



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;



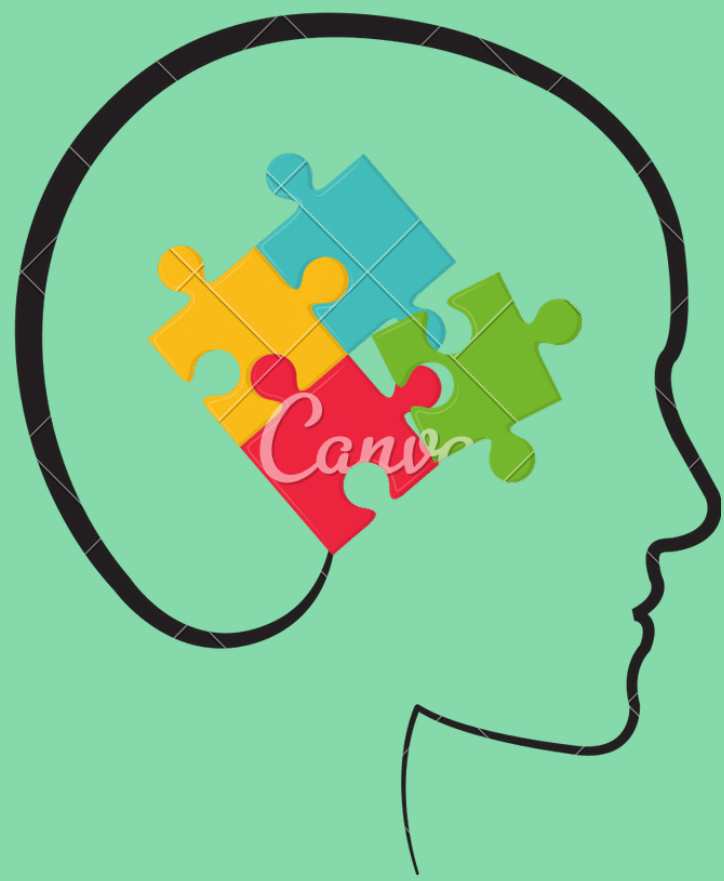
Priorizando os aspectos sensoriais do alimento
(visual, aroma, textura, gosto)

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)

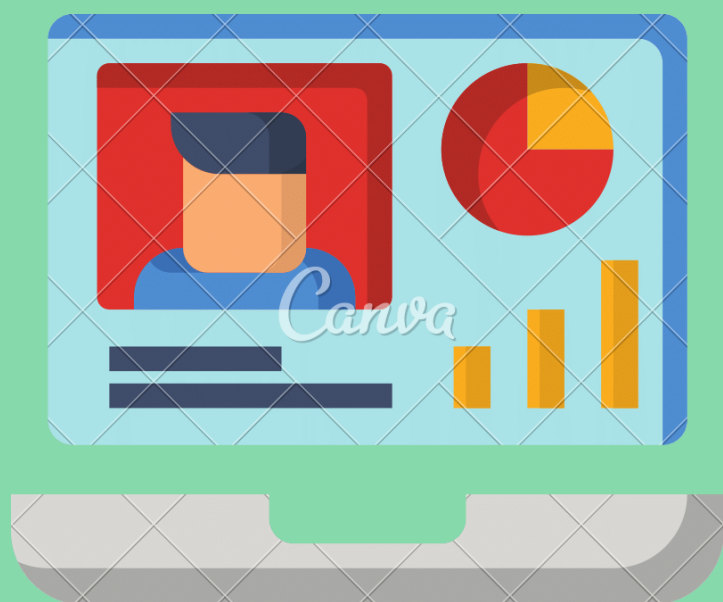




A disciplina proporciona ao aluno:

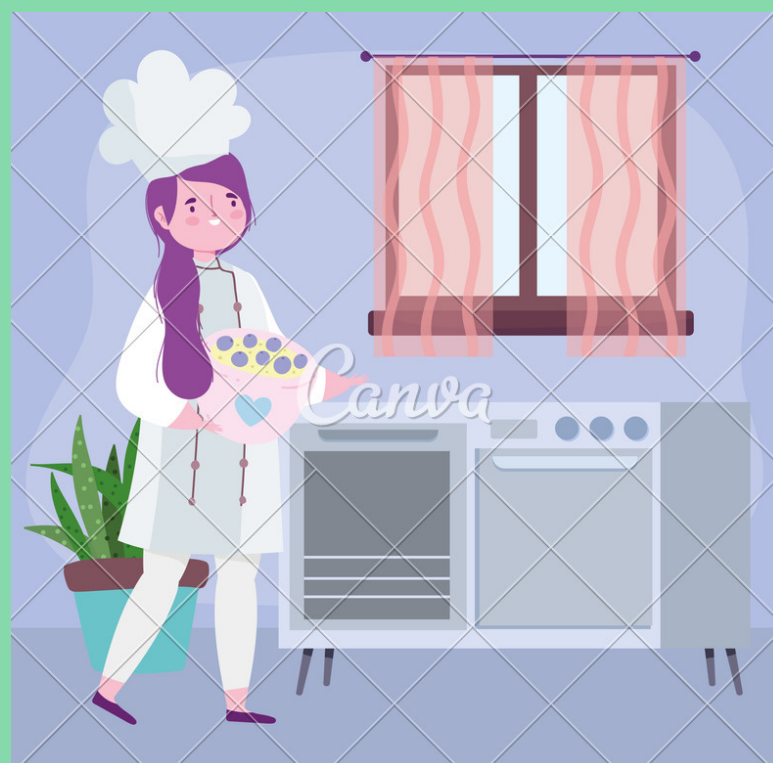
Vivenciar a transdisciplinaridade;

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 5º 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



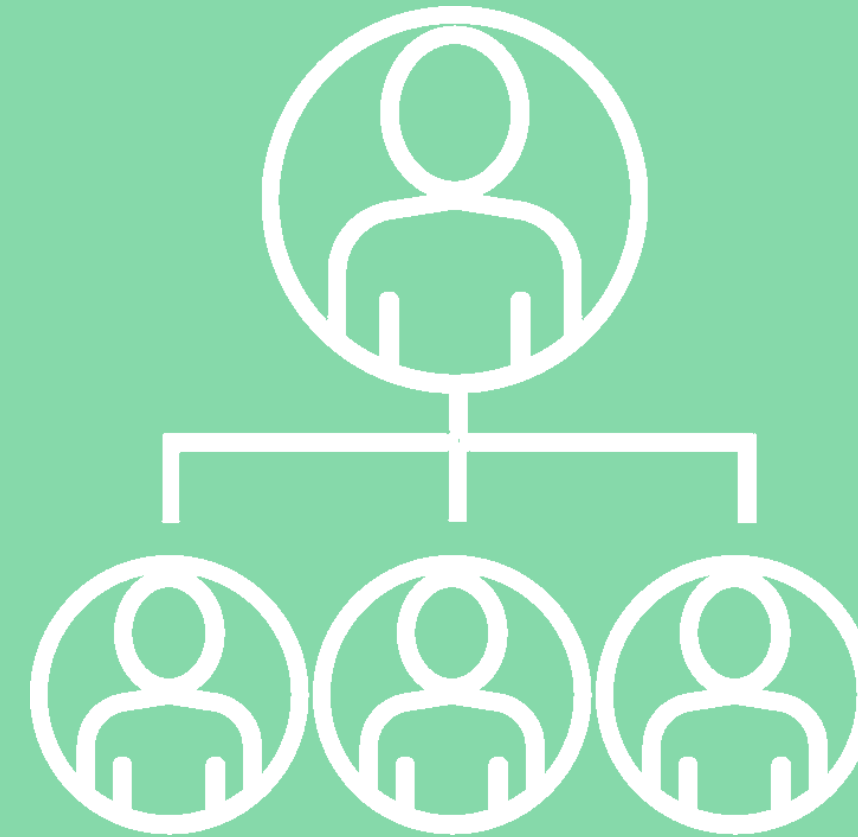
b) Modelos com alto teor de dois nutrientes



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.

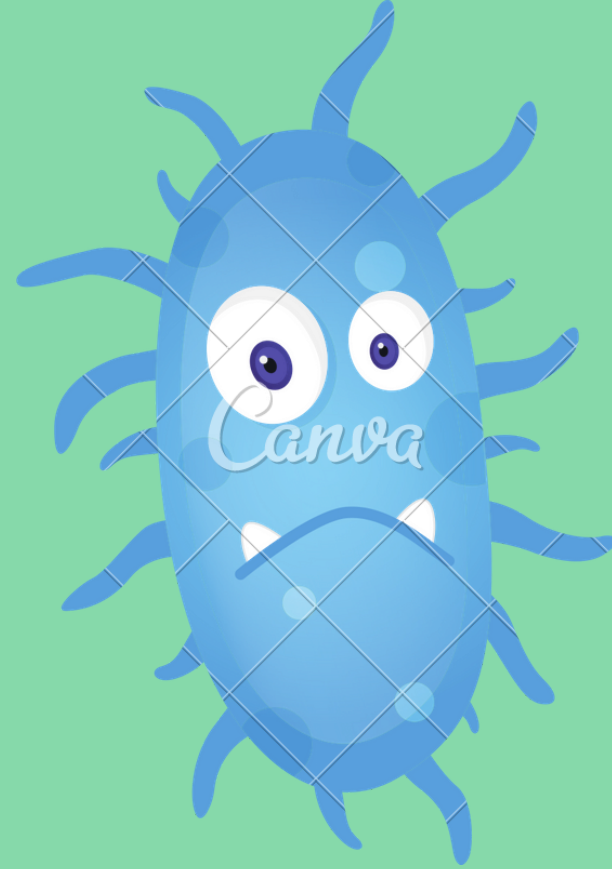
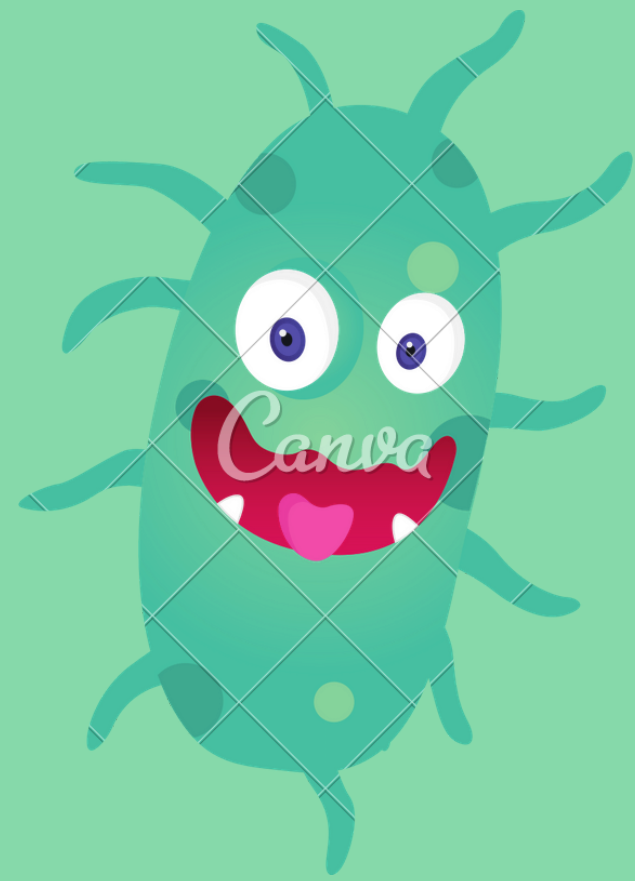
Receita e quantidades para compra

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

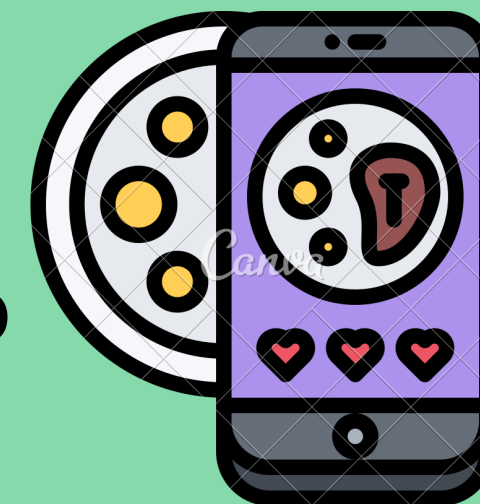
Enxágue dos utensílios e alimentos



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

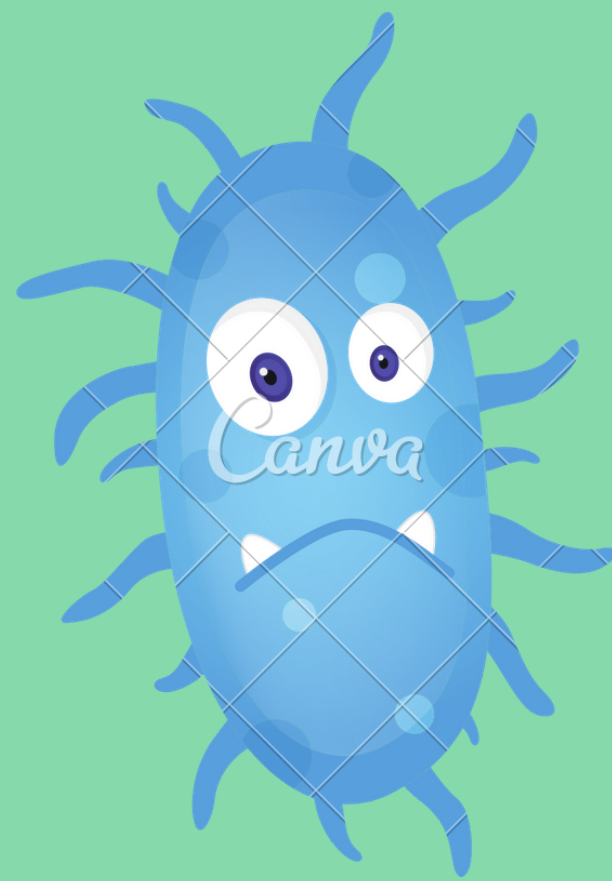
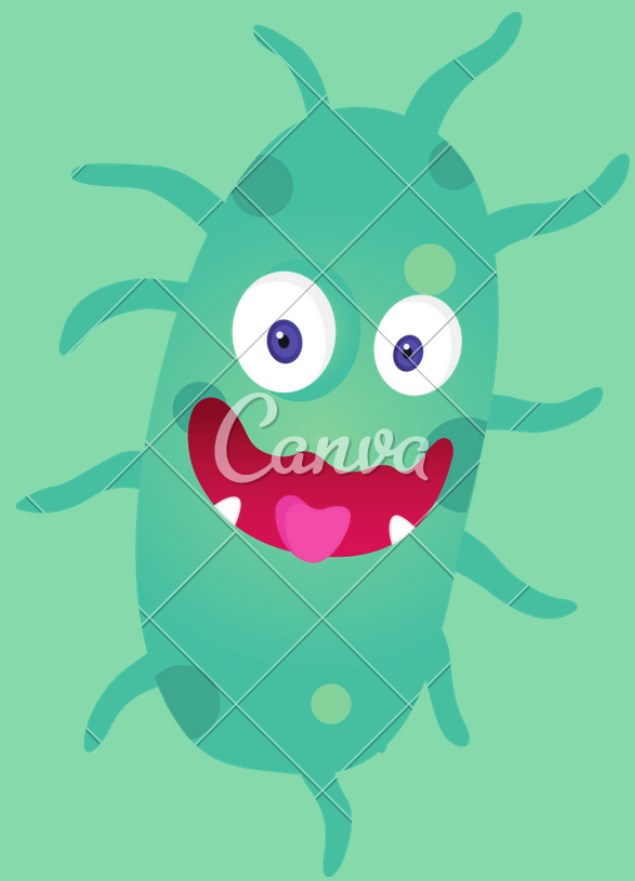
Porção: Peso (g ou ml):

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

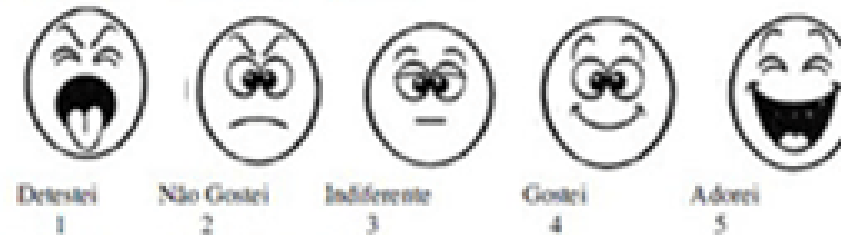
Avaliação de Aceitação – 12/09/2013

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

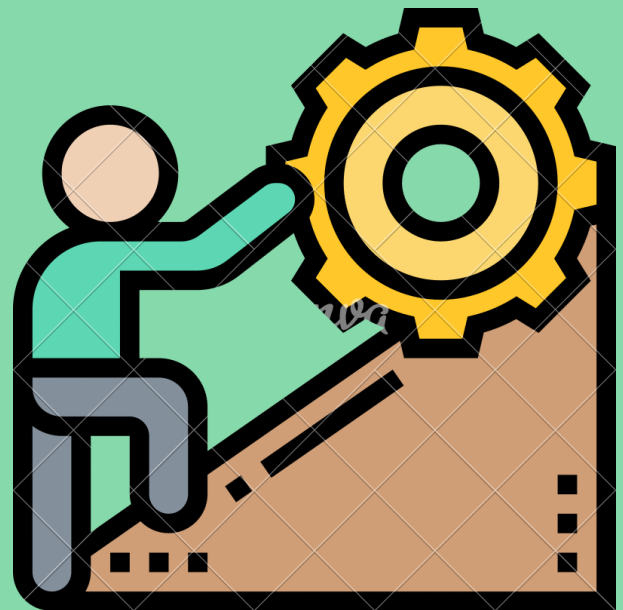
PRAZOS DE ENTREGA

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

Atraso acarretará em perda de 20% da nota.

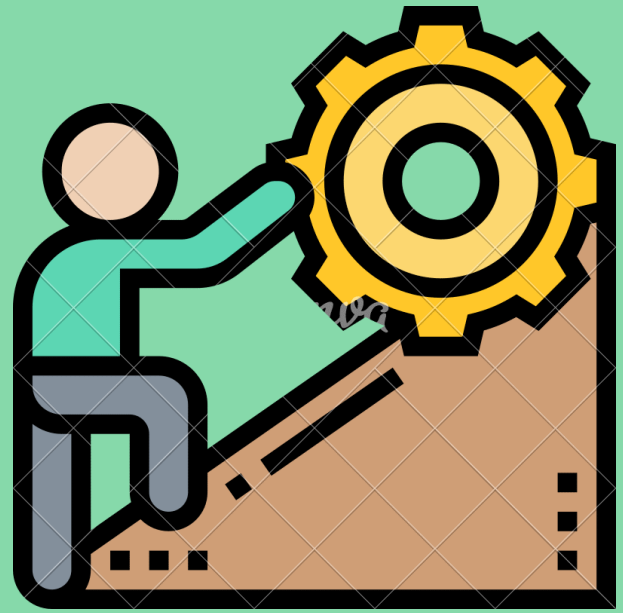
DEFINIÇÃO DOS ALUNOS 1 a 5





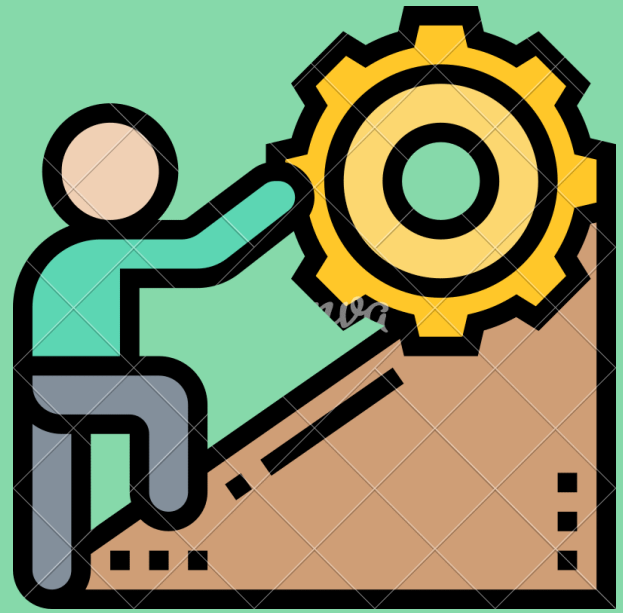
DESAFIO 1

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



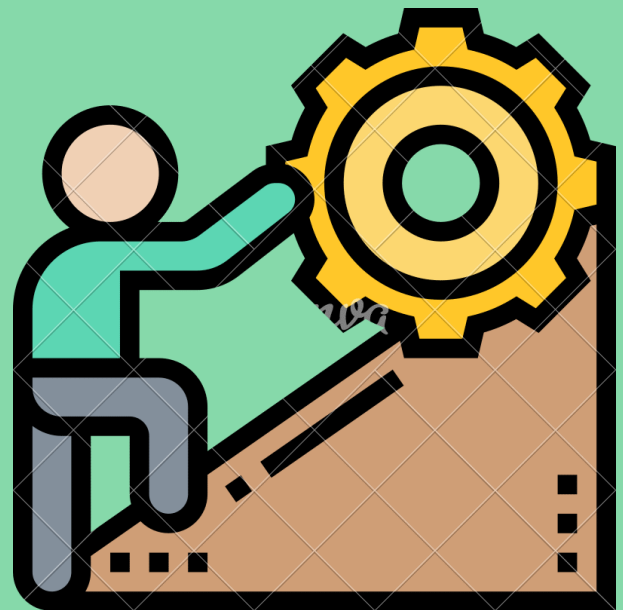
DESAFIO 2

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



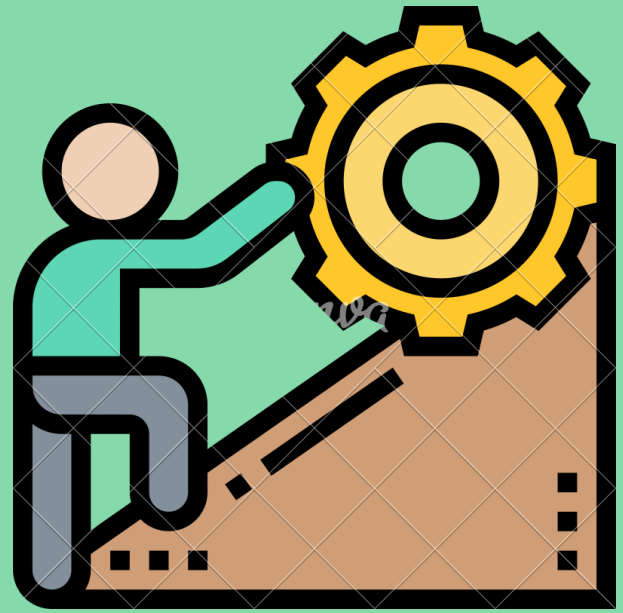
DESAFIO 3

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



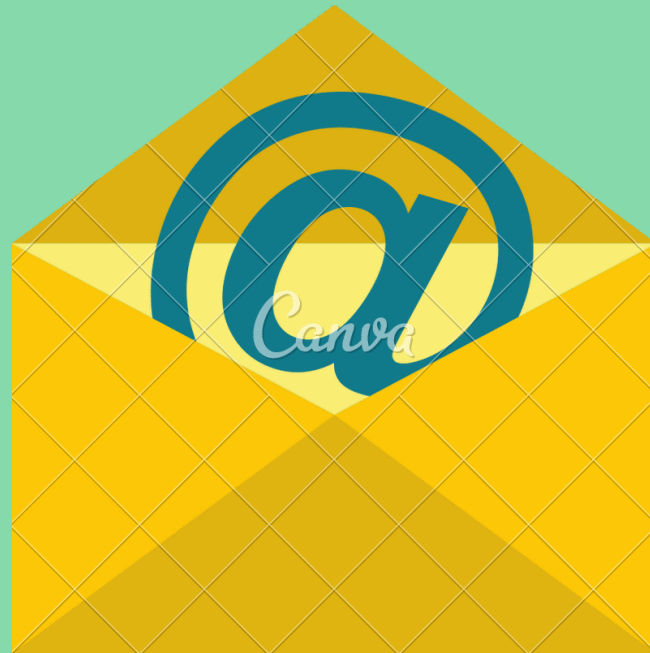
DESAFIO 4

- 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