



ELABORAÇÃO DE RECEITAS PARA PACIENTES COM PROBLEMAS DE DEGLUTIÇÃO

No dia 13 de setembro de 2018, os alunos do curso de Nutrição do 4^o semestre do Centro Universitário Amparense – UNIFIA, supervisionados pela docente Michelly Cristiane Paludo, realizaram aula prática de preparações de refeições com consistência pastosa no Laboratório de Técnica Dietética do UNIFIA, na disciplina de Dietoterapia I.

O objetivo da aula foi possibilitar a vivência na preparação de dieta que possa ser mastigada e deglutida com pouco ou nenhum esforço. A turma foi dividida em 3 grupos, cada grupo ficou responsável por uma preparação. Grupo 1 preparação: purê de frutas (mamão e maçã), grupo 2 preparação: purê de vegetais (batata inglesa e cenoura) e grupo 3 preparação: creme de batata baroa e carne (batata baroa e carne).

Na aula prática os alunos aprenderam de forma ativa o que é e como preparar uma receita pastosa, base alimentar de pacientes acometidos por inúmeras doenças, como por exemplo, disfagia, Alzheimer em estágio avançado, trauma esofágico, entre outras. Além disso, a experiência prática permite desmistificar o tabu que preparações pastosas não são saborosas, todos os participantes degustaram as preparações e comprovaram que as mesmas ficaram muito saborosas.

