

PERCEPÇÃO PARENTAL ACERCA DA ACEITAÇÃO ALIMENTAR DE CRIANÇAS INTERNADAS EM UMA UNIDADE HOSPITALAR NO NORTE DO RIO GRANDE DO SUL

Parental perception about food acceptance of children admitted to a hospital unit in the north of Rio Grande do Sul state

Juliana Carla Montemezzo¹; Gabriela Pegoraro Zemolin²;
Roseana Baggio Spinelli³; Jaqueline Sturmer⁴

¹ Acadêmica do Curso de Nutrição da Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões, URI – Erechim. *E-mail*: 099417@aluno.uricer.edu.br

² Docente do Curso de Nutrição da Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões, URI Erechim, Mestre em Engenharia de Alimentos pela URI Erechim. *E-mail*: gabiinutri@uricer.edu.br

³ Docente do Curso de Nutrição da Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões, URI Erechim, Mestre em Gerontologia Biomédica pelo Instituto de Geriatria e Gerontologia da PUCRS. *E-mail*: roseanab@uricer.edu.br

⁴ Docente do Curso de Nutrição da Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões, URI – Erechim, Doutora em Saúde Coletiva pela Universidade do Vale do Rio dos Sinos (UNISINOS). *E-mail*: jaquelinesturmer@uricer.edu.br

Data do recebimento: 09/10/2024 - Data do aceite: 03/04/2025

RESUMO: A hospitalização na infância pode impactar significativamente a aceitação alimentar de crianças. A qualidade das refeições disponibilizadas, bem como, a sua apresentação e variedade, contribuem para uma recuperação mais rápida, reduzindo tempo de internação e riscos nutricionais. Portanto, este estudo objetivou verificar a percepção parental acerca da aceitação das refeições oferecidas para as crianças internadas em uma unidade hospitalar do norte do Rio Grande do Sul, por meio da aplicação de um questionário aos pais/responsáveis. Foram entrevistados 15 pais/responsáveis, com média de idade de 37 anos (DP±8,1), em que a maioria tinha ensino superior (66,7%). A média de idade das crianças foi de 4 anos (DP±3,1) e 66,7% era sexo mascu-

lino. Com relação à aceitação alimentar, os resultados mostraram que 86,7% aprovaram a aparência e 93,3% o sabor das refeições. Todos os responsáveis responderam afirmativamente para apresentação/montagem de forma lúdica, alimentos com cores variadas, temperatura sensorialmente esperada, adaptação das refeições de acordo com as preferências e aos sintomas dos pacientes e à quantidade adequada servida. A partir desses resultados, é possível concluir que houve alta aceitação alimentar das crianças internadas e que o hospital apresenta um cuidado com a gastronomia hospitalar, atendendo o paciente em suas preferências e adequações alimentares.

Palavras-chave: Ciências da Nutrição Infantil. Internação Hospitalar. Serviço Hospitalar de Nutrição.

ABSTRACT: Hospitalization in childhood can significantly impact child food acceptance. The quality of the meals provided, as well as their presentation and variety, contribute to a faster recovery, reducing hospital staying and nutritional risks. Therefore, this study aimed to verify the parental perceptions regarding the acceptance of meals offered to children admitted in a hospital unit in the north of Rio Grande do Sul State, through the application of a questionnaire to parents/guardians. Fifteen parents/guardians were interviewed with an average age of 37 years old (DP±8.1), and most of them had higher education (66.7%). The average age of the children was 4 years old (DP±3.1) and 66.7% were male. Regarding food acceptance, the results showed that 86.7% approved the appearance of the meal and 93.3% the taste. All parents responded affirmatively to playful presentation of the food, use of colorful food, serving food at expected sensory temperature, adapting according to the preferences and symptoms of the patients, and serving appropriate portion sizes. Based on the results, it is possible to conclude that there was high food acceptance by hospitalized children and that the hospital demonstrates a commitment to hospital gastronomy, meeting patients' food preferences and dietary needs.

Keywords: Child Nutrition Sciences. Hospital stay. Hospital Nutrition Service.

Introdução

A hospitalização de crianças é um evento impactante, tanto para os pacientes quanto para suas famílias. Durante esse período, diversos fatores contribuem para a complexidade da assistência médica, sendo a alimentação um dos aspectos de extrema importância. A aceitação alimentar, entendida como a disposição da criança em consumir os alimentos oferecidos, desempenha um papel crucial na

sua recuperação e bem-estar (Rossi; Moreira; Rauen, 2008).

Crianças hospitalizadas, frequentemente enfrentam uma série de estresses físicos e emocionais, como procedimentos médicos invasivos, medicações desconhecidas e separação de suas famílias. Esses fatores podem levar à perda de apetite, aversão a certos alimentos e mudanças nas preferências alimentares. Além disso, a qualidade e apresentação das refeições hospitalares, bem como a disponibilidade de opções die-

técnicas apropriadas, também podem afetar a aceitação alimentar das crianças (Sanchez; Ebeling, 2011).

Ao longo das últimas décadas, diversos estudos têm investigado os fatores que influenciam a aceitação alimentar em crianças hospitalizadas. A literatura revela uma interseção complexa entre aspectos fisiológicos, psicológicos e ambientais que moldam as preferências e atitudes das crianças em relação à comida durante o período de internação (Silveira; Lima; Paula, 2018).

Em uma pesquisa realizada com crianças hospitalizadas, em idade escolar, sobre os cuidados de enfermagem, mostrou-se a importância de utilizar formas lúdicas na abordagem dos pacientes de modo a levar em consideração suas particularidades (Santos *et al.*, 2016). Essa abordagem deve ser levada em consideração para todos os profissionais envolvidos no cuidado da criança hospitalizada, incluindo os que desempenham o trabalho voltado à alimentação.

Dado o desafio relacionado à adesão ao consumo das dietas prescritas no ambiente hospitalar, é importante investigar quais fatores influenciam a aceitação das refeições oferecidas às crianças durante o período de internação. Compreender esses aspectos é essencial para desenvolver estratégias que aumentem o consumo alimentar e minimizem o desperdício, que muitas vezes é elevado nesse grupo (Abreu, 2018).

Estratégias eficazes podem incluir a personalização das refeições de acordo com as preferências alimentares da criança, a inclusão de alimentos mais atrativos visualmente, e o envolvimento dos pais no processo de escolha dos alimentos, além de garantir que as refeições sejam nutricionalmente adequadas e palatáveis, contribuindo para a recuperação das crianças submetidas a internações hospitalares (Abreu, 2018).

Portanto, este estudo teve como objetivo verificar a percepção parental acerca da aceitação das refeições oferecidas para as crianças internadas em uma unidade hospitalar do norte do Rio Grande do Sul, por meio da aplicação de um questionário aos pais/responsáveis.

Tratou-se de uma pesquisa de cunho transversal, de caráter quantitativo. A amostra foi composta por pais e responsáveis de 15 crianças hospitalizadas com até doze anos, em um hospital privado de Erechim/RS, escolhido por conveniência.

Para que a criança fosse incluída na amostra a mesma deveria estar internada no hospital onde a pesquisa foi realizada e ter até doze anos de idade. Configuraram critérios de exclusão crianças com necessidades alimentares especiais (em uso de nutrição enteral ou ostomias) e crianças em aleitamento materno exclusivo.

A coleta de dados aconteceu nos meses de abril a maio de 2024, após a aprovação do projeto pelo Comitê de Ética em Pesquisa, da Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões - URI Erechim, e a autorização da Coordenação da Unidade Hospitalar para a realização da pesquisa.

Em um primeiro momento, foi solicitado ao hospital a lista de pacientes internados e realizada a verificação dos que se encaixavam nos critérios de inclusão do estudo. De posse da lista, os pais foram procurados e após foi explicado os objetivos do estudo. Aqueles que aceitaram participar da pesquisa, assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

Posteriormente foi aplicado o questionário aos pais ou responsáveis pela criança, de forma presencial, na própria unidade hospitalar, onde foram abordadas questões socioeconômicas (idade e nível de escolaridade), além de perguntas sobre a saúde da criança (motivo da internação hospitalar) e

da aceitação da criança em relação à dieta hospitalar (quantas e quais refeições realizou, atratividade da refeição e consumo alimentar após a internação).

Para a estruturação do banco de dados e para a análise dos dados, foi utilizado o aplicativo Microsoft Excel 2013. As variáveis numéricas foram descritas como média e desvio padrão. As variáveis categóricas foram descritas como frequência absoluta e relativa.

Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da URI Erechim, CAAE: 75339723.3.0000.5351, sob parecer número 6.553.584.

Resultados e Discussão

Responderam ao questionário 15 familiares, cuja média de idade foi de 37 anos (DP \pm 8,15) e quanto ao nível de escolaridade, a maioria tinha ensino superior (66,7%). A média de idade das crianças foi de 4 anos (DP \pm 3,1), sendo 66,7% pertencentes ao sexo masculino.

Com relação ao tempo de internação, a maioria (66,7%) permaneceu no hospital por um dia. Quanto ao motivo da internação, 86,7% (n=11) estavam internados por motivo de recuperação cirúrgica, em sua maioria adenoidectomia (37,5%), amigdalectomia (29,2%) e miringotomia (12,5%). Entre essas, cabe salientar que seis crianças fizeram mais de um procedimento cirúrgico. A Tabela I apresenta os motivos de internação da amostra.

Com relação ao número de refeições diárias, as crianças receberam, em média, duas refeições. Esse número de refeições se deve ao pouco tempo de internação (em média um dia) já que a maioria estava em recuperação cirúrgica. No hospital, são oferecidos, diariamente, café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar. Quanto ao tipo de dieta

ofertada, 53,3% foi líquida pastosa e 46,7%, dieta livre.

Tabela I: Motivo da internação de crianças em um hospital no norte do Rio Grande do Sul. (n=15)

Motivo da internação	n	%
Adenoidectomia	9	37,50%
Amigdalectomia	7	29,20%
Miringotomia	3	12,50%
Bronquite	1	4,20%
Fratura	1	4,20%
Anemia	1	4,20%

A Tabela II mostra os resultados do questionário sobre a aceitação alimentar das crianças internadas em relação às refeições servidas. Todos os responsáveis responderam sim para a apresentação/montagem de forma lúdica, alimentos com cores variadas, temperatura sensorialmente esperada, adaptação das refeições de acordo com as preferências e aos sintomas dos pacientes e à quantidade adequada servida.

Uma pesquisa realizada por Fernandes; Spinelli (2020), com o objetivo de avaliar a percepção de pais e responsáveis sobre a aceitação alimentar de 17 crianças diagnosticadas com câncer, mostrou que 76,5% responderam “não” para a apresentação e montagem de forma lúdica dos pratos e 70,6% para cores diferenciadas no prato. Ainda, 52,9% das crianças não gostavam da aparência da refeição e 76,5% não gostavam do sabor dos alimentos, diferindo dos resultados encontrados no presente estudo. Destacam-se aqui os distintos motivos da internação entre os entrevistados dos estudos.

Em pacientes com câncer, os efeitos adversos potenciais da terapia oncológica po-

dem variar conforme o tratamento utilizado e a combinação de intervenções terapêuticas. As drogas quimioterápicas têm a capacidade de afetar tecidos de rápida divisão celular, incluindo os epitélios do trato gastrointestinal e a mucosa oral, o que pode resultar em sintomas como perda de apetite e impactar, significativamente, na ingestão alimentar (Viani *et al.*, 2017).

No presente estudo, em termos de aparência da refeição, 13 responsáveis (86,7%) relataram que as crianças aprovaram. Os outros dois que mencionaram não aprovar, explicaram que isso se devia ao tipo de dieta que o paciente estava seguindo, especificamente a dieta líquida pastosa. Nesse caso, os alimentos eram fornecidos em forma de purês e sopas, consistência não bem tolerada pelas crianças.

Dos participantes, 14 (93,3%) informaram que o paciente gostava do sabor das refeições. O responsável que respondeu negativamente relatou que a criança possui seletividade

alimentar e que os alimentos servidos durante a internação também não possuem boa aceitação em casa. Crianças com seletividade alimentar tendem a excluir determinados alimentos, ou mesmo grupos alimentares, a partir de suas cores e texturas (Junqueira *et al.*, 2015). Nesse sentido, ofertar uma variedade de sabores e texturas, juntamente com uma ampla gama de opções alimentares, pode aumentar a aceitação de diferentes alimentos, mesmo em ambiente hospitalar (Sandvik *et al.*, 2018).

Neste estudo, em relação aos alimentos com maior aceitação, estão o iogurte (60%), a gelatina (40%) e o suco natural (33,3%) (dados não apresentados em tabela). Sugere-se que esses resultados se devam aos motivos de internação, que em sua maioria, foram recuperação cirúrgica, condição que afeta deglutição e palatabilidade, e tiveram como primeira dieta a dieta líquida pastosa. Sendo assim, esses alimentos foram oferecidos para a maior parte da amostra e, conseqüentemente, obtiveram maior aceitação.

Tabela II: Aceitação alimentar em crianças internadas em unidade hospitalar do norte do Rio Grande do Sul. (n=15)

Fatores	Sim		Não	
	n	%	n	%
Apresentação/montagem de forma lúdica	15	100,0	0	0,0
Alimentos com cores variadas no prato	15	100,0	0	0,0
Alimentos com a temperatura sensorialmente	15	100,0	0	0,0
Esperada				
Refeição adaptada às preferências dos pacientes	15	100,0	0	0,0
Refeição adaptada aos sintomas dos pacientes	15	100,0	0	0,0
Quantidade adequada de alimentos servidos	15	100,0	0	0,0
Paciente gostava da aparência da refeição	13	86,7	2	13,3
Paciente gostava do sabor da refeição	14	93,3	1	6,7

Considerando que para determinar a aceitação de uma preparação por parte dos consumidores é necessário que ela atinja pelo menos 85% de aprovação (Calza, 2017; Cecane, 2010), observa-se que os resultados da aceitação alimentar deste estudo atingiram este percentual em todos os fatores, exceto em relação aos alimentos de maior aceitação, onde a maior aprovação foi o iogurte (60%).

No presente estudo, os alimentos com menor aceitação (dados não apresentados em tabela) foram gelatina (13,3%), sopa (13,3%), iogurte (13,3%), polenta (13,3%) e arroz (13,3%). Do total da amostra, cinco participantes (33,3%) responderam que não houve rejeição de nenhum dos alimentos ofertados. Um estudo realizado em uma ala pediátrica do hospital de Cuité/PB, ao avaliar a aceitação de 202 dietas, por meio do índice de rejeição, mostrou diminuição significativa do índice ao mudar a apresentação das dietas e, conseqüentemente, melhorou a aceitação dos pacientes em relação às refeições (Salviano, 2014).

Em um estudo experimental conduzido por Macedo *et al.* (2021) e realizado em um hospital privado de Franca/SP, foram analisados os níveis de satisfação em relação à dieta hospitalar. As modificações implementadas na dieta pastosa, incluindo ajustes no modo de preparo, na apresentação e no cardápio, resultaram em uma melhoria no aspecto dietético e visual, além da inclusão de uma maior variedade de alimentos. Essas alterações tiveram um impacto positivo na aceitação das preparações, contribuindo para o bem-estar dos pacientes durante a internação.

Já na pesquisa realizada por Abreu (2018), cujo objetivo era avaliar a aceitação das dietas livres oferecidas a 16 crianças internadas em um Hospital Universitário Materno-Infantil, mostrou que na avaliação do índice de resto-ingestão não foi observada diferença estatisticamente significativa. Embora os

valores do índice de resto-ingestão não tenham apresentado diferença estatística entre as duas formas de apresentação das refeições (dieta padrão e dieta modificada), os dados indicaram uma redução de 33,1% para 16,4% no índice de resto-ingestão, o que colaborou para que os índices de resto-ingestão fossem reduzidos após as modificações dos cardápios (Abreu, 2018).

Considerando que a vontade de comer está relacionada a aspectos sensoriais como aparência, sabor, aroma, variedade do cardápio, temperatura, textura e tipo de preparo (Abreu, 2018), a gastronomia hospitalar visa a aprimorar a aceitação das refeições oferecidas, combinando técnicas de corte e preparação que levam em consideração tanto as necessidades nutricionais quanto as restrições dietéticas. Isso é realizado por meio de práticas adequadas, com o objetivo de alcançar um sabor, textura e aparência satisfatórios para os pacientes e, portanto, levar a uma maior aceitação da dieta (Bibiano, Ferreira, Souza, 2023).

Uma revisão bibliográfica com o propósito de examinar a aceitação de refeições por crianças hospitalizadas no Brasil revelou que, na maioria dos estudos, houve diferença estatisticamente significativa na aceitação das refeições pelos pacientes, após a aplicação de técnicas gastronômicas, variando entre 6% e 40% (Silva, 2020). Esse resultado mostra que a integração entre nutrição e gastronomia desempenha um papel significativo na atenuação dos sintomas decorrentes dos tratamentos aplicados aos pacientes, o que culmina na introdução de inovações nas preparações alimentares de acordo com as prescrições dietéticas. Essa abordagem influencia positivamente a aceitação das dietas, reduzindo a inapetência alimentar e, por conseguinte, aprimorando a resposta ao tratamento e o estado clínico dos indivíduos (Da Silva *et al.*, 2022). Apesar do aumento

verificado, esses valores ainda estão aquém do recomendado, o qual é, pelo menos, 85% de aprovação (Calza, 2017; Cecane, 2010), um critério que não foi alcançado no estudo de revisão.

Neste estudo, com relação à mudança do consumo alimentar durante a internação, 13 (86,7%) crianças não apresentaram alteração no consumo alimentar após a internação e dois (13,3%) apresentaram aumento no consumo. Desses, os pais ou responsáveis informaram que começaram a consumir gelatina, suco natural, iogurte e vitamina de frutas, uma vez que antes da internação não tinham o hábito de ingerir. A manutenção do consumo alimentar dos pacientes internados pode ser explicada, em parte, pelo curto período de internação (Santos *et al.*, 2022). Além disso, os principais motivos de hospitalização foram cirurgias eletivas, o que significa que as crianças não apresentavam doenças ou estavam submetidas a tratamentos que pudessem impactar negativamente na sua alimentação (Ribas, Barbosa, 2017; Souza, Brito, Silva, 2021).

Considerações finais

A percepção parental acerca da aceitação das refeições oferecidas para as crianças internadas mostrou-se positiva. As características das refeições (apresentação/montagem de forma lúdica, alimentos com cores variadas, temperatura sensorialmente esperada, adaptação das refeições de acordo com as preferências e os sintomas dos pacientes e a quantidade adequada servida) foram aceitas por 100% dos pacientes. Entre as possíveis explicações para esse resultado, estão os motivos da internação (no geral cirurgias eletivas) que implicaram pouco tempo de internação, não alterando significativamente o consumo alimentar das crianças avaliadas.

Além disso, no hospital em que foi realizado o estudo se atenta para a gastronomia hospitalar, o que pode levar a maior aceitação alimentar dos pacientes. A gastronomia hospitalar é de extrema importância para oferecer uma refeição de qualidade e que atenda as expectativas e necessidades nutricionais dos pacientes.

REFERÊNCIAS

- ABREU, M. L. de. **Avaliação da aceitação das dietas livres ofertadas às crianças internadas em um hospital universitário materno - infantil**. 2018. 52 fl. (Trabalho de Conclusão de Curso – Monografia), Curso de Nutrição, Centro de Educação e Saúde, Universidade Federal de Campina Grande, Cuité – Paraíba – Brasil, 2018.
- BIBIANO, F.C.; FERREIRA, M.F.A.; SOUSA, L.S. **Gastronomia hospitalar como auxílio na aceitação da dieta**. 2023. (Trabalho de Conclusão de Curso), Curso Técnico em Nutrição e Dietética, Escola Técnica Estadual ETEC Irmã Agostina, Jardim Satélite - São Paulo - São Paulo, 2023.
- CALZA, G. F. **Gastronomia hospitalar e aceitação de dietas em pacientes oncológicos pediátricos**. 2017. 35f. Monografia (Especialização em Gestão da Produção de Refeições Saudáveis e Nutrição) – Universidade de Brasília, Brasília, 2017.
- CECANE. Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar–PNAE. **Santos: Universidade Federal de São Paulo**, 2010.

DA SILVA, A. D. C.; SILVA, R. de S.; GARCIA, L. R. S. Benefícios da gastronomia no serviço hospitalar: uma revisão de literatura. *Carpe Diem: Revista Cultural e Científica do UNIFACEX*, v. 17, n. 1, 2022. Disponível em: <https://periodicos.unifacex.com.br/Revista/article/view/1072>. Acesso em: 06 jun. 2024.

FERNANDES, R. C. de S.; SPINELLI, M. G. N. N. Percepção de pais e responsáveis por crianças diagnosticadas com câncer: a gastronomia hospitalar em foco. **Nutrição clínica e dietética hospitalar**, 2020. Disponível em: <https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/ibc-194629>. Acesso em: 06 jun. 2024.

MACEDO, P.S.; VAGNER, G.V.; ANARELLI, L.G.Z.; MANIGLIA, F.P. Melhoria na aparência, apresentação e qualidade da dieta pastosa em um hospital privado no interior do estado de São Paulo. **Jornal BRASPEN**, v. 36, n. 2, p. 173-177, jun. 2021. Disponível em: <https://www.braspenjournal.org/article/10.37111/braspenj.2021.36.2.06/pdf/braspen-36-2-173.pdf>. Acesso em: 19 fev. 2025.

JUNQUEIRA, P.; MAXIMINO, P.; RAMOS, C. DE C., MACHADO, R.H.V; ASSUMPÇÃO, I.; FISBERG, M. O papel do fonoaudiólogo no diagnóstico e tratamento multiprofissional da criança com dificuldade alimentar: uma nova visão. **Revista CEFAC**, v. 17, n. 3, p. 1004-1011, 2015. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rcefac/a/dQHckrMZMDLmbshBR99Qmvmk/?format=pdf>. Acesso em: 09 ago. 2024

RIBAS, S.A.; BARBOSA, B.C.M. Adequação da dieta hospitalar: Associação com estado nutricional e diagnóstico clínico. **Revista HUPE**, v. 16, n. 1, 2017. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/revistahupe/article/view/33293/26656>. Acesso em: 20 fev. 2025.

ROSSI, A.; MOREIRA, E. A. M.; RAUEN, M. S. Determinantes do comportamento alimentar: uma revisão com enfoque na família. **Revista de Nutrição**, v. 21, n. 6, p. 739-748, 2008. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rn/a/pWWHhNC8CCD7yT4pbxPvK3L/>. Acesso em: 25 jul. 2024.

SALVIANO, I. M. M. **A gastronomia hospitalar como recurso para melhorar a aceitação de dietas infantis de pacientes do hospital e maternidade de Cuité - PB**. 2014. 46 fl. (Trabalho de Conclusão de Curso – Monografia), Curso de Bacharelado em Nutrição, Centro de Educação e Saúde, Universidade Federal de Campina Grande, Cuité – Paraíba – Brasil, 2014.

SANCHEZ, M. L. M; EBELING, V. L. N. Internação infantil e sintomas depressivos: intervenção psicológica. **Revista da Sociedade Brasileira de Psicologia Hospitalar**, v. 14, n. 1, p. 186-199, 2011. Disponível em: <https://pepsic.bvsalud.org/pdf/rsbph/v14n1/v14n1a11.pdf>. Acesso em 23 ago. 2024.

SANDVIK, P.; E.K, A.; SOMARAKI, M.; HAMMAR, U.; ELI, K.; NOWICKA, P. Picky eating in Swedish preschoolers of different weight status: application of two new screening cut-offs. **International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity**, v. 15, n. 1, p. 74, 2018. Disponível em: <https://link.springer.com/article/10.1186/s12966-018-0706-0>. Acesso em: 25 jul. 2024.

SANTOS, J.M.S. dos.; SILVA, J.H.L. da.; ALVES, A.S.S.; SILVA, M.N. da.; SILVA, A.M. da.; CAMPOS, A.X.S.; SILVA, F.D. da.; RODRIGUES, L.R.L.; CARVALHO, S.S.; SANTOS, S.V. dos.; BRAGA, T.P.L.; PETRIBU, M.M.V. Associação entre aceitação alimentar, estado nutricional e tempo de internação em pacientes hospitalizados. **Brazilian Journal of Development**, v. 8, n. 3, p.17841-17860, 2022. Disponível em: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/45100/pdf>. Acesso em: 19 fev. 2025.

SANTOS, P. M. dos., SILVA, L. F. Da., DEPIANTI, J. R. B., CURSINO, E. G., RIBEIRO, C. A. Os cuidados de enfermagem na percepção da criança hospitalizada. 69. **Revista Brasileira de Enfermagem**, 2016. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/reben/a/jC8Q5RRkfNgTNzbYtVzPbWN/>. Acesso em: 25 jul. 2024.

SILVA, R. R. F. da. **Gastronomia hospitalar como ferramenta para avaliar a aceitação de dietas livres infantis em hospitais brasileiros – uma revisão**. 2020. 38fl. (Trabalho de Conclusão de Curso – Monografia), Curso de Bacharelado em Nutrição, Centro de Educação e Saúde, Universidade Federal de Campina Grande, Cuité – Paraíba – Brasil, 2020.

SILVEIRA, K. A.; LIMA, V. L.; PAULA, K. M. P. de. Estresse, dor e enfrentamento em crianças hospitalizadas: análise de relações com o estresse do familiar. **Revista Sociedade Brasileira de Psicologia Hospitalar**, v. 21, n. 2, p. 5-21, 2018 . Disponível em: http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1516-08582018000200002&lng=pt&nrm=iso. Acesso em: 20 maio 2024.

SOUZA, J. S. de.; BRITO, A. K. P.; SILVA, T.S.S. Dieta hospitalar: aceitação e fatores clínicos e nutricionais associados. **Jornal BRASPEN**, v. 36, n. 3, p. 263-270, 2021. Disponível em: <https://braspenjournal.org/article/10.37111/braspenj.2021.36.3.05/pdf/braspen-36-3-263.pdf>. Acesso em: 20 fev. 2025.

VIANI, K.; OLIVEIRA, V.; NABARRETE, J.; SILVA, A. P. A. D.; FEFERBAUM, R. **Nutrição e câncer infantojuvenil**. 1. ed. Burueri: Editora Manole, 2017.