

Atividade online e gratuita no dia 23 reunirá especialistas para desmistificar a ideia que comida de hospital não tem tempero

A famosa comida de hospital não precisa ser sinônimo de falta de tempero. Para desmistificar o tema, a Faculdade Moinhos do Hospital Moinhos de Vento promove a live sobre o tema “Nutrição e Gastronomia Hospitalar: um diferencial na experiência do paciente”. A atividade ocorrerá no dia 23, a partir das 19h, e pode ser acompanhada pelo [canal do YouTube](#).

Ao longo dos anos, com a ampliação dos serviços de nutrição e hotelaria, o cardápio passou a receber atenção especial. O objetivo é agregar às refeições maior satisfação, para transformá-la em ferramenta de recuperação dos pacientes. Dentro do universo médico, a alimentação deve ser nutricionalmente adequada, semelhante ao dia a dia de cada indivíduo, com preparações equilibradas e respeitando as restrições clínicas.

A live terá a participação do coordenador de Gastronomia e Atendimento ao Cliente e Chef de Cozinha do Bistrô Moinhos, Samir Quaresma, da gerente de Nutrição do Hospital da Luz, Thais Eliana Carvalho, e o consultor de Serviços e Soluções em Gastronomia e Hotelaria da Rede D’Or, Olivier Bouché. A mediação do evento será feita pela Líder Assistencial de Nutrição Clínica do Hospital Moinhos de Vento, Paula Elisa Oliveira.

“A refeição deve ser percebida pelo paciente como um momento positivo. Então, sabor e apresentação são fundamentais e fazem toda a diferença na aceitação da dieta — independentemente do cardápio prescrito. Esse é o grande desafio para o qual a equipe de Nutrição e de Gastronomia devem estar integradas”, explica Paula.

O evento é gratuito e aberto a nutricionistas, técnicos de nutrição e estudantes das áreas de Nutrição e Gastronomia. Inscrições podem ser feitas no [site](#) da instituição.

Fonte: Critério, em 16.03.2021