Universidade de São Paulo

Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto

Curso de Nutrição e Metabolismo

RNM 4420 – Oficina Terapêutica do Gosto

**PARTE 1 - Roteiro para elaboração e apresentação do projeto**

1. Qual o seu desafio?
2. Qual suplemento alimentar você desenvolverá?
3. Por que você escolheu essa preparação?

(neste item você deverá descrever suas motivações para a escolha)

1. Por que seu suplemento é adequado ao desafio proposto?

Neste item você deverá discutir os aspectos teóricos que embasaram sua escolha (receita e ingredientes), utilizando referências bibliográficas, em relação às características:

**-** nutricionais (discutir os valores para que seja considerado rico, fonte, alto...de acordo com as legislações pertinentes),

**-** terapêuticas (considerando as características dos alimentos escolhidos e que são preparações para pacientes com câncer com determinado sintoma proposto pelo desafio),

**-** sensoriais,

**-** aplicabilidade prática no cotidiano,

**-** socioeconômicas,

**-** culturais.

1. Sua preparação é uma receita:

( ) nova (criada por você).

( ) adaptada de uma receita existente.

( ) reproduzida integralmente da receita existente.

Apresente o processo de criação (receita nova) e de adaptação, quando pertinente.

6. Descreva o seu suplemento alimentar:

* + 1. Ingredientes utilizados.

1. Modo de preparo.
2. Tamanho da porção (de acordo com a regulamentação da ANVISA).
3. Estimativa de valor nutricional por porção.
4. Estimativa de custo por porção.
5. Possibilidade de variação dos ingredientes utilizados (defender a versatilidade da receita).
6. Modo de conservação/Armazenamento (orientações quanto ao tipo e tempo: local seco, geladeira, congelador, validade do produto).

7. Organização da produção do suplemento:

Etapas, descrição de higienização a ser feita em cada etapa e responsáveis.

8. Elaboração da lista de compras e envio para Tânia ([tania@fmrp.usp.br](mailto:tania@fmrp.usp.br)) até sexta-feira que antecede a aula prática em que você fará o suplemento.

**Parte 2 – Preparo e distribuição dos suplementos**

1. Execução do projeto: preparo e distribuição do suplemento.

2. Orientação ao paciente e análise sensorial.

**Parte 3 - Roteiro para elaboração e apresentação dos resultados**

1. Fluxograma do processo de produção do suplemento alimentar: passo a passo. Cuidados higiênico-sanitários em cada etapa: como foram feitos?
2. Apresente e discuta possíveis dificuldades encontradas no processo de criação, adaptação e/ou preparo da receita e como você pensa que poderia melhorar?
3. Rendimento da receita: número de porções.
4. Tabela nutricional (valor nutricional por porção).
5. Custo por porção.
6. Avaliação sensorial do produto final:
   1. após o preparo;
   2. após o congelamento/descongelamento (deve ser feito apenas pelo responsável em data combinada com Tânia).
7. Por que o paciente deve fazer seu suplemento alimentar em casa? O que ele tem de melhor que um suplemento industrializado? (Discuta benefícios e limites em relação aos diferentes aspectos apresentados no item 4 do projeto).

**ELABORAÇÃO DE FOLDER EDUCATIVO (modelo no moodle)**

**Parte 4 – Elaboração e entrega do Relatório final**

**INTRODUÇÃO e REVISÃO BIBLIOGRÁFICA (embasados na literatura científica e legislações)**

* Abordar a doença, tratamentos, efeitos colaterais do tratamento na alimentação e no estado nutricional, enfatizando o sintoma específico do seu desafio.
* Revisão bibliográfica valorizando propriedades nutricionais e sensoriais que favoreçam ingestão alimentar desses pacientes e apresentando argumentos que apoiem a adequação do seu suplemento e dos ingredientes escolhidos ao desafio.

**OBJETIVO**

Descrever o objetivo do seu suplemento alimentar, respeitando o desafio proposto. (Aumento do aporte calórico? Aumento do aporte proteico, de fibras, de antioxidantes? Para mucosite? Náuseas, vômitos?)

**DESENVOLVIMENTO**

* Receita preparada com ficha técnica de preparação.
* Descrição dos cuidados higiênico-sanitários e controle da qualidade de produção por etapa.
* Avaliação da aceitação da preparação (antes e após o congelamento).

**DISCUSSÃO**

* Defender o porquê seu suplemento deve ser consumido (sabor, custo, rendimento, tempo de preparo, praticidade aspecto nutricional...)
* Comparar com um semelhante industrializado apontando os benefícios;
* Apresentar possíveis erros ou problemas na preparação: discutir como poderia ser evitado ou melhorado;
* Discutir os resultados da análise sensorial: foi bem aceito? O que precisaria ser melhorado? Sugestões de como melhorar.

**CONCLUSÃO**

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

**ENTREGA DOS MATERIAIS PELO MOODLE:**

1. APRESENTAÇÃO DA PARTE 1 - PROJETO

2. APRESENTAÇÃO DA PARTE 3 - RESULTADOS

3. MATERIAL FOLDER

4. RELATÓRIO FINAL

5. FOTOS DO PRODUTO