



DISCIPLINA RNM4420

# OFICINA TERAPÊUTICA DO GOSTO

# Objetivo Geral da Disciplina

Desenvolver suplementos ALIMENTARES com finalidade terapêutica visando:

- complementar necessidades nutricionais;
- atenuar sintomas de pacientes em quimioterapia;

Priorizando os aspectos sensoriais do alimento  
(visual, aroma, textura, gosto)

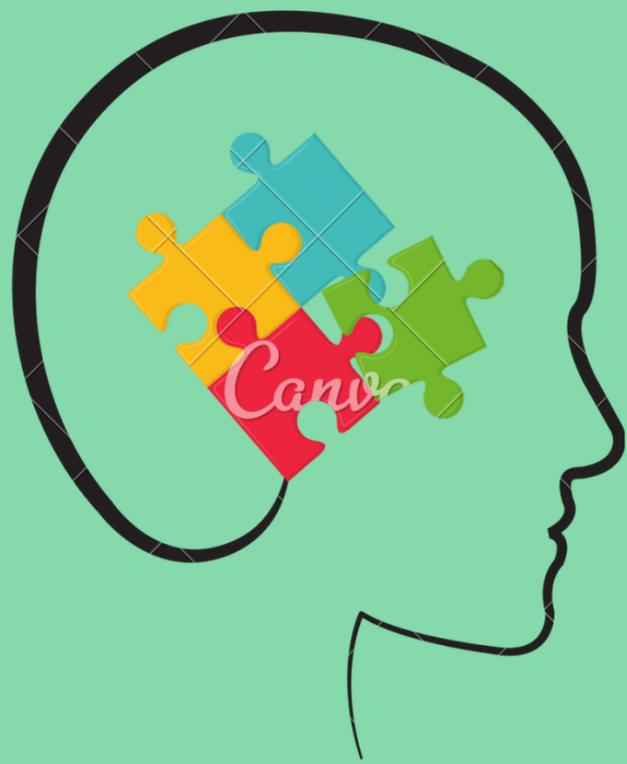


# Objetivos Específicos da Disciplina

Proporcionar ao paciente hospitalizado e familiares:

1. Opções de suplementos alimentares à base de alimentos consumidos no dia a dia, com custo acessível, receitas fáceis e versáteis com finalidade terapêutica.
2. Estímulo à ingestão alimentar por meio de preparações variadas.
3. Envolvimento do paciente (por meio dos feedbacks relacionados às preparações oferecidas e sugestões para futuras)





A disciplina proporciona ao aluno:

Vivenciar a transdisciplinaridade;

Desenvolver habilidades e competências do nutricionista para o desenvolvimento de suplementos com alimentos.



As aulas teóricas e discussão serão realizadas  
às terças-feiras: 14h - 16h  
(Bloco Didático)

Apresentação do projeto: 20 min + 10 min de discussão.  
Apresentação dos resultados: 20 min + 10 min de discussão.



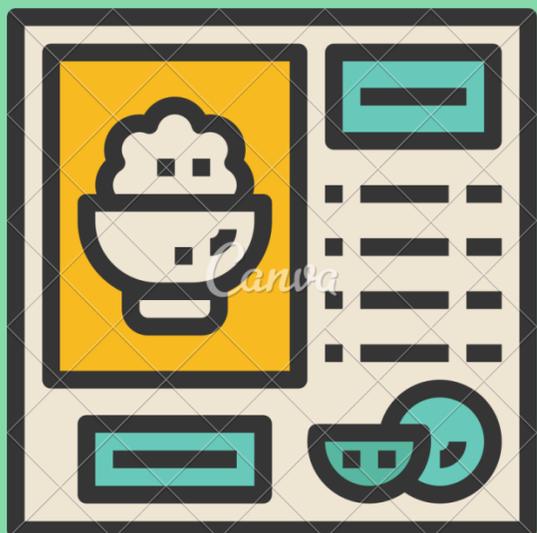
As aulas práticas serão realizadas às 5<sup>o</sup> feiras: 14h - 18h  
(Laboratório de Técnica Dietética)



# Parte 1 - Projeto

Elaboração e apresentação

# Receitas



Devem ser definidas de acordo com o desafio proposto:

Consistência (líquido, pastoso ou sólido)

Sabor (doce ou salgado)

Temperatura (quente ou frio)

Finalidade terapêutica (ex: diarreia, mucosite...)

Fonte de algum nutriente (ex.: zinco)

Composição (ex.: hipercalórica, hiperproteica)

Devem ter **baixo custo, fácil preparo**, os **alimentos devem ser acessíveis**, com **elevada qualidade nutricional** e serem **versáteis (EVITEM USO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS)**

Podem ser criadas “do zero” ou modificar receitas já existentes, desde que atendam os critérios do desafio.

Ressaltando que devem ter **originalidade e criatividade.**

# Definição do tamanho da porção

## INSTRUÇÃO NORMATIVA-IN Nº 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020

Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.

### ANEXO V

#### TAMANHO DAS PORÇÕES DOS ALIMENTOS PARA FINS DE DECLARAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL.

Grupo I: Produtos de panificação, cereais, leguminosas, raízes, tubérculos e seus derivados (Valor energético médio da porção é 150 kcal).		
Produtos	Tamanho das porções (g ou ml)	Medidas caseiras sugeridas
Amidos e féculas	20	Colheres de sopa
Arroz cru	50	Xícaras
Aveia em flocos sem outros ingredientes	30	Colheres de sopa
Barra de cereais com até 10% de gordura	30	Unidades



Priorizar ingredientes  
in natura e  
minimamente  
processados

a) Modelos com alto teor de um nutriente



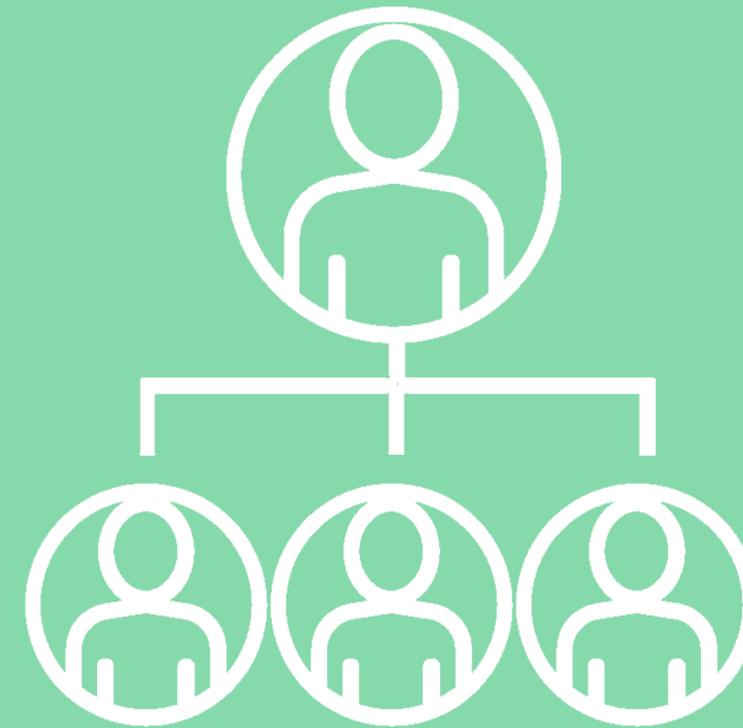
b) Modelos com alto teor de dois nutrientes



c) Modelos com alto teor de três nutrientes



# Organização da produção do suplemento



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

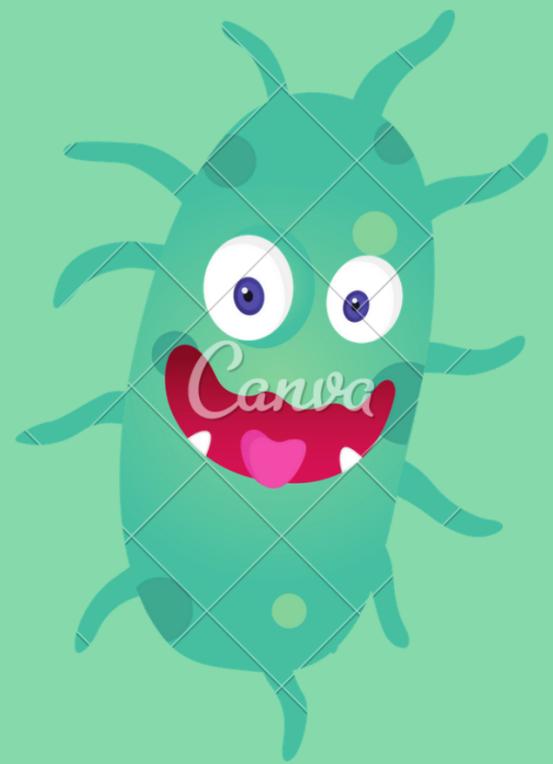
# Receita e quantidades para compra

Envio para Tânia até a sexta-feira que antecede a aula prática (preparo do suplemento)





# Parte 2 - Execução do Projeto



**HIGIENE**  
**NO LAB TD**



# Fluxograma

**Paramentação: jaléco (limpo) e touca**  
**Higienização das mãos**



**Conferência dos ingredientes**  
**Separação dos utensílios necessários**



**Higienização de bancadas, utensílios,**  
**embalagens e alimentos**

**Enxágue dos utensílios e alimentos**



**Distribuição na enfermaria**  
**Orientação ao paciente e análise sensorial**



**Porcionamento e foto do suplemento**



**Pré-preparo e preparo dos alimentos**

# Ficha técnica

Nome Técnico: Mousse de Uva Com Capim Limão

Nome Fantasia: Mousse refrescante

Categoria: Sobremesa

Ingredientes (alimentos)	Medidas Caseiras	Unidade	Peso bruto	Peso Líquido	Fator de Correção	Indicador de Conversão	Custo Unitário R\$	Custo de Alimento R\$
Leite condensado	1 lata	g	395	-	-	-	2,99	2,99
Creme de leite de soja	1 lata	g	200	-	-	-	2,77	2,77
Uva	1 pacote	g	500	300	1,6	-	6,99	6,99
Gelatina sem sabor	1 envelope	g	24g	-	-	-	4,80	2,40
Capim Limão	2 saches	g	4	-	-	-	6,94 (15 saches)	0,92
Fécula de batata	1 colher de chá	g	5	-	-	-	4,16	0,104
Açúcar	2 colheres de sopa	g	17,9	-	-	-	1,89/kg	0,03

Modo de Preparo:

Pré-preparo:

Etapas

Tempo de Pré-preparo

Preparo:

Etapas

Tempo de Preparo

Tempo total de preparo da receita

Rendimento total da preparação

Custo total da Preparação

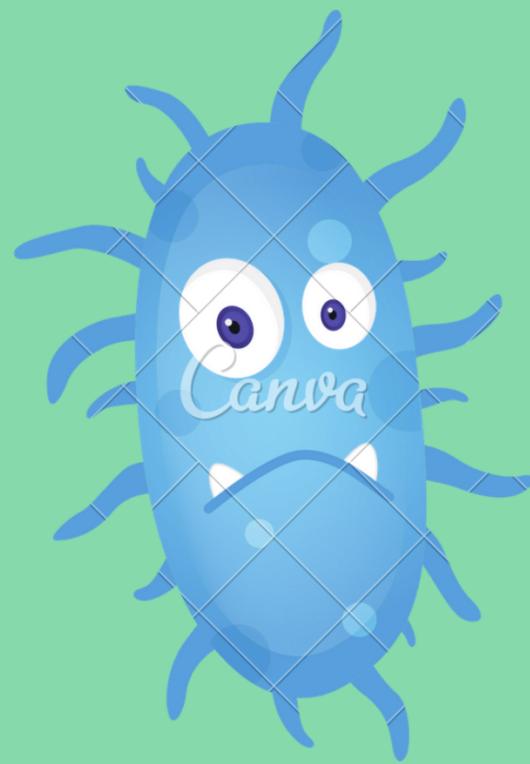
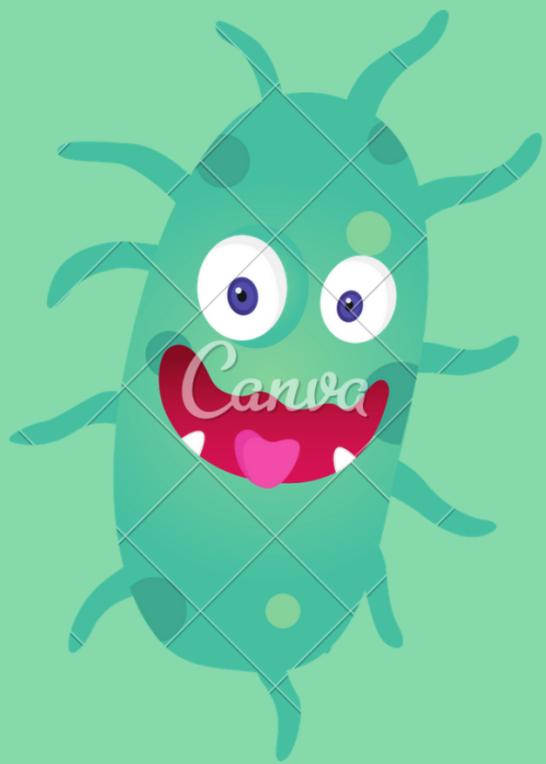
Porção: Peso (g ou ml):

Medida caseira:

Número de porções:

Custo por porção: R\$





# HIGIENE NA ENFERMARIA





LAVAGEM

E



DESINFECÇÃO

# QUANDO?

Chegada na enfermaria

Antes de entrar no quarto

Entre um paciente e outro

Saída da enfermaria

**Higienizar a caneta para preenchimento da  
análise sensorial**

# Análise sensorial

Avaliação de Aceitação – 12/09/2013

Pão da Tarde

Aparência



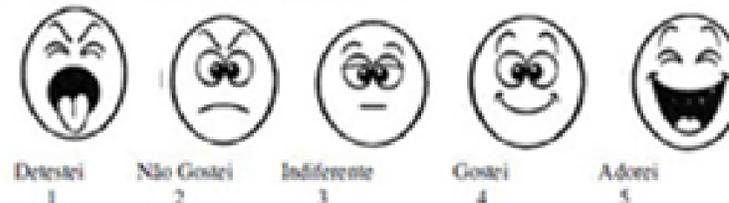
Sabor



Textura



Aroma



O que você gostaria que a Oficina Culinária preparasse para você? \_\_\_\_\_

Avaliação de Aceitação – 12/09/2013

Pão da Tarde

Aparência



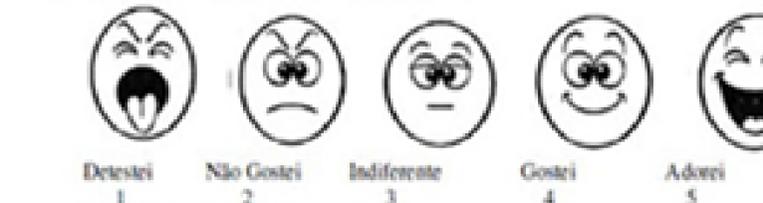
Sabor



Textura



Aroma



O que você gostaria que a Oficina Culinária preparasse para você? \_\_\_\_\_

# Parte 3 - Resultados e Discussão

Processo de produção e produto final



Divulgação - Comunicação com o público.

# Parte 4 - Relatório final

Elaboração e entrega do relatório final



# ROTEIROS OTG 2023 (Moodle)

## Critérios de avaliação e notas

Parte 1 e 2: PROJETO - 1,5 pontos

Parte 3: RESULTADOS E DISCUSSÃO  
- 2,0 pontos

Comunicação ao público (folder) - 1,5 pontos





## Parte 4: Relatório final: 5,0 pontos

Introdução e Revisão bibliográfica: (1,0 ponto)

Desenvolvimento:

Receita e ficha técnica (0,5 ponto)

Fluxograma com descrição de todos os cuidados higiênico-sanitários (0,5 ponto)

Análise sensorial (0,5 ponto)

Discussão (1,0 ponto)

Conclusão (0,5 ponto)

Referências bibliográficas (0,5 ponto)

# REGULAMENTAÇÕES/LEGISLAÇÕES PARA CONSULTA

## DEFINIÇÕES SOBRE PROPRIEDADES NUTRICIONAIS

RDC° 429/2020 -Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

INSTRUÇÃO NORMATIVA-IN N° 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020 -

Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.

RDC N° 21/2015 - Dispõe sobre o regulamento técnico de fórmulas para nutrição enteral.

Marco regulatório de suplementos alimentares

Resolução RDC 243/2018 - Dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares.

Instrução Normativa 28/2018 - Estabelece as listas de constituintes, de limites de uso, de alegações e de rotulagem complementar dos suplementos alimentares.

RDC 239, 240, 241, 242/2018

# REGULAMENTAÇÕES/LEGISLAÇÕES PARA CONSULTA

## ELABORAÇÃO DA TABELA NUTRICIONAL, IDENTIFICAÇÃO DO TAMANHO DA PORÇÃO

INSTRUÇÃO NORMATIVA-IN Nº 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020 -

Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.

## BOAS PRÁTICAS – CUIDADOS HIGIÊNICOS SANITÁRIOS

RDC nº 216/2004 - Boas Práticas no Serviço de Alimentação.

CVS 5/2013 - Regulamento Técnico sobre boas práticas para manipulação de alimentos e serviços de alimentação.

CVS 20/2020 - Recomendações para a reabertura segura de estabelecimentos da área de alimentos no

contexto do enfrentamento da COVID-19

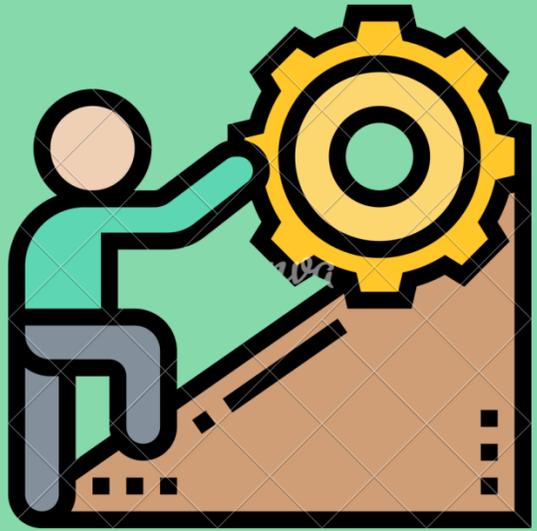
# PRAZOS DE ENTREGA

SEGUIR OS PRAZOS DO PEA OTG 2023 (disponível no Moodle)

Atraso acarretará em perda de 20% da nota.

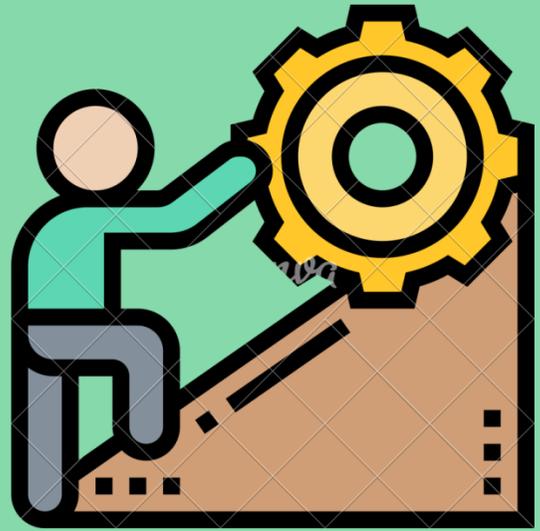
# DEFINIÇÃO DOS ALUNOS 1 a 5





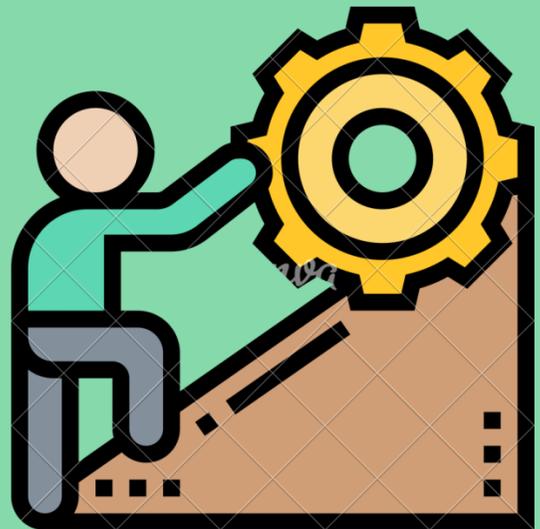
# DESAFIO 1

- Sabor doce
- Cremoso
- Hipercalórico e Hiperproteico
- Para indivíduo com mucosite



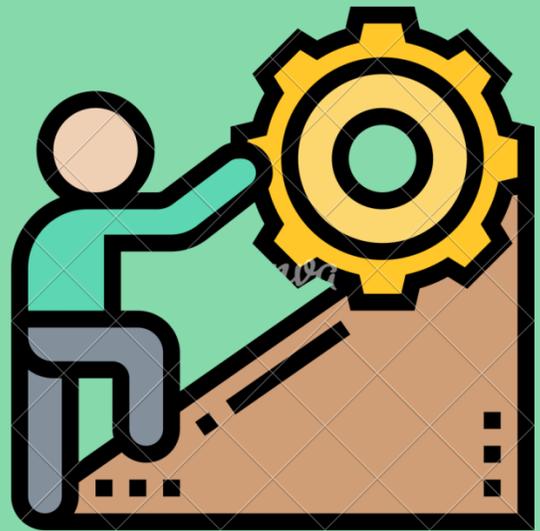
# DESAFIO 2

- Sabor salgado
- Sólido
- Hipercalórico e Hiperproteico
- Para indivíduo com náuseas



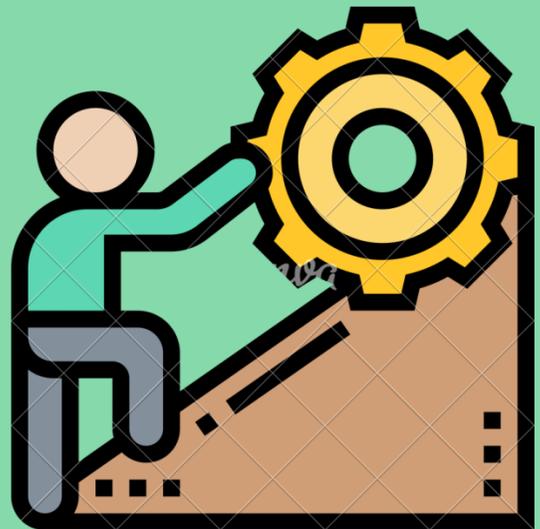
# DESAFIO 3

- Sabor doce ou salgado
- Líquido ou sólido
- Hipercalórico e Hiperproteico
- Para indivíduo com diarreia



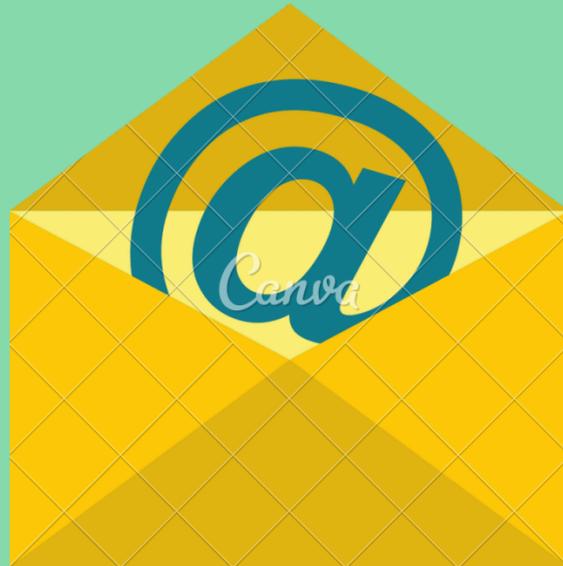
# DESAFIO 4

- Sabor salgado
- Cremoso
- Hipercalórico e Hiperproteico
- Para indivíduo com anorexia



# DESAFIO 5

- Sabor doce ou salgado
- Sólido ou líquido
- Hipercalórico e Hiperproteico
- Baixo em FODMAPs



Coordenação da disciplina:  
Profa. Camila Japur  
(camilajapur@usp.br)

Professora colaboradora: Juliana Sicchieri  
(jsicchieri@gmail.com)

Aluna PAE:  
Ana Flávia de Sousa Silva  
(anaflavia.s.s@usp.br)



**FÓRUM DE DÚVIDAS NO MOODLE**