

RESUMO CONAN - CONAN - NUTRIÇÃO CLÍNICA

TÉCNICA DIETÉTICA APLICADA A NUTRIÇÃO CLÍNICA: ELABORAÇÃO DE PREPARAÇÕES PARA CRIANÇAS COM RESTRIÇÕES ALIMENTARES

Camila Stefany Carvalho Ribeiro (cstefany1016@gmail.com)

Adna Cecília Castro De Oliveira (adnacecilia.ac@gmail.com)

Luiza Carla Vidigal Castro (luiza.castro@ufv.br)

Mirella Lima Binoti (mirella.binoti@ufv.br)

A infância é a fase da vida onde se inicia a experiência e o hábito alimentar, sendo esse moldado pelas preferências inatas da criança, pelas decisões do responsável relativas à dieta e pela predisposição da criança em associar os sabores dos alimentos ao contexto social e afetivo em que estes são experimentados. Dessa forma, restrições alimentares em crianças, torna-se um desafio. O objetivo do trabalho foi desenvolver 3 preparações, sendo elas: 1. de sabor “salgado”, 2. de sabor “doce” e 3. líquida, acessíveis e saborosas, para uma criança com restrições alimentares. A atividade foi desenvolvida na disciplina Técnica Dietética II do curso de Nutrição na Universidade Federal de Viçosa (UFV), nessa são abordadas técnica para a elaboração de receitas com restrições de algum ingrediente. As receitas foram escolhidas, adaptadas, testadas e preparadas por um grupo de estudantes e tiveram como critérios agradarem ao paladar infantil, utilizarem o mínimo possível alimentos processados e ultra processados, atenderem às necessidades de uma criança celíaca, com constipação intestinal e alérgica a ovo e a proteína do leite, sendo aptas para a constituição de um plano alimentar adequado, inclusivo, visando o

desenvolvimento, a promoção da saúde e bem-estar. As preparações escolhidas foram: 1. Pão de Q de salsa e cebola roxa (pão tipo “pão de queijo, sem queijo e com inhame) 2. Brownie de cacau (com massa de feijão preto) e 3. Batida de extrato de gergelim com mamão e banana. Para cada preparação, elaboraram-se as fichas técnicas de preparo, que continham: per capita, peso bruto, medida caseira, custo, fator de correção e composição nutricional. As preparações foram executadas e submetidas à avaliação por uma banca composta por professores e nutricionistas, do departamento de Nutrição e Saúde da UFV, e consistiu em uma apresentação sobre a escolha de cada preparação e ingredientes utilizados, seguida por degustação das preparações. A banca conferiu notas aos atributos sensoriais (gosto, textura, temperatura, cor e impressão global) e outros parâmetros (aparência da refeição, adequação ao paciente, fichas técnicas, técnicas dietéticas utilizadas; apresentação), utilizando uma escala hedônica estruturada de 5 pontos, na qual 5 corresponde a “gostei muito” e 1 corresponde a “desgostei muito”. Obtiveram-se as seguintes médias como resultados dos avaliadores a respeito dos atributos sensoriais: Preparação salgada: gosto: 3, textura: 4; temperatura: 4; Cor: 3,33; Impressão global: 3,67. Preparação “doce”: gosto: 4,67; textura: 4,67; temperatura: 5; cor: 5; impressão global: 5. Preparação líquida: gosto: 2,67; textura: 4,33; temperatura: 5; cor: 4,67; impressão global: 3. Por fim, as médias finais das preparações foram: salgada 3,86, doce: 4,87 e líquida 4,52. Outros parâmetros também foram avaliados e obtiveram as seguintes médias: aparência da refeição: 4; adequação ao paciente: 4,33; fichas técnicas das preparações: 5; técnicas dietéticas utilizadas: 5; apresentação/explicação oral: 5, logo, a média final obtida foi de 4,67, correspondendo ao “gostei muito”. Os resultados demonstram utilizando a técnica dietética e os ingredientes adequados, é possível ajustar um plano alimentar de crianças com restrições alimentares, embora exista a dificuldade em tornar os pratos atrativos e saborosos ao paladar infantil.