

Cuidar inicia oficinas culinárias para crianças de São Caetano com seletividade alimentar

Redação



Farinha de linhaça, cacau, açúcar mascavo, manteiga e leite. Misture tudo com as mãos e adicione gotas de chocolate meio amargo. Leve ao forno por 15 minutos. Pronto. Os cookies saudáveis foram feitos por crianças com seletividade alimentar, que nesta quinta-feira (14/5) participaram de oficina culinária no Cuidar (Complexo Unificado de Inclusão, Desenvolvimento, Apoio e Reabilitação) Jorge Martins Salgado, em São Caetano do Sul.

A junção de terapia com diversão foi realizada pela primeira na Casa AVD (Atividades da Vida Diária), espaço dentro do Cuidar projetado para acolher e desenvolver as habilidades dos pequenos pacientes como se estivessem na própria casa, com uma cozinha completa, mesa de atividades, closet e até uma cama.

A seletividade alimentar é caracterizada pela recusa alimentar, aceitação de poucos alimentos e resistência extrema a experimentar novos sabores, texturas, cores ou cheiros, podendo causar deficiências nutricionais.

É o caso de Noah, de 5 anos. “Ele come muita fritura e industrializados. E em casa, se a gente está preparando uma refeição saudável, ele diz que não gosta, sem

sequer experimentar. Por isso trouxemos ele para a nutricionista. Esse espaço é muito importante porque ‘o fazer’ faz ele querer experimentar”, aprovou Matheus Henrique Maione, de 23 anos, pai do menino. “Este é um grande estímulo para ele começar a consumir alimentos mais saudáveis.”

Assim como o Noah, o Bryan, de 4 anos, também está se esforçando para ampliar a variedade de alimentos consumidos. “Ele alterna entre industrializados e frutas, e tem muita resistência a arroz, feijão, carnes e legumes. Trouxe ele aqui no Cuidar e na primeira consulta a nutricionista fez um plano alimentar que ele está aceitando bem”, afirmou a avó do pequeno, Viviane Aparecida da Silva, de 54 anos. “Esse espaço é maravilhoso. Nunca vi algo parecido. Estamos muito satisfeitos.”

Nutricionista responsável pelos atendimentos na Casa AVD, Anaí Ferraz alertou os pais e as crianças sobre os perigos dos industrializados, e os orientou a usar a criatividade no preparo de alimentos saudáveis. “As crianças gostam muito de industrializados e doces. E aqui mostramos que em 15 minutos dá para fazer uma coisa gostosa e sem conservantes. Estimular o contato delas com os alimentos é uma forma de ampliar as possibilidades e combater a seletividade alimentar.”

<https://g7abc.com.br/sao-caetano-do-sul/cuidar-inicia-oficinas-culinarias-para-criancas-de-sao-caetano-com-seletividade-alimentar>

Veículo: Online -> Portal -> Portal G7 ABC

Seção: São Caetano