

The image features a light blue background with a pattern of small white dots. On the left, a silver fork is shown with a portion of yellow spaghetti. On the right, a colorful ribbon with a puzzle piece pattern in red, blue, and yellow is draped across the frame. Two dark grey rectangular boxes are positioned in the upper center, containing white text.

ESTRATÉGIAS CLÍNICAS E NUTRICIONAIS

NA SELETIVIDADE ALIMENTAR DA CRIANÇA COM

TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA

© Copyright 2022. Centro Universitário São Camilo.
TODOS OS DIREITOS RESERVADOS.

Estratégias Clínicas e Nutricionais na Seletividade Alimentar da Criança com Transtorno do Espectro Autista (TEA)

REITOR
João Batista Gomes de Lima

VICE-REITOR e PRÓ-REITOR ADMINISTRATIVO
Anísio Baldessin

PRÓ-REITOR ACADÊMICO
Carlos Ferrara Junior

ORIENTADORA
Aline de Piano Ganen

AUTORAS
Aniela Gonçalves de Sousa e Silva
Carolina Rocha Guazzelli
Júlia Brunetta Dias

Setor de Publicações
Bruna San Gregório
Cintia Machado dos Santos
Bruna Diseró

E84

Estratégias clínicas e nutricionais na seletividade alimentar da criança com transtorno do espectro autista (TEA) / Aline de Piano Ganen (Org.). -- São Paulo: Setor de Publicações - Centro Universitário São Camilo, 2022.
30 p.

Vários autores
ISBN 978-65-86702-28-6

1. Educação superior 2. Nutrição 3. E-book I. Ganen,
Aline de Piano II. Título

CDD: 615.854

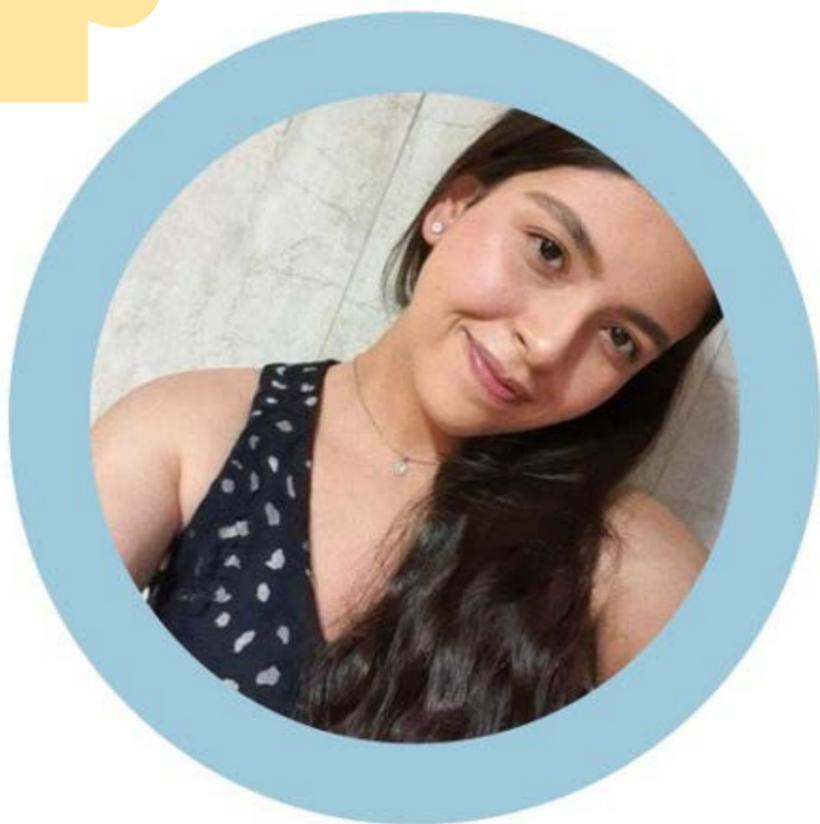
Ficha Catalográfica elaborada pela Bibliotecária Ana Lucia Pitta
CRB 8/9316



É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL OU PARCIAL DE TEXTOS, FOTOS, ILUSTRAÇÕES E INFOGRÁFICOS SEM PRÉVIA AUTORIZAÇÃO.

Este material foi elaborado a partir dos resultados obtidos com o Trabalho de Conclusão de Curso das autoras, intitulado: Estratégias clínicas e nutricionais na seletividade alimentar da criança com Transtorno do Espectro Autista (TEA), sob orientação da professora Aline de Piano Ganen – Curso de Graduação em Nutrição, realizado no Centro Universitário São Camilo, São Paulo –SP, Brasil.

AUTORAS



ANIELA GONÇALVES

Acadêmica do 8º semestre de
Nutrição do Centro
Universitário São Camilo.



CAROLINA GUAZZELLI

Acadêmica do 8º semestre de
Nutrição do Centro
Universitário São Camilo.



JÚLIA BRUNETTA

Acadêmica do 8º semestre de
Nutrição do Centro
Universitário São Camilo.

ORIENTADORA



ALINE GANEN

Pós-Doutorado pela Universidade Federal de São Paulo. Coordenadora do curso de Mestrado Profissional em Nutrição: do Nascimento à Adolescência do Centro Universitário São Camilo. Docente do mestrado profissional em Nutrição e da graduação de nutrição do Centro Universitário São Camilo. Possui graduação em Nutrição pelo Centro Universitário São Camilo (2003). Mestre e Doutora em Ciências pela Universidade Federal de São Paulo. Tem experiência na área de Nutrição, com ênfase em Análise Nutricional de População e sua linha de pesquisa é Obesidade.

APRESENTAÇÃO

O Transtorno do Espectro Autista (TEA) é uma alteração no desenvolvimento neurológico. A estimativa de prevalência mundial de TEA é de 70 milhões de pessoas, sendo 2 milhões somente no Brasil. Não há um consenso em relação as causas que o desencadeia.

A recusa alimentar, repertório limitado de alimentos e alta frequência de ingestão única são os três domínios da seletividade, que é o padrão alimentar mais frequente nesse público.

Este material foi elaborado com objetivo de identificar e divulgar estratégias clínicas e nutricionais no tratamento da seletividade e neofobia alimentar em criança com transtorno do espectro autista.

O principal propósito das autoras é de que os pais, responsáveis e familiares de crianças com TEA se envolvam no processo de educação alimentar e nutricional, a fim de reduzir o quadro de seletividade e neofobia alimentar para este público.



CENTRO UNIVERSITÁRIO
SÃO CAMILO

ESSE **E-BOOK** FOI DESENVOLVIDO
APENAS PARA FINS **INFORMATIVOS**.
NÃO SUBSTITUI RECOMENDAÇÃO E
TRATAMENTO COM **EQUIPE**
MULTIPROFISSIONAL.

Para um acompanhamento individualizado é necessário
conversar com o profissional.

O QUE É

O Transtorno do Espectro Autista (TEA) é uma alteração no desenvolvimento neurológico caracterizado por um déficit na comunicação social e interação em múltiplos contextos.

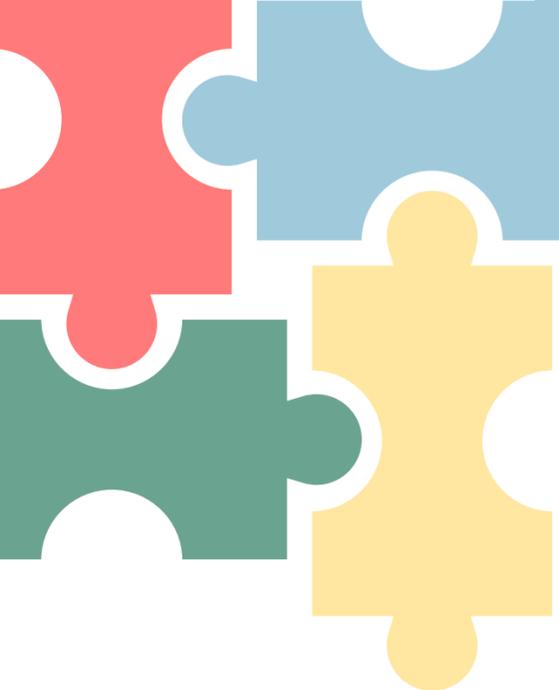
De acordo com a Organização Mundial da Saúde (OMS), a estimativa de prevalência mundial de TEA é de 70 milhões de pessoas, sendo 2 milhões somente no Brasil.

A incidência do TEA é:

3x

MAIOR no gênero masculino comparado ao feminino.

(MELO et al., 2006)

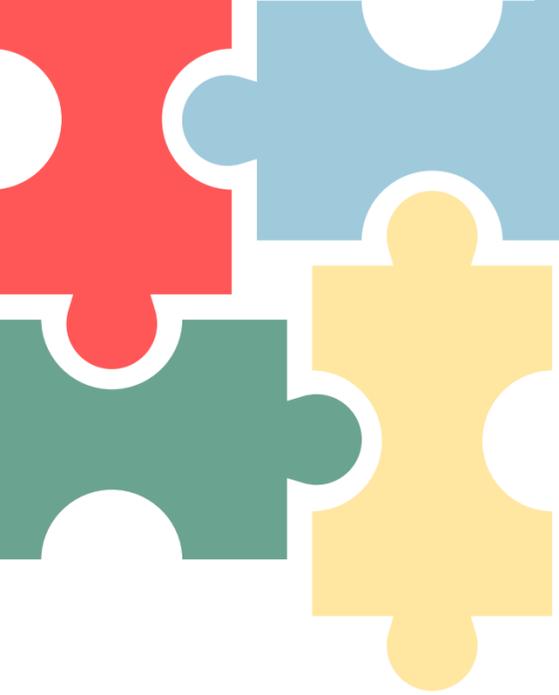


CARACTERÍSTICAS

Pessoas dentro do Transtorno do Espectro Autista podem apresentar **déficit na comunicação e interação social** em múltiplos contextos e **padrões restritos e repetitivos de comportamento**, como movimentos contínuos, interesses fixos e hipo ou hipersensibilidade a estímulos sensoriais. Essas características estão presentes desde o início da infância.

Os pacientes com autismo partilham destas dificuldades, mas sua gravidade de apresentação varia de acordo com o acometimento, resultando em particularidades. Apesar de não haver cura, a **intervenção precoce** é capaz de suavizar os sintomas e alterar o prognóstico.

(AMERICAN PSYCHIATRIC ASSOCIATION, 2014)



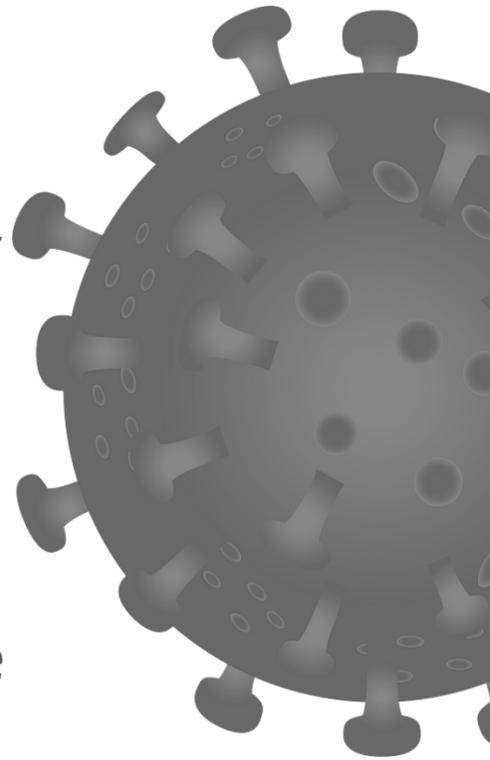
INTESTINO

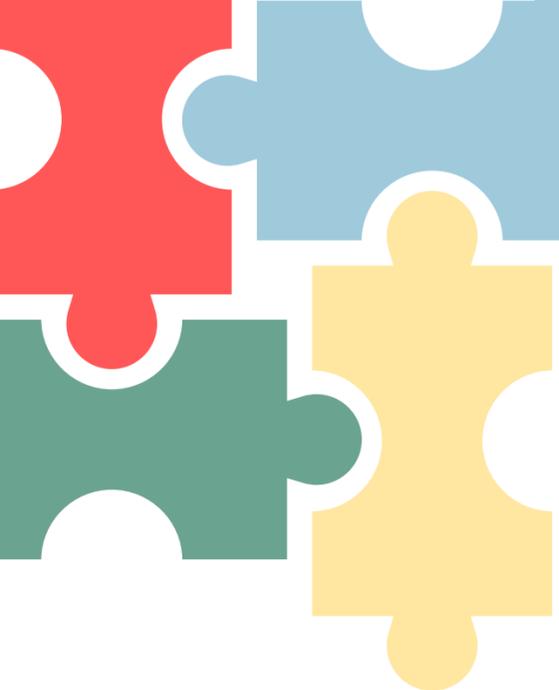
Disfunções gastrointestinais são frequentes em crianças com TEA. Existem hipóteses sobre as possíveis etiologias desses quadros orgânicos: o aumento da permeabilidade intestinal, menor tolerância à digestão de carboidratos, alergias e intolerâncias alimentares.

O intestino é capaz de atingir um efeito local e outras vias do organismo, pois possui uma fina camada que garante a permeabilidade intestinal. Esta permeabilidade é responsável por facilitar ou dificultar a entrada de substâncias na corrente sanguínea, permitindo a passagem de nutrientes ou agindo como uma barreira física, impedindo a entrada de toxinas e bactérias.



Existem situações que levam a danificação da mucosa intestinal, aumentando a permeabilidade e promovendo uma entrada maior de antígenos e micro-organismos patogênicos. Disfunções neurológicas podem estar associadas com a ampliação dessa permeabilidade.





MICROBIOTA INTESTINAL

Sinais relacionados ao trato gastrointestinal, como a **diarreia crônica e constipação**, são predominantes em crianças com TEA devido à **disbiose da microbiota intestinal** identificada nestas crianças.

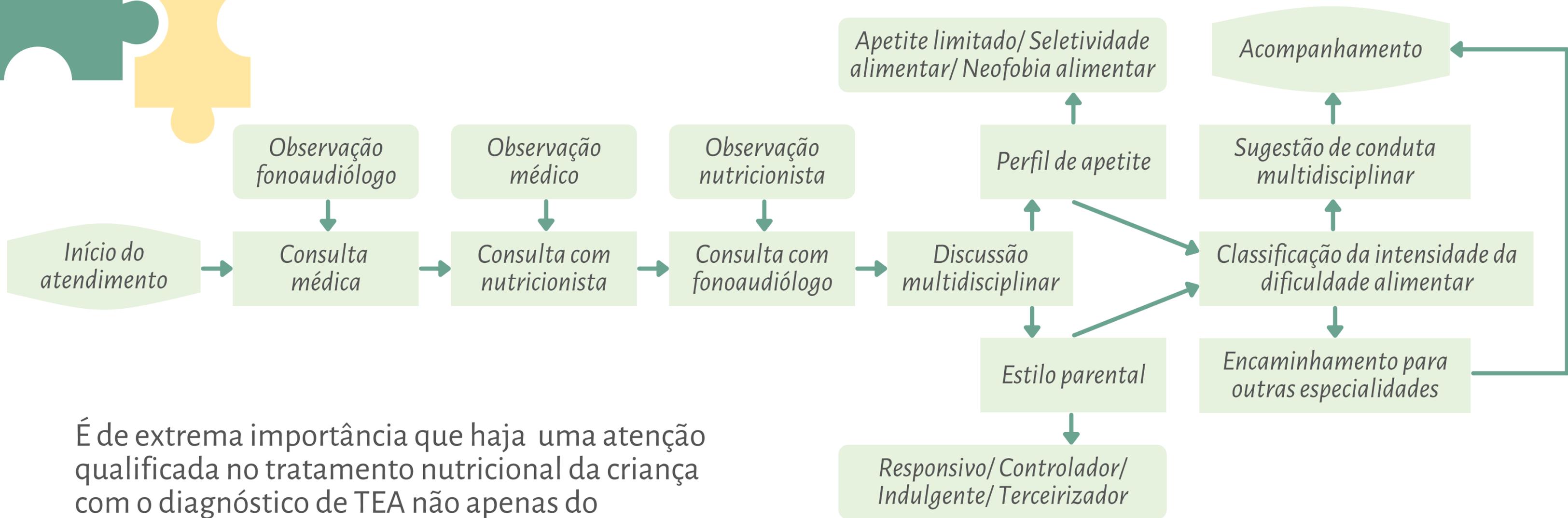
A microbiota intestinal é responsável por participar da **absorção, digestão e distribuição de nutrientes**, além de formar uma **barreira protetiva** contra substâncias indesejadas. A disbiose pode levar à **diminuição da capacidade absorptiva de nutrientes e minerais** e gerar o aparecimento de **reações inflamatórias e imunológicas**. Além de possuir uma relação direta com o **Sistema Nervoso Central**, gerando interações na sintomatologia do TEA.

O consumo em excesso de carboidratos simples, proteínas e lipídios; mastigação inadequada; líquidos acompanhando refeições; ingestão insuficiente de fibras e; deficiências nutricionais podem afetar diretamente a **modulação da microbiota intestinal**, tornando a seletividade alimentar um fator importante para o surgimento do distúrbio metabólico.

ALIMENTAÇÃO



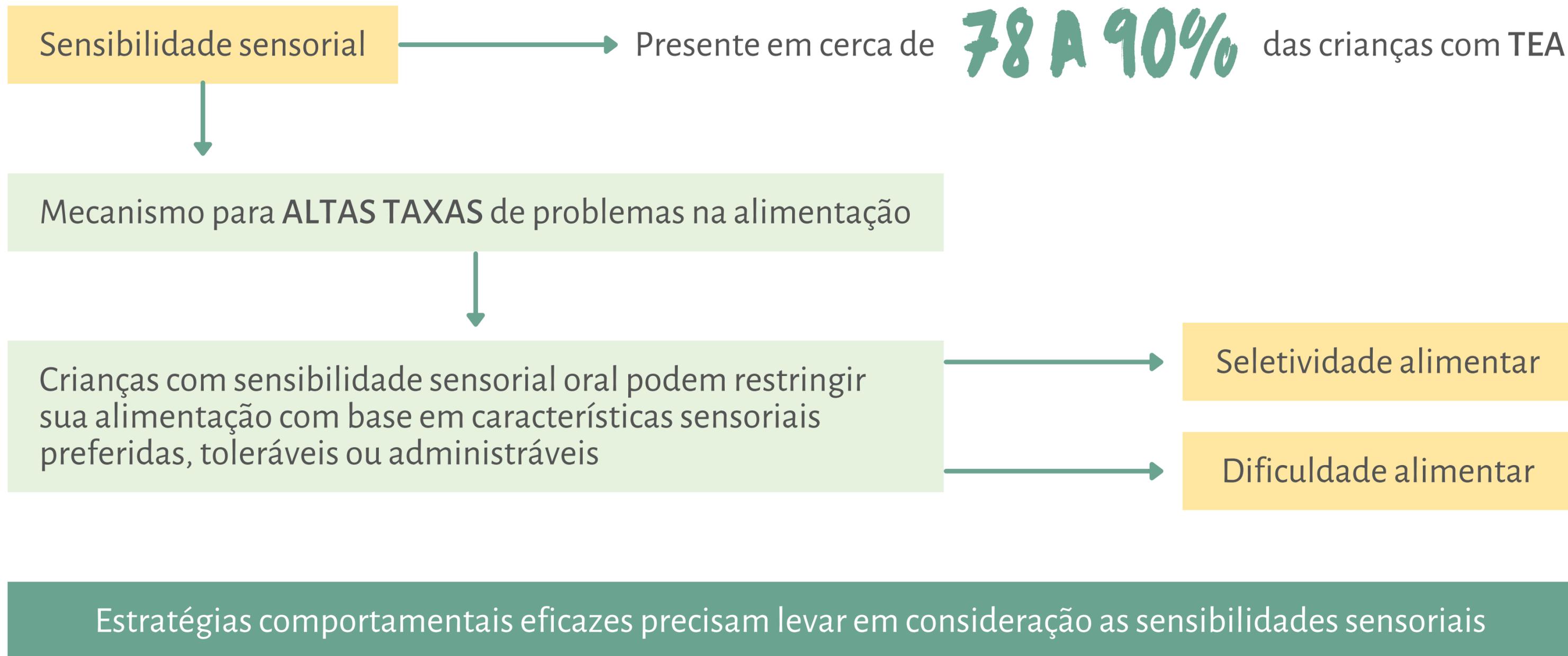
EQUIPE MULTIPROFISSIONAL



É de extrema importância que haja uma atenção qualificada no tratamento nutricional da criança com o diagnóstico de TEA não apenas do nutricionista, mas de uma equipe multiprofissional para que outras técnicas sensoriais sejam estimuladas.

(MAXIMINO *et al.*, 2016)

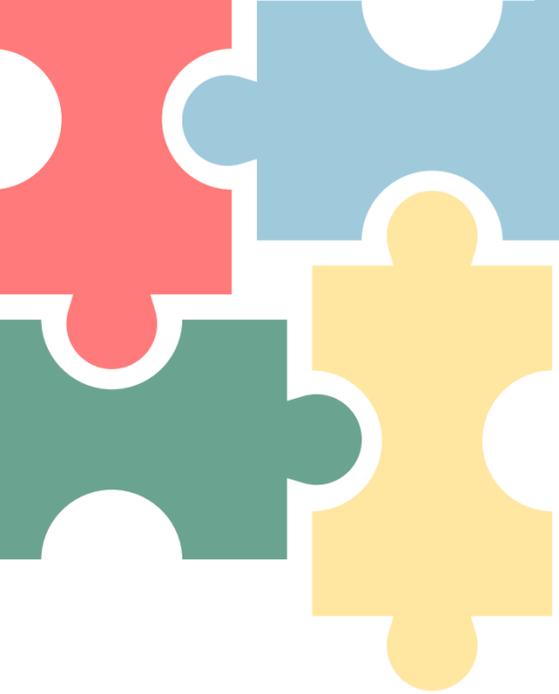
SELETIVIDADE ALIMENTAR	DIFICULDADE ALIMENTAR
Crianças saudáveis	Crianças com comprometimento do Estado Nutricional (EN)
Redução na quantidade e variedade de alimentos consumidos	Recusa categoria de alimentos (textura, sabor, aparência)
Tolera novos alimentos no prato	Comportamento de fuga, luta ou medo quando apresentado a novos alimentos
Seleciona alimentos e os consome por tempo determinado	Não aceita diferentes formas de apresentação dos alimentos
Participa de refeições em família	Refeição realizada geralmente em momentos diferentes da refeição em família
Requer de 20-25 exposições para aceitar novos alimentos	Requer mais de 25 exposições para aceitar novos alimentos



(CHISTOL *et al.*, 2017; LEADER *et al.*, 2020; OLIVEIRA; FRUTUOSO, 2021; ROCHA *et al.*, 2019)

ESTRATÉGIAS





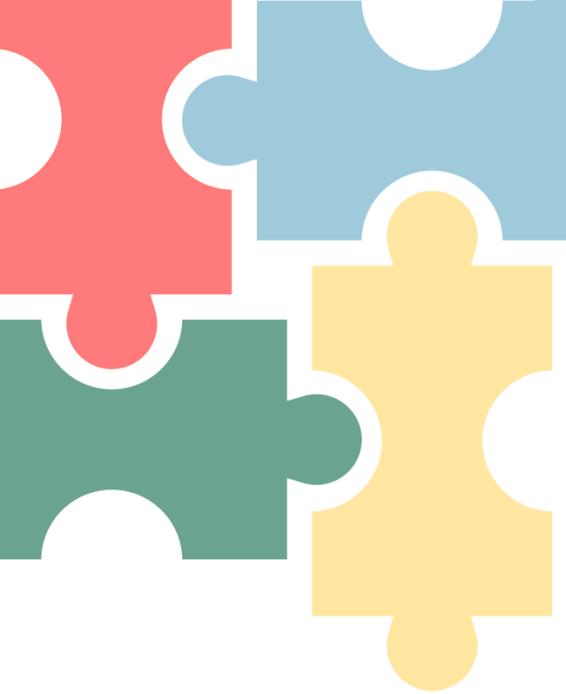
1 - EVITAR BATALHAS

Despertar a curiosidade da criança pelo alimento, contribuindo para o seu aprendizado em comer.

Não desrespeitar os sinais de fome e saciedade.

Afastar pressões e motivações externas (TV, vídeos, brinquedos ou punições).

Entender que a criança é responsável pela quantidade de alimento que ela come.



2 - EXPERIÊNCIAS DIRETAS

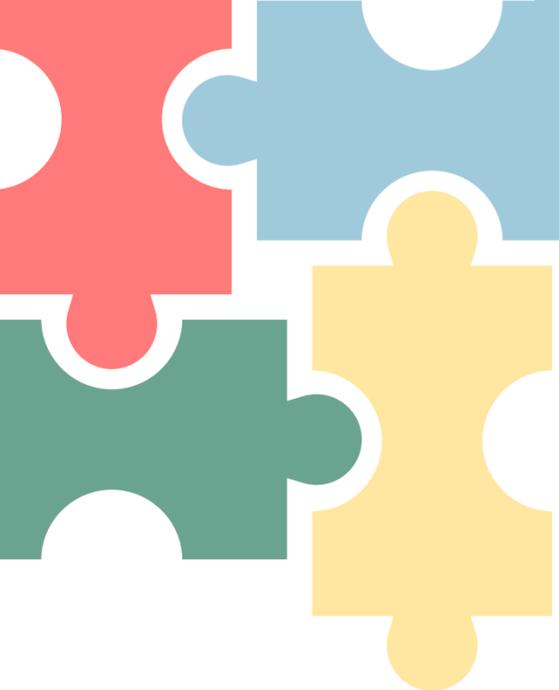
Criar um ambiente de tranquilidade e harmonia para a refeição.

Trazer a felicidade à mesa.

Propiciar um espaço físico favorável.

Oferecer alimentos adequados às necessidades nutricionais, sensoriais, motoras e emocionais.

Envolver a criança com as refeições.



3 - MOMENTOS LÚDICOS

Brincar com os alimentos.

Introduzir os alimentos às atividades recreativas da criança.

Fazer arte com o alimento.

4 - LINGUAGEM ADEQUADA

Redefinir o termo "experimenta!".

"Que tal lamber?"

"Quer ficar amigo desse alimento?"

"Quer sentir o toque na sua mão?"





- Ouvir músicas falando sobre alimentação saudável.

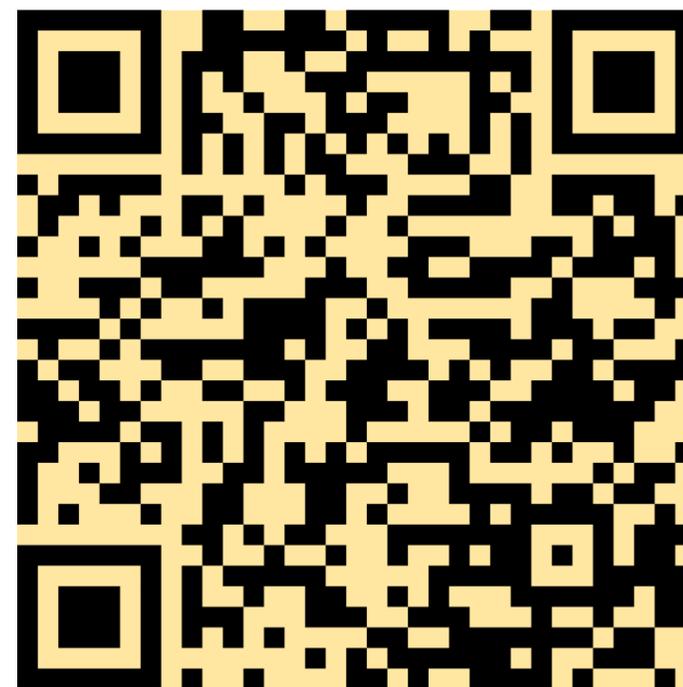


- Oferecer o mesmo alimento em preparações diferentes.





- Criar uma horta com a participação direta das crianças em todo o processo de plantio das hortaliças até a obtenção de pratos saborosos.



- Apresentar o alimento de forma criativa.



- Montar uma oficina de texturas, aromas e sabores. Exemplo:

Em família preencha a mesa com frutas, verduras e legumes higienizados.

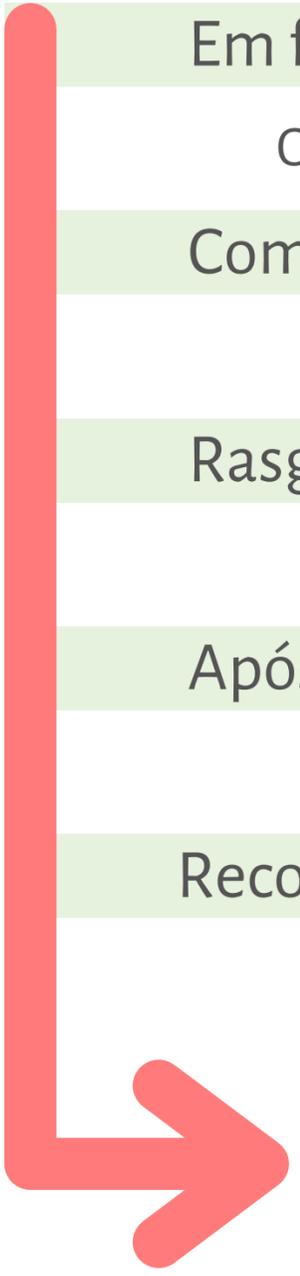
O ideal é que sejam alimentos que não costumam fazer parte da rotina da criança com o diagnóstico de TEA.

Com os olhos fechados ou vendados, leve cada um dos alimentos até o nariz e atente-se ao seu aroma.

Rasgue, amasse ou corte-o até conhecer a sua textura.

Após isso, consuma uma parte dele de forma crua e sem temperos para conhecer o seu real sabor.

Reconheça e identifique cada alimento pelo seu aroma e sabor.



A intenção é que essa dinâmica proponha novas experiências e descobertas. Que haja a possibilidade de conhecer particularidades dos alimentos que não são notadas no cotidiano.

- Elaborar um caderno de receitas.

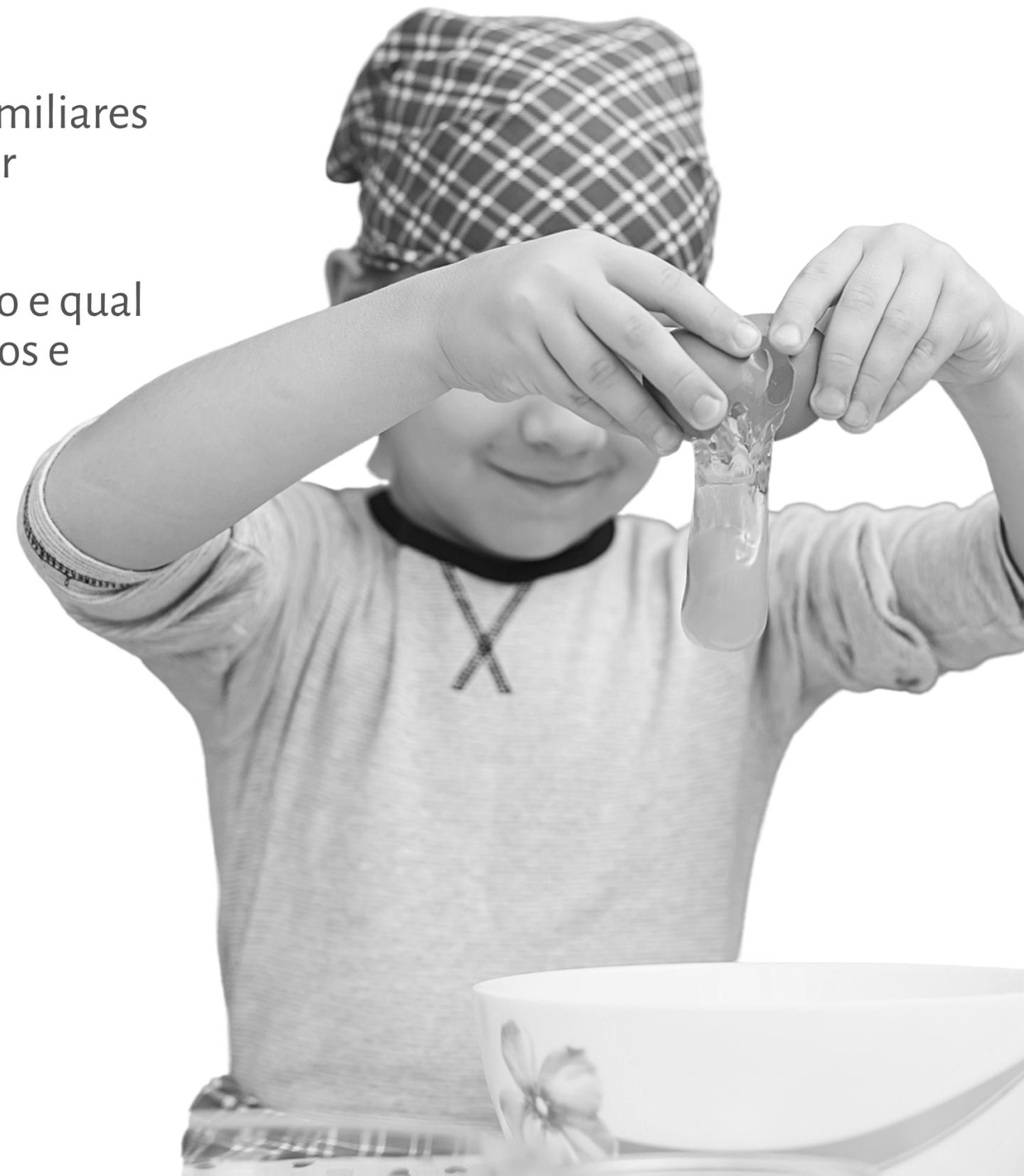
Em um caderno, você poderá preencher algumas das receitas familiares que não costumam fazer parte da rotina da criança. Isso pode ser realizado em mais de um dia.

Leiam juntos quais os ingredientes que levam aquela preparação e qual a sua forma de preparo. Utilize folhas coloridas, recortes, adesivos e estimule que a criança desenhe/pinte ao lado de cada receita.

Após este momento, realizem juntos alguma destas receitas e permita que a criança participe ativamente na preparação. Deixe que quebre os ovos, mexa a massa e até modele a forma.

É necessário que seja um ambiente confortável e aconchegante. Proporcione momentos divertidos, mesmo que isso acarrete em um pouco de bagunça.

A participação das crianças neste momento pode permitir que ocorra uma boa conexão com a cozinha, a preparação em si e os alimentos que nela levam.



RECEITAS

CREPE RECHEADO COM HOMUS DE BETERRABA

Homus de beterraba:

- 1 xícara de grão-de-bico cozido;
- 1/2 beterraba média;
- 2 colheres de sopa de tahine;
- 1 dente de alho picado;
- Temperos naturais à gosto.

Após o remolho e cozimento, levar o grão-de-bico ao processador, junto dos outros ingredientes. Bater até formar uma massa homogênea.

Crepe (1 unidade):

- 1 ovo;
- 1 colheres de sopa de tapioca.

Bater o ovo e tapioca em um recipiente. Levar à frigideira antiaderente e deixar cozinhar dos dois lados. Rechear, fechar e levar ao prato.



RECEITAS

PÃO DE "QUEIJO" DE BATATA-DOCE ROXA

- 2 xícaras de batata-doce roxa;
- 1 xícara de água (do cozimento da batata);
- 1 xícara e meia de polvilho azedo;
- 1 xícara de polvilho doce;
- 1/2 xícara de azeite;
- Temperos naturais à gosto.

Amasse a batata com a água do cozimento. Acrescente os demais ingredientes até formar uma massa firme. Faça bolinhas e coloque em uma forma untada no forno preaquecido a 180 graus. Asse por cerca de 25 minutos a 200 graus.



RECEITAS

PÃOZINHO NO GRILL COM REQUEIJÃO DE CASTANHA-DE-CAJÚ

Requeijão de castanha-de-caju:

- 1 xícara de castanha-de-caju;
- 1/2 xícara de água;
- 1 colher de sopa de azeite;
- Temperos naturais à gosto.

Manter as castanhas de molho por cerca de 8 horas, escorrer a água e transferir para um processador. Misturar com os outros ingredientes até formar um creme liso. Se necessário, adicionar água.

Pãozinho (1 unidade):

- 2 colheres de sopa de farinha de aveia;
- 1 colher de sopa de farinha de linhaça (batida na hora);
- 1 colher de sopa de sementes (gergelim e chia);
- 2 colheres de sopa de água;
- 1 colher de sopa de azeite;
- Temperos naturais à gosto.

Misturar todos os ingredientes, levar ao grill, esperar até ficar sequinho, rechear e servir.



RECEITAS

TORTA DE BANANA

Farofinha:

- 1 xícara de farinha de aveia;
- 1/2 xícara de farinha de amendoim;
- 1 xícara de amido de milho;
- 4 colheres de sopa de óleo de coco;
- 1 colher de sopa de fermento químico em pó.

Em uma vasilha, junte os ingredientes e misture até virar uma farofa úmida.

Recheio:

- 4 bananas prata maduras;
- Canela;
- Oleaginosas e passas à gosto.

Parte líquida:

- 2 ovos;
- 200 ml de leite de coco;
- 150 ml de suco de maçã natural.

Em uma forma média untada, intercale camadas da farofa com o recheio. Finalize com a parte líquida já misturada. Asse por cerca de 30 minutos em forno preaquecido a 200 graus.



REFERÊNCIAS



- CARPES, Larissa Salomoni et al. **Permeabilidade intestinal em indivíduos com doença renal do diabetes**. Disponível em: <https://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/212647>. Acesso em: 23 jun. 2021.
- CHISTOL, Liem T. et al. Sensory Sensitivity and Food Selectivity in Children with Autism Spectrum Disorder. **Journal Of Autism And Developmental Disorders**, [S.L.], v. 48, n. 2, p. 583-591, 7 nov. 2017. Springer Science and Business Media LLC. <http://dx.doi.org/10.1007/s10803-017-3340-9>. Disponível em: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6215327/>. Acesso em: 7 ago. 2021.
- DIAS, Pedro Antonio Rodrigues et al. Influência de sintomas gastrointestinais na qualidade de vida em crianças portadoras do Transtorno do Espectro Autista. **Revista Eletrônica Acervo Saúde**, [S.L.], v. 13, n. 3, p. 1-8, 12 mar. 2021. **Revista Eletrônica Acervo Saúde**. <http://dx.doi.org/10.25248/reas.e6582.2021>. Disponível em: <https://acervomais.com.br/index.php/saude/article/view/6582/4230>. Acesso em: 31 mar. 2021.
- JUNQUEIRA, Patrícia. **Por que meu filho não quer comer? Uma visão além da boca e do estômago**. Bauru: Idea Editora, 2017. 221 p.
- LEADER, Geraldine et al. Feeding Problems, Gastrointestinal Symptoms, Challenging Behavior and Sensory Issues in Children and Adolescents with Autism Spectrum Disorder. **Journal Of Autism And Developmental Disorders**, [S.L.], v. 50, n. 4, p. 1401-1410, 18 jan. 2020. Springer Science and Business Media LLC. <http://dx.doi.org/10.1007/s10803-019-04357-7>. Disponível em: <https://link.springer.com/article/10.1007/s10803-019-04357-7>. Acesso em: 7 ago. 2021.
- MAXIMINO, Priscila et al. How to monitor children with feeding difficulties in a multidisciplinary scope? Multidisciplinary care protocol for children and adolescents – pilot study. **Journal Of Human Growth And Development**, [S.L.], v. 26, n. 3, p. 331, 28 nov. 2016. Faculdade de Filosofia e Ciências. <http://dx.doi.org/10.7322/jhgd.122816>. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/jhgd/article/view/122816/119537>. Acesso em: 20 set. 2021.
- MELO, Tatiana Mendes de et al. Relações entre alterações anatomofuncionais do sistema nervoso central e autismo. **Revista Cefac**, São Paulo, v. 8, n. 1, p. 36-41, 2006. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/1693/169320516006.pdf>. Acesso em: 28 nov. 2020.
- NETO, Jorge Ery Farias et al. **Microbiota intestinal de crianças com autismo – uma revisão bibliográfica**. Disponível em: <https://repositorio.uniceub.br/jspui/bitstream/prefix/14530/1/Jorge%20Ery%20Farias%20Neto%20e%20Kelli%20Machado%20Bastos%20Marques.pdf>. Acesso em: 23 jun. 2021.
- OLIVEIRA, Bruna Muratti Ferraz de; FRUTUOSO, Maria Fernanda Petrolí. Muito além dos nutrientes: experiências e conexões com crianças autistas a partir do cozinhar e comer juntos. **Cadernos de Saúde Pública**, [S.L.], v. 37, n. 4. 2021. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/0102-311x00132020>. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csp/a/54gYDFVCTvRBSmkrCSFK9NR/?lang=pt#>. Acesso em: 14 ago. 2021.
- PAULA, Fernanda Mendes et al. Transtorno do Espectro do Autismo: impacto no comportamento alimentar. **Brazilian Journal Of Health Review**, [S.L.], v. 3, n. 3, p. 5009-5023, 2020. **Brazilian Journal of Health Review**. <http://dx.doi.org/10.34119/bjhrv3n3-083>. Disponível em: [https://www.brazilianjournals.com/index.php/B\]HR/article/view/10562/8821](https://www.brazilianjournals.com/index.php/B]HR/article/view/10562/8821). Acesso em: 31 mar. 2021.
- ROCHA, Gilma Sannyelle Silva et al. Análise da seletividade alimentar de pessoas com Transtorno do Espectro Autista. **Revista Eletrônica Acervo Saúde**, [S.L.], n. 24, p. 538, 20 jun. 2019. **Revista Eletronica Acervo Saude**. <http://dx.doi.org/10.25248/reas.e538.2019>. Disponível em: <https://acervomais.com.br/index.php/saude/article/view/538>. Acesso em: 1 abr. 2021