

9ª MOSTRA DE INOVAÇÃO E TECNOLOGIA SÃO LUCAS



CULINÁRIA SELETIVA: SENSAÇÕES INCLUSIVAS

Agildo Cicero da SILVA¹, Aline da Silva REBOUÇAS¹, Ana Paula Cardoso dos SANTOS¹, Simone Carla MAONEY¹, Yasmin Almeida da SILVA¹, Mayara Costa Camera SANTANA¹, Débora Coelho de ALMEIDA¹, Kaymann Scheidd SKROCH¹, Vanderneide Costa OLIVEIRA^{*1}.

1.Centro Universitário São Lucas, Porto Velho, Rondônia, Brasil

*Autor correspondente: vanderneide.oliveira@saolucas.edu.br

A ideia principal surge da problematização acerca da seletividade alimentar no indivíduo neurodivergente. É possível observar que esse comportamento é tido como algo supérfluo, sem importância e negligenciado, porém, as consequências para a saúde são mais comuns do que parece, dentre elas: obesidade, desnutrição, deficiência de algum nutriente. Seletividade alimentar consiste na recusa de alimentar-se de algum alimento que tenha uma peculiaridade como sabor, textura, cor, cheiro, CERMAK, S. A et al, (2010). Esse comportamento faz com que o indivíduo tenha aversão a certo grupo de alimentos, o que o leva a alimentar-se apenas de alimentos específicos, acarretando a deficiência de nutrientes, ou até a obesidade, se for levado em consideração que o indivíduo irá se alimentar de apenas alguns produtos, que normalmente são ultraprocessados, esses que são propositalmente manipulados para serem palatáveis, LOUZADA, Maria Laura da Costa et al (2015). Vale destacar que o intuito do produto se estende apenas ao âmbito alimentar-gastronômico, e não patológico, não deve ser considerado uma solução definitiva, mas sim um bom aliado no desenvolvimento sensorial-nutricional. O produto em questão trata-se de um livro de receitas, onde as receitas são de fácil substituição e não são difíceis de executar, levando-se em consideração apenas os fatores sensoriais do alimento, destacando que os alimentos mais rejeitados são verduras, legumes e frutas. Nesse livro, será compilado a lista de ingredientes, informações nutricionais (micronutrientes e macronutrientes), junto das recomendações de quantidade com base em fatores fenótipos e recomendações no modo de servir, além de informações sobre a seletividade

9ª MOSTRA DE INOVAÇÃO E TECNOLOGIA SÃO LUCAS



alimentar em indivíduos neurodivergentes. A organização das receitas deve seguir uma hierarquia baseada em nível de cores, texturas e sabores, todas de fácil entendimento, que será imposto dentro das categorias organizadas da seguinte maneira:

1. Receitas de teor energético elevado: trata-se de uma composição nutricional destinada ao indivíduo que não consome a quantidade adequada de energia para manter o bom funcionamento do organismo e o desenvolvimento apropriado;
2. Receitas Micronutritivas: destina-se a indivíduos com carência de micronutrientes, ou seja, aqueles que têm pouca ou nenhuma ingestão de vitaminas (A, C, D, E...) e oligoelementos (zinco, ferro, cobre, manganês, cromo, selênio e iodo);
3. Receitas ricas em água: mais como uma hidratação extra, destinada a indivíduos que não têm o costume de manter uma hidratação consistente através da ingestão regular de água;
4. Receitas para problemas gastrointestinais: consiste em uma coletânea de receitas destinada ao indivíduo com alguma sensibilidade no aparelho digestivo.

Dentro desses quatro capítulos, além da divisão por dificuldade, é destacado também a descrição do produto final, como a textura, se vai ser macia, rígida, crocante, etc. Como também descrições de seu aroma, sabor e sensações, como picante, doce, amargo, defumado, assado, etc. Cada receita será relacionada com algum problema e dificuldade, além de sugestões de substituições, principalmente para versões zero leite e derivados e livre de glúten. O produto final deve atender a toda população de modo fácil e gratuito, visto que a alimentação plena e saudável deve ser incentivada, principalmente para a população em vulnerabilidade social.

Palavras chaves: Seletividade alimentar. Neurodivergente, culinária e receita.