

ITAU PROPÕE EMPRATAMENTO INOVADOR DE REFEIÇÕES PASTOSAS

O projeto que apresentamos tem como base a Dieta Pastosa. Apenas o pensamento de comida em puré evoca imagens de refeições que são, por norma, visualmente pouco apelativas.

As sensações associadas ao momento da refeição ficam comprometidos, bem como a garantia da palatabilidade dos diversos alimentos uma vez que grande parte das vezes os vários componentes (proteico, guarnição e hortícolas) se misturam e os sabores se confundem numa amálgama de pastas, cores e sabores.

Com mais de 50 anos de existência, o ITAU é uma referência no setor da restauração coletiva em Portugal, com um elevado grau de especialização nas áreas de Saúde e Social. Servimos mais de 150 mil refeições todos os dias, e estamos sempre atentos às necessidades individuais de cada um. E estamos certos que a aposta em projetos deste género contribuem para o cumprimento do nosso compromisso de garantia de um serviço e atendimento de excelência, sempre focado no bem-estar de cada consumidor e cliente. Neste sentido desenvolvemos um procedimento que assenta no empratamento dos purés dos vários componentes constituintes do prato de refeição, em particular: proteína (carne ou peixe) e hortícolas (esparregado de legumes) em moldes com a forma dos alimentos, tal como apresentados no prato na sua forma inteira.



Operacionalização do projeto: procedimento e experimentação

O procedimento resume-se a 5 passos:



A garantia da qualidade e segurança alimentar é um pilar central em todo o processo pelo que existem controlos obrigatórios e rigorosos afetos a cada etapa, nomeadamente:

- Temperaturas de confeção, arrefecimento, regeneração e distribuição;
 - Garantia do correto acondicionamento dos moldes, no interior do equipamento de conservação de congelados, e dos alimentos após desenformar;
 - Garantia das boas práticas de manuseamento durante todo o processo (recheio dos moldes, desenformar os moldes, empratamento da refeição), com utilização de luvas descartáveis e máscara naso-bucal.
- Do ponto de vista culinário, não há quaisquer restrições na confeção, podendo seguir-se os princípios e práticas da gastronomia portuguesa, aliados às orientações em vigor na instituição, no que concerne à dietoterapia ou restrições de cada utente. Não há qualquer compromisso nem receios no que ao sabor e palatabilidade diz respeito.

Resultados

À primeira vista é legítimo duvidar que se trata de



uma refeição pastosa, o que não denuncia que “aquele” utente ou o “outro” têm necessidades diferentes, no que à alimentação diz respeito, seja por disfagia, dificuldades na mastigação ou outro qualquer motivo.

Por outro lado é possível garantir o sabor dos alimentos de forma isolada, ou seja, muitas vezes os vários purés que convivem num mesmo prato misturam-se e a cenoura vai com sabor de puré, que por sua vez sabe a peixe. Bem como a forma dos diferentes alimentos deixa de existir.

Desta forma, conseguimos simular a apresentação dos alimentos como seriam no seu estado “normal”, com a particularidade de que os mesmos não oferecem resistência no momento da refeição.

A expectativa é que este procedimento contribua para a melhoria da satisfação dos clientes que têm inevitavelmente acesso a uma refeição visualmente mais digna e apelativa e que tome o momento da refeição mais prazeroso e agradável. ●



alimentamos gerações

Conte connosco. Sempre.

Através de parcerias diversas, o ITAU disponibiliza toda a capacidade técnica, ferramentas e a mais-valia dos seus colaboradores para cuidar da alimentação, saúde e bem-estar dos seus utentes, pacientes e visitantes.



www.itau.pt

Instituto Técnico de Alimentação Humana, 3.ª A

