



Publicado em 15/05/2026 - 11:16

Crianças com seletividade alimentar participam de oficina culinária no Cuidar em São Caetano

POR REDAÇÃO

Uma oficina culinária reuniu crianças com seletividade alimentar na última quinta-feira (14/5) no Cuidar (Complexo Unificado de Inclusão, Desenvolvimento, Apoio e Reabilitação) Jorge Martins Salgado, em São Caetano do Sul. Na atividade, os pequenos pacientes prepararam cookies saudáveis utilizando farinha de linhaça, cacau, açúcar mascavo, manteiga, leite e gotas de chocolate meio amargo, levando a receita ao forno por 15 minutos. A ação uniu terapia e diversão em uma dinâmica inédita realizada na Casa AVD (Atividades da Vida Diária), um espaço dentro do complexo projetado como uma residência real — equipado com cozinha completa, mesa de atividades, closet e cama — para desenvolver a autonomia das crianças.

A seletividade alimentar manifesta-se por meio da recusa a comer, aceitação de uma variedade restrita de itens e forte resistência a experimentar novos sabores, texturas, cores ou aromas, o que pode resultar em deficiências nutricionais. Um dos participantes da oficina foi Noah, de 5 anos, cujo cardápio doméstico é concentrado em frituras e produtos industrializados. Seu pai, Matheus Henrique Maione, relatou que o menino costuma recusar refeições saudáveis sem prová-las, mas destacou que o envolvimento direto no preparo serve como estímulo para que ele passe a consumir novos alimentos.

Bryan, de 4 anos, enfrenta dificuldades semelhantes e apresenta forte rejeição a arroz, feijão, carnes e legumes, alternando apenas entre frutas e ultraprocessados. Sua avó, Viviane Aparecida da Silva, elogiou a estrutura do Cuidar e afirmou que o neto tem respondido bem ao plano alimentar estabelecido pela equipe de nutrição desde a primeira consulta.

A nutricionista responsável pelos atendimentos na Casa AVD, Anaí Ferraz, aproveitou a oportunidade para alertar as famílias sobre os riscos à saúde

causados pelo consumo frequente de produtos industrializados. A profissional orientou os responsáveis a utilizarem a criatividade no cotidiano e explicou que promover o contato físico e lúdico das crianças com os ingredientes é uma estratégia eficaz para reduzir a resistência aos alimentos, ampliar o repertório nutricional e combater a seletividade sem o uso de conservantes.

<https://www.redenn.com.br/noticia/criancas-com-seletividade-alimentar-participam-de-oficina-culinaria-no-cuidar-em-sao-caetano>

Veículo: Online -> Site -> Site Rede Nacional de Notícias

Seção: São Caetano