, abajo:

