

PESQUISA DE SATISFAÇÃO DE OFICINAS DIRECIONADAS À CUIDADORES DE PESSOAS COM TEA

Tania Maria Marques Machado¹

Aline Tiecher²

Paula Fernanda Pinto da Costa³

Tiago André Kaminski⁴

Paula Ferreira De Araujo Ribeiro⁵

Resumo:

Segundo relatos da literatura, portadores de Transtornos do Espectro Autista (TEA) podem apresentar disfunções gastrointestinais como diminuição na produção de enzimas digestivas, inflamações da parede intestinal e permeabilidade intestinal alterada. Com isso, algumas variações em relação a dieta alimentar têm sido sugeridas, entre elas a inserção de probióticos, suplementos vitamínicos e dietas livre de glúten e caseína, podendo ser uma alternativa segura para amenizar os desconfortos gastrointestinais. Dentro desse contexto, foi criado o projeto de extensão "Oficinas de elaboração de alimentos livres de glúten e caseína direcionadas aos cuidadores de pessoas com TEA matriculadas na APAE de Itaqui/RS", visando o desenvolvimento de oficinas práticas sobre a elaboração de pães, massas, bolos, biscoitos e outros alimentos livres de glúten e caseína. Assim, o objetivo do presente trabalho foi avaliar o nível de satisfação dos participantes das oficinas ofertadas quanto às atividades desenvolvidas. Durante as oficinas, os participantes receberam fichas avaliativas com o propósito de avaliarem a qualidade da atividade ministrada e da equipe ministrante. Com relação à qualidade das oficinas, os participantes avaliaram as mesmas através dos quesitos "conteúdo ministrado", "materiais disponibilizados", "duração do evento" e "qualidade do ambiente" em uma escala com variação de "ótimo a péssimo". Com relação à qualidade da equipe ministrante as avaliações ocorreram através de três perguntas objetivas: Os participantes foram atenciosos, os participantes explicaram as atividades com clareza, os participantes esclareceram as dúvidas apresentadas, com respostas variando entre "sim ou não". Os dados foram computados e, dentro de uma escala percentual, foram analisados. Os resultados obtidos demonstraram que os participantes apreciaram, de forma satisfatória, as oficinas ofertadas, manifestando níveis elevados de satisfação em todos os quesitos perguntados (em torno de 80% das respostas foram para a opção "ótimo"). Com relação à equipe ministrante, os resultados apontaram nível máximo de satisfação dos participantes, apontando, principalmente, o bom trabalho da equipe em relação aos temas propostos.

Palavras-chave: Alimentos sem glúten; Caseína; Autismo; APAE

Modalidade de Participação: Iniciação Científica

PESQUISA DE SATISFAÇÃO DE OFICINAS DIRECIONADAS À CUIDADORES DE PESSOAS COM TEA

¹ Aluno de graduação. fazendofesta11@gmail.com. Autor principal

² Docente. atiecher.alimentos@gmail.com. Co-autor

³ Docente. paulacosta@unipampa.edu.br. Co-autor

⁴ Docente. tiagokaminski@unipampa.edu.br. Co-autor

⁵ Docente. paularibeiro@unipampa.edu.br. Orientador

PESQUISA DE SATISFAÇÃO DE OFICINAS DIRECIONADAS ÀS CUIDADORAS DE PESSOAS COM TEA

1 INTRODUÇÃO

O Transtorno do Espectro Autista (TEA) caracteriza-se por dificuldades na interação social, no desenvolvimento da linguagem, comportamento repetitivo e interesses restritos, fazendo com que, muitas vezes, a alimentação possa ser prejudicada (CARVALHO et al., 2012; GONZALES, 2010). Além disso, segundo relatos da literatura pesquisada, os portadores de TEA podem apresentar disfunções gastrointestinais como diminuição na produção de enzimas digestivas, inflamações da parede intestinal e permeabilidade intestinal alterada. Dessa forma, o estado nutricional do autista depende não só da ingestão alimentar, mas também de processos fisiológicos e metabólicos, como a digestão e a absorção dos nutrientes (GONZALEZ, 2010).

Algumas variações em relação a dieta alimentar para portadores de TEA tem sido sugeridas, entre elas a inserção de probióticos, suplementos vitamínicos e dietas livre de glúten e caseína, podendo ser uma alternativa segura para amenizar os desconfortos gastrointestinais. Para eliminar o glúten, a técnica mais comum é o emprego de farinhas de cereais alternativos como o milho e o arroz. Com relação à caseína, a indicação é retirar o leite e seus derivados da alimentação. Desta forma, a substituição do leite de origem animal pelo vegetal, tanto quando consumido puro como em alimentos formulados, pode ser uma alternativa (MARCELINO, 2010), neste último caso, podendo haver, também, a troca por água ou suco de fruta.

Dentro desse contexto, foi criado o projeto de extensão “Oficinas de elaboração de alimentos livres de glúten e caseína direcionadas às cuidadoras de pessoas com TEA matriculadas na APAE de Itaqui/RS”, visando o desenvolvimento de oficinas práticas sobre a elaboração de pães, massas, bolos, biscoitos e outros alimentos sem glúten e caseína. Assim, o objetivo do presente trabalho foi avaliar o nível de satisfação dos participantes das oficinas ofertadas quanto às atividades desenvolvidas.

2 METODOLOGIA

As oficinas propostas no projeto em questão são ofertadas a cada dois meses, sendo que até o momento foram realizados três encontros. O projeto teve início em abril de 2018, com a oficina de preparo de biscoito tipo cookies sem glúten e sem caseína e até o momento foram realizados outros dois encontros: elaboração de panqueca (mês de junho) e pão tipo caseiro (mês de agosto). Durante as oficinas, os participantes receberam fichas avaliativas com o propósito de avaliarem a qualidade da oficina ministrada e da equipe ministrante, conforme a Figura 1. Com relação à qualidade das oficinas, os participantes avaliaram as mesmas através dos quesitos “conteúdo ministrado”, “materiais disponibilizados”, “duração do evento” e “qualidade do ambiente” em uma escala com variação de “ótimo a péssimo”.

Com relação à qualidade da equipe ministrante as avaliações ocorreram através de três perguntas objetivas: Os participantes foram atenciosos, os participantes explicaram as atividades com clareza, os participantes esclareceram as dúvidas apresentadas, com respostas variando entre “sim ou não”. Os dados foram computados e, dentro de uma escala percentual, foram analisados.

Figura 1 – Modelo de ficha de avaliação das oficinas promovidas a partir do projeto de extensão “Oficinas de elaboração de alimentos livres de glúten e caseína direcionadas aos cuidadores de pessoas com TEA matriculadas na APAE de Itaqui/RS”.

FICHA DE AVALIAÇÃO – OFICINA SOBRE A ELABORAÇÃO DE PÃO SEM GLÚTEN E SEM CASEÍNA – PROJETO “Oficinas de elaboração de alimentos livres de glúten e caseína direcionadas aos cuidadores de pessoas com TEA matriculadas na APAE de Itaqui/RS”



Data: __/__/__

1) Avalie a oficina que foi apresentada:

Conteúdo	()	Ótimo	()	Bom	()	Regular	()	Péssimo
Materiais disponibilizados	()	Ótimo	()	Bom	()	Regular	()	Péssimo
Duração do evento	()	Ótimo	()	Bom	()	Regular	()	Péssimo
Ambiente do ambiente	()	Ótimo	()	Bom	()	Regular	()	Péssimo

2) Avalie a equipe que ministrou a oficina:

Os participantes foram atenciosos? () Sim () Não

Os participantes explicaram as atividades com clareza? () Sim () Não

Os participantes esclareceram as dúvidas apresentadas? () Sim () Não

3) Sugestões para a próxima oficina:

3 RESULTADOS e DISCUSSÃO

Os resultados obtidos através das pesquisas de satisfação realizadas ao longo das oficinas ministradas como parte do projeto de extensão “Oficinas de elaboração de alimentos livres de glúten e caseína direcionadas aos cuidadores de pessoas com TEA matriculadas na APAE de Itaqui/RS” encontram-se dispostos nas Tabelas 1 e 2.

Tabela 1 – Nível de satisfação dos participantes em relação às oficinas ministradas como parte do projeto de extensão “Oficinas de elaboração de alimentos livres de glúten e caseína direcionadas aos cuidadores de pessoas com TEA matriculadas na APAE de Itaqui/RS”.

Item avaliado	Percentual de satisfação
Conteúdo apresentado	Ótimo: 80%
	Bom: 20%
Materiais disponibilizados	Ótimo: 85%
	Bom: 15%
Duração do evento	Ótimo: 100%
Qualidade ambiente	Ótimo: 100%

Fonte: do autor, 2018.

Os resultados obtidos demonstraram que os participantes apreciaram, de forma satisfatória, as oficinas ofertadas, manifestando níveis elevados de satisfação em todos os quesitos perguntados. Em média, o número de participantes nas oficinas ministradas ficou em torno de 5 a 6 pessoas. A satisfação dos participantes com as atividades práticas propostas impulsionam a equipe organizadora do projeto na continuidade das suas atividades, pois

refletem uma boa aceitação do público alvo (cuidadores de pessoas com TEA) perante à temática envolvida, fazendo com que o objetivo do projeto seja alcançado, ou seja, auxiliar na modificação das condutas alimentares de pessoas com TEA através da inclusão de alimentos livres de glúten e caseína. A maioria dos estudos publicados indica mudanças positivas na apresentação dos sintomas após a intervenção dietética, em especial, no que concerne à falta de atenção e à hiperatividade (WHITELEY et al., 2013).

Tabela 2 – Nível de satisfação dos participantes em relação equipe ministrante das oficinas pertencentes ao projeto de extensão “Oficinas de elaboração de alimentos livres de glúten e caseína direcionadas aos cuidadores de pessoas com TEA matriculadas na APAE de Itaquí/RS”.

Item questionado	Percentual de satisfação
Os participantes foram atenciosos?	100% resposta sim
Os participantes explicaram as atividades com clareza?	100% resposta sim
Os participantes esclareceram as dúvidas apresentadas?	100% resposta sim

Fonte: do autor, 2018.

Os resultados apontaram nível máximo de satisfação dos participantes com a equipe ministrante, apontando o bom trabalho da mesma em relação aos temas propostos, onde as oficinas ministradas atuam como um instrumento facilitador, proporcionando uma interação entre os profissionais envolvidos e os cuidadores de pessoas com TEA, facilitando o diálogo diante da importância da inserção de novos hábitos alimentares para autistas. A equipe organizadora e executora do projeto conta com docentes e discentes vinculados à Unipampa, campus Itaquí, entre eles um bolsista PDA (Programa de Desenvolvimento Acadêmico) e nutricionista vinculada à APAE de Itaquí/RS.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir das informações obtidas através da pesquisa de satisfação realizada com os participantes durante as oficinas ofertadas, observou-se que, tanto o trabalho desenvolvido, como a equipe executora, foi bem aceito pelo público alvo do projeto, uma vez que o mesmo manifestou, em maior percentual, ótima satisfação em relação às atividades propostas.

REFERÊNCIAS

- CARVALHO, J. A. et al. Nutrição e autismo: considerações sobre a alimentação do autista. **Revista Científica do ITPAC**, Araguaína, v. 5, n. 1, p. 1-7, 2012.
- GONZÁLEZ, L. G. Manifestaciones gastrointestinales en trastornos del espectro autista. **Colombia Médica**, Cali, v. 36, n. 2, p. 36-38, 2010.
- MARCELINO, C. **Autismo esperança pela nutrição - Histórias de vida, lutas, conquistas e muitos ensinamentos**. São Paulo: MBOOKS, 2010, 296p.

WHITELEY, P.; SHATTOCK, P.; KNIVSBERG, A.; SEIM, A.; REICHEL, K.; TODD, L.; CARR, K.; HOOPER, M. Gluten-and casein-free dietary intervention for autism spectrum conditions. **Frontiers in Human Neuroscience**, Lausanne, v. 6, p. 344-352, 2013.