



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO REGIONAL
DEPARTAMENTO DE GASTRONOMIA
CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA

**A IMPORTÂNCIA DA GASTRONOMIA HOSPITALAR NA QUALIDADE DE VIDA
DE PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA (DRC): UM OLHAR ALÉM DA
NUTRIÇÃO**

JOÃO PESSOA
2025

ELOÍSA MARIA DA SILVA VIEIRA

**A IMPORTÂNCIA DA GASTRONOMIA HOSPITALAR NA QUALIDADE DE VIDA
DE PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA (DRC): UM OLHAR ALÉM DA
NUTRIÇÃO**

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado à Coordenação do
Bacharelado em Gastronomia do Centro
de Tecnologia e Desenvolvimento
Regional da Universidade Federal da
Paraíba, como parte dos requisitos para
obtenção do título de Bacharel em
Gastronomia, sob orientação da Prof^ª. Dr^ª.
Patrícia Pinheiro Fernandes Vieira.

JOÃO PESSOA
2025

Catálogo na publicação
Seção de Catalogação e Classificação

V658i Vieira, Eloisa Maria da Silva.

A importância da gastronomia hospitalar na qualidade de vida de pacientes com Doença Renal Crônica (DRC): um olhar além da nutrição / Eloisa Maria da Silva Vieira. - João Pessoa, 2025.

50 f. : il.

Orientação: Patrícia Pinheiro Fernandes Vieira. TCC (Graduação) - UFPB/CTDR.

1. Doença Renal Crônica. 2. Gastronomia Hospitalar. 3. Qualidade de vida. 4. Nutrição. I. Vieira, Patrícia Pinheiro Fernandes. II. Título.

UFPB/CTDR CDU 641:640.522

ELOÍSA MARIA DA SILVA VIEIRA

A IMPORTÂNCIA DA GASTRONOMIA HOSPITALAR NA QUALIDADE DE VIDA
DE PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA (DRC): UM OLHAR ALÉM DA
NUTRIÇÃO

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado à Coordenação do
Bacharelado em Gastronomia do Centro
de Tecnologia e Desenvolvimento
Regional da Universidade Federal da
Paraíba, como parte dos requisitos para
obtenção do título de Bacharel em
Gastronomia.

Data: 23/09/2025

Resultado:

BANCA EXAMINADORA

Patrícia Pinheiro F. Vieira

Patrícia Pinheiro Fernandes Vieira (Profª Orientadora)

Aline Lima de Souza Pontes

Aline Lima de Souza Pontes (1º Examinador)

Karoliny Brito Sampaio

Karoliny Brito Sampaio (2º Examinador)

JOÃO PESSOA, PB

2025

DEDICATÓRIA

Dedico todo e qualquer sucesso ao meu pai, que sob muito sol me fez chegar até aqui pela sombra e com água fresca, e à minha mãe, que me deu suas próprias asas para que eu pudesse voar mais alto.

AGRADECIMENTOS

Agradeço, antes de tudo, à minha família. Aos meus pais, Aray e Evandro, que sempre se dedicaram incansavelmente para que nada me faltasse. Tudo o que sou devo a vocês. Obrigada por todo amor, exemplo e apoio incondicional ao longo da minha vida.

Ao meu irmão caçula, Evandro Jr., que, mesmo à distância e muitas vezes sem perceber, foi presença essencial em minha vida.

Ao meu avô José Armando e minha tia Elizabeth Regina (*in memoriam*), sou grata por todos os momentos compartilhados. Jamais esquecerei vocês.

A Rafael, meu namorado e, acima de tudo, meu melhor amigo. Obrigada por todo carinho, parceria e amor. Sem você, certamente, essa jornada teria sido bem mais difícil.

Às minhas amigas de infância, Larissa e Giovana, que, apesar da distância, sempre se fizeram presentes. Vocês me ensinaram o real valor da amizade, da lealdade e da cumplicidade.

Aos amigos que a Universidade me presenteou e que desejo levar para a vida: Daniel, Mateus e Vitória. Obrigada por tornarem essa caminhada mais leve, por cada momento vivido, pelas lágrimas compartilhadas e pelas risadas sinceras. Vocês são, para mim, sinônimo de força.

Por fim, agradeço aos técnicos e professores da Universidade, em especial à minha orientadora Prof.^a Dr.^a Patrícia Pinheiro Fernandes Vieira, que acompanhou grande parte da minha trajetória acadêmica. Sou grata por cada incentivo e ensinamento.

RESUMO

A Doença Renal Crônica (DRC) representa um problema de saúde pública em crescimento, caracterizando-se por alterações estruturais e funcionais renais que comprometem a homeostase e a qualidade de vida dos pacientes. Este trabalho teve por objetivo analisar a importância da gastronomia hospitalar na promoção de saúde e bem-estar e na melhoria da experiência alimentar de pacientes com DRC. Para tanto, realizou-se um estudo de natureza qualitativa e quantitativa, com revisão bibliográfica e pesquisa de campo aplicada a pacientes em tratamento de hemodiálise, por meio de questionário estruturado. Os resultados apontaram predominância de comorbidades como hipertensão arterial 73,3% (n=51) e *diabetes mellitus* 50% (n=30), além de desafios como monotonia alimentar, e dificuldade de adesão à dieta. Em relação a percepção da alimentação, 50% (n=30) avaliaram as refeições oferecidas como “saborosas e satisfatórias”, 30% (n=18) como “razoáveis” e 20% (n=12) como “ruins e pouco variadas”. Constatou-se que 63,3% (n=38) dos pacientes relataram grande impacto das restrições alimentares em sua satisfação, e 85% (n=51) afirmaram sentir-se melhor ao seguir a dieta, apesar de 78,3% (n=47) referirem dificuldades ocasionais na adesão. Além disso, 80% (n=48) relataram sentir falta de alimentos com forte vínculo cultural, afetivo e regional. Esses achados evidenciam que a dieta renal, quando baseada apenas em parâmetros nutricionais, pode gerar desmotivação e queda na qualidade de vida. Assim, o estudo reforça que a gastronomia, quando integrada ao cuidado nutricional, pode favorecer adesão ao tratamento, aumentar a aceitação alimentar e contribuir de forma significativa para a humanização da assistência em saúde.

Palavras-chave: Doença Renal Crônica. Gastronomia Hospitalar. Qualidade de vida. Nutrição.

ABSTRACT

Chronic Kidney Disease (CKD) represents a growing public health concern, characterized by structural and functional renal changes that compromise homeostasis and patients' quality of life. This study aimed to analyze the importance of hospital gastronomy in promoting health, well-being, and improving the eating experience of CKD patients, integrating clinical, nutritional, and diet acceptance evidence, since hospital meals for this population require specific care due to the nutritional restrictions imposed by the condition. Results showed a predominance of comorbidities such as hypertension (73.3%, n = 51) and diabetes mellitus (50%, n = 30), as well as challenges like dietary monotony and difficulty adhering to the diet. Regarding meal perception, 50% (n = 30) rated the meals as "tasty and satisfactory," 30% (n = 18) as "reasonable," and 20% (n = 12) as "poor and monotonous." Dietary restrictions significantly affected satisfaction for 63.3% (n = 38) of patients, while 85% (n = 51) reported feeling better when following the diet, despite 78.3% (n = 47) mentioning occasional difficulties with adherence. Furthermore, 80% (n = 48) reported missing foods with strong cultural, emotional, and regional ties. These findings indicate that a renal diet based solely on nutritional parameters can lead to demotivation and reduced quality of life. Thus, the study reinforces that gastronomy, when integrated with nutritional care, can enhance treatment adherence, increase food acceptance, and significantly contribute to the humanization of healthcare.

Keywords: Chronic Kidney Disease. Hospital Gastronomy. Quality of Life. Nutrition.

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

BRASPEN	Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral
CCS/UFPB	Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal da Paraíba
DM	Diabetes Mellitus
DPE	Desnutrição Proteico-Energética
DRC	Doença Renal Crônica
DRCT	Doença Renal Crônica Terminal
DMO	Distúrbios do Metabolismo Mineral e Ósseo
EAN	Educação Alimentar e Nutricional
FACISA	Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi
HAS	Hipertensão Arterial Sistêmica
HD	Hemodiálise
IRT	Insuficiência Renal Terminal
KDOQI	<i>Kidney Disease Outcomes Quality Initiative</i>
KDIGO	<i>Kidney Disease: Improving Global Outcomes</i>
DP	Diálise Peritoneal
QV	Qualidade de Vida
QVRS	Qualidade de Vida Relacionada à Saúde
SBN	Sociedade Brasileira de Nefrologia
SGA	Avaliação Subjetiva Global
SUS	Sistema Único de Saúde
TCLE	Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

TFG	Taxa de Filtração Glomerular
TR	Transplante Renal
TRS	Terapia Renal Substitutiva
UAN	Unidade de Alimentação e Nutrição
UFRN	Universidade Federal do Rio Grande do Norte

LISTA DE TABELAS E GRÁFICOS

Tabela 1: Síntese dos estágios DRC

Tabela 2: Fases da Doença Renal Crônica

Tabela 3: Síntese dos padrões de dieta por faixa etária

Tabela 4: Principais alimentos que os participantes sentem falta

Gráfico 1: Idade dos pacientes em tratamento de hemodiálise

Gráfico 2: Tempo dos participantes em terapia dialítica

Gráfico 3: Comorbidades enfrentadas pelos participantes

Gráfico 4: Percepção dos pacientes sobre as restrições da dieta

Gráfico 5: Influência da alimentação na saúde e bem-estar dos participantes

Gráfico 6: Impacto das restrições dietética na satisfação das refeições

Gráfico 7: Taxa de orientação nutricional

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	4
2. OBJETIVOS.....	7
2.1 OBJETIVO GERAL.....	7
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	7
3. REFERENCIAL TEÓRICO.....	8
3.1 Doença Renal Crônica (DRC): aspectos clínicos e nutricionais.....	8
3.1.1 Definição e Estágios da DRC.....	8
3.1.2 Terapias Renais Substitutivas (TRS) e Implicações Nutricionais.....	9
3.1.3 Impacto da DRC na qualidade de vida dos pacientes.....	11
3.2 Alimentação Hospitalar Tradicional: limitações e desafios.....	12
3.2.1 Limitações da dieta hospitalar convencional em pacientes com DRC.....	13
3.3 Gastronomia Hospitalar: uma abordagem interdisciplinar.....	14
3.3.1 Conceitos e princípios da gastronomia hospitalar.....	14
3.4. Impacto da gastronomia hospitalar em pacientes renais.....	15
3.5. Gastronomia hospitalar como ferramenta de humanização no cuidado ao paciente renal.....	15
4. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS.....	17
5. RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	19
5.1 Orientação nutricional e Cumprimento da dieta.....	21
5.2 Percepção sobre a dieta e Impacto no bem-estar.....	23
5.3 Desafios do perfil etário e Adesão ao plano alimentar.....	25
5.4 Principais desafios enfrentados e Alimentos afetivos.....	29
5.5 A gastronomia como resposta aos desafios encontrados.....	31
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	33
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	34
ANEXO 1. QUESTIONÁRIO.....	40
ANEXO 2. TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO.....	42
ANEXO 3. CARTA DE ANUÊNCIA.....	43