

GASTRONOMIA HOSPITALAR: POSSIBILIDADES DE ATUAÇÃO DO GASTRÔNOMO

III Encontro de Estágios

Eveline de Sousa Landim, Alice de Brito Costa Maia, Diana Valesca Carvalho

O estágio no campo da Gastronomia tem como objetivo geral proporcionar ao discente a apreensão da teoria vivenciada em sala de aula com a prática nos mais diversos espaços como no campo da pesquisa, da cozinha de diversos estabelecimentos, na organização de eventos, nas mais diversas políticas públicas, como educação e saúde, dentre outros. No tocante as políticas públicas, no caso específico da Política de Saúde, ainda é algo incipiente. Não há registros de gastrônomos no Sistema Único de Saúde (SUS), pelo menos no Estado do Ceará. Nas cozinhas dos diversos hospitais do SUS há manipuladores de alimentos com formações diversas, tais como: cozinheiros, auxiliares de cozinha, economista doméstica e nutricionistas. Sendo, portanto ainda um campo novo e imenso de possibilidades para o gastrônomo. A elaboração de pratos, assim como de cardápios, são as duas ações que mais se referem popularmente ao gastrônomo. Porém, o momento de formação, por meio do estágio, possibilita um leque de opções até então inimagináveis, tanto para os que ainda estão em formação, assim como para os profissionais que já estão no exercício profissional. Nesse contexto, o objetivo desse estudo é relatar a experiência de estágio supervisionado em Gastronomia Hospitalar. O estágio aconteceu no período de 29 de abril a 14 de junho de 2019, no Hospital Universitário Walter Cantídio, na Unidade de Nutrição Clínica. O foco principal do estágio foram as boas práticas, no qual foram elaborados o Manual de Boas Práticas e o POPS. Todos os estabelecimentos que trabalham com alimentos devem conter o seu Manual de Boas Práticas, sendo este um documento que descrever as operações realizadas com relação aos requisitos sanitários dos edifícios; a manutenção e a higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios; deve conter também as ações de controle da higiene e saúde dos manipuladores. Este é um campo novo e bastante desafiador para o gastrônomo.

Palavras-chave: gastronomia. saúde hospitalar. boas práticas. alimentos.