

0845 - ATIVIDADE NUTRICIONAL NO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO DE UMA INSTITUIÇÃO ASILAR NA CIDADE DE BOTUCATU, SP.

- Fernando Barbosa Peixoto (Instituto de Biociências, UNESP, Botucatu), Leocádia Schivani (Instituto de Biociências, UNESP, Botucatu), Adriana Basso (Instituto de Biociências, UNESP, Botucatu), Flávia Queiroga Aranha de Almeida (Instituto de Biociências, UNESP, Botucatu) - fernandopeixotonutricao@gmail.com.

Introdução: O estado nutricional da população adulta e idosa tem se modificado nos últimos anos, o que pode ser explicado pelo alto consumo alimentar de calorias provenientes de gorduras, principalmente as de origem animal, açúcar e alimentos refinados, em detrimento de outros nutrientes de baixa densidade energética como as frutas e verduras, bem como pela forma de obtenção e preparo dos alimentos. O envelhecimento apesar de ser um processo natural, é marcado por uma redução progressiva da atividade celular, perda de capacidade funcional e ainda, por modificações das funções metabólicas. A abordagem da culinária como experiência criativa para atividades que envolvem mudanças alimentares foi extraída do conceito de espaço potencial de Winnicott, portanto de um conceito originado na psicanálise. **Objetivos:** foram realizadas atividades ao longo de 2010 em uma instituição asilar em Botucatu, SP, com o objetivo de estimular as cozinheiras a variar o cardápio oferecido aos idosos e estimular uma alimentação e nutrição saudável. **Métodos:** as receitas propostas às cozinheiras foram retiradas dos livros do programa "Alimente-se bem" do Serviço Social da Indústria – SESI. As receitas propunham uma preparação fácil e rápida que se adapta ao cotidiano do serviço de alimentação do asilo e ao mesmo tempo estimulava a aprendizagem das funcionárias sobre alimentação saudável na terceira idade. Foram realizadas preparações como pães, tortas, pavês, requeijão, panquecas, etc ao longo de todo o ano de 2010. **Resultados:** Os resultados foram satisfatórios para o grupo de funcionários, considerando que as funcionárias depois de aprenderem a preparação e conhecerem a importância de suas propriedades, inseriram as receitas no cardápio dos idosos, que por sua vez, também ficaram satisfeitos com o resultado das atividades. O trabalho serviu como um estímulo positivo aos funcionários inseridos em um sistema de alimentação que funciona a base de doações e por esse motivo se torna complicado o planejamento de um cardápio, onde não se sabe ao certo o que virá de doação. Assim, se torna visível a importância do atendimento nutricional em serviços de alimentação e nutrição para suprir as carências existentes. **Dificuldades:** As maiores dificuldades foram lidar com a falta de ingredientes e previsão de obtê-los. **APOIO FINANCEIRO:** PROEX/UNESP.