Anais do XXVII Encontro de Iniciação à Docência
Pró-reitoria de graduação - ENID - 2025

https://periodicos.ufpb.br/ojs/index.php/enid/index

RESUMO SUBMETIDO AO XXVII ENID - 2025 - UFPB
FORTALECIMENTO DA FORMAÇÃO EM NUTRIÇÃO: INTEGRAÇÃO DE CASOS CLÍNICOS E TÉCNICAS GASTRONÔMICAS PARA DESENVOLVIMENTO DE COMPETÊNCIAS

Maria Do Carmo Batista da Costa;
Cinthia Karla Rodrigues do Monte Guedes (Orientadora).

Programa de Monitoria
CCS - Centro de Ciências da Saúde, Campus I - João Pessoa

RESUMO: A gastronomia é tida como a forma que o homem se relaciona com a comida, de forma social e sustentável, ao mesmo tempo, a nutrição estuda os alimentos e nutrientes, suas funções, interações e efeitos no organismo humano. Aplicar técnicas gastronômicas à nutrição aumenta a aceitação dietética, favorecendo o estado nutricional do homem e o valor nutricional dos alimentos. OBJETIVOS Dessa maneira, objetivou-se identificar a integração dos conhecimentos teóricos às práticas com situações hipotéticas, mas que podem ser encontradas no exercício da nutrição. Neste ínterim, a monitoria objetivou complementar o aprendizado, permitindo o trabalho com casos clínicos e a reflexão entre a nutrição e a culinária. METODOLOGIA A disciplina era composta de aulas teóricas e práticas, sendo que a resolução de casos clínicos e estudos dirigidos se dava, majoritariamente, por meio de aulas práticas. As atividades integravam o conhecimento teórico e a aplicação de técnicas gastronômicas à nutrição, incentivando a relacionar os conhecimentos adquiridos no curso com situações práticas de preparo de alimentos, considerando aspectos nutricionais, sensoriais e funcionais. Para consolidar o aprendizado, os casos clínicos hipotéticos eram discutidos, promovendo a integração de conhecimentos e a compreensão das técnicas culinárias como ferramenta de apoio à prática do nutricionista, aumentando a aceitabilidade de alguns grupos. RESULTADOS E IMPACTOS A integração entre teoria e prática, por meio da aplicação de casos clínicos e estudos dirigidos, resultou em maior envolvimento dos alunos e melhor compreensão dos conteúdos abordados. Observou-se o aprimoramento das habilidades técnicas, do raciocínio clínico e da capacidade de relacionar os aspectos e princípios nutricionais na elaboração de preparações e cardápios, atendendo às especificidades de abordadas em cada caso, como intolerâncias e aversões que tiveram de ser contornadas para resolução daquilo que foi proposto. Essa abordagem contribuiu para uma formação mais crítica e reflexiva, aproximando o aprendizado das situações vivenciadas na prática profissional. Os estudantes puderam argumentar sobre a escolha e, futuramente, ter maior segurança na tomada de decisões e na aplicação dos conhecimentos adquiridos, reforçando a importância da integração entre teoria e prática como ferramenta essencial no desenvolvimento de competências em nutrição. No entanto, observaram-se alguns desafios, como a adequação das receitas às restrições específicas de cada caso e a variação no nível de conhecimento dos discentes, visto que parte das turmas ainda cursava o ciclo básico. Além disso, a execução prática das preparações demandou domínio técnico e capacidade de adaptação diante das limitações de tempo e recursos. A superação dessas dificuldades ocorreu por meio da busca contínua por conhecimento, trocas de experiências, revisões e orientações, o que evidenciou a complexidade e a relevância da integração entre teoria e prática no processo formativo. CONSIDERAÇÕES FINAIS Assim, conclui-se que a utilização de casos clínicos hipotéticos revelou-se como estratégia eficaz para a integração da teoria e prática na formação de nutricionistas. A abordagem favoreceu a aplicação de conhecimentos nutricionais e técnicas culinárias, desenvolvendo raciocínio clínico e autonomia, aproximando-os das demandas profissionais.