

**PAÇONUTRI: PAÇOCA INFANTIL SEM AÇÚCAR NUTRIÇÃO PRÁTICA E
SEGURA PARA CRIANÇAS A PARTIR DE 2 ANOS**

Ana Vitória Soldatelli¹

Igor Dalmilin¹

Maria Tereza Ferreira Teixeira Pimentel¹

Talhita Nascimento de Azevedo de Almeida¹

Vanessa Maria Souza¹

Marisa Hackenhaar²

¹Discente do Curso de nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG). ²Nutricionista. Mestre em Biociências. Docente do Curso de nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG)

Introdução: A introdução alimentar de crianças a partir dos seis meses deve priorizar alimentos in natura e minimamente processados, conforme o Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 anos (BRASIL, 2019). O consumo de açúcar e ultraprocessados não é recomendado nessa faixa etária, sendo associado a riscos como obesidade infantil, cáries e formação de preferências alimentares inadequadas. No entanto, o mercado oferece poucas opções de doces seguros, nutritivos e adequados para bebês, criando uma lacuna para famílias que buscam praticidade sem comprometer a saúde. Nesse contexto, surgiu a proposta de desenvolver uma paçoca infantil sem açúcar, utilizando apenas ingredientes naturais, como forma de promover uma alternativa saudável e alinhada às recomendações oficiais de saúde.

Objetivos: Desenvolver uma paçoca infantil saudável, prática e segura para bebês a partir de seis meses, livre de açúcar e adoçantes artificiais, utilizando ingredientes naturais e seguindo as diretrizes da OMS e do Ministério da Saúde. **Métodos:** O projeto foi desenvolvido como atividade extensionista com parceria da empresa artesanal “Eba! É Bolo!”, localizada em Cuiabá–MT. Foram realizadas etapas de formulação da receita, testes práticos, ajustes de textura e sabor, avaliação sensorial e padronização final. Os ingredientes selecionados incluíram aveia, banana, pasta de amendoim e uva-passa branca. Os testes ocorreram ao longo de cinco semanas, conforme cronograma previsto no plano de ação, envolvendo análise de consistência, aceitabilidade e adequação nutricional. Todos os procedimentos foram realizados de forma artesanal, utilizando utensílios domésticos e materiais acessíveis. **Resultados:** O projeto resultou na padronização de uma receita segura, nutritiva e adequada ao consumo por bebês, adoçada exclusivamente com banana madura. A aceitação sensorial foi positiva, com boa textura, sabor agradável e praticidade no consumo. A empresa parceira incorporou o produto ao seu catálogo, ampliando sua oferta de alimentos saudáveis. Houve impacto positivo entre as famílias atendidas, que relataram maior conscientização sobre a restrição de açúcar e

adoção de alternativas mais naturais. O projeto também favoreceu a formação acadêmica dos estudantes, permitindo vivência prática e aplicação de conhecimentos técnicos relacionados à alimentação infantil e saúde pública. **Conclusão:** A criação da Paçonutri demonstrou ser uma estratégia viável, nutritiva e socialmente relevante para promover alimentação saudável na primeira infância. O produto atende integralmente às recomendações do Ministério da Saúde e da OMS, oferece praticidade às famílias e fortalece a educação alimentar desde os primeiros anos de vida. Além disso, o projeto contribuiu para o desenvolvimento técnico, social e profissional dos acadêmicos envolvidos, reforçando o papel da extensão universitária como ferramenta de transformação comunitária.

Palavras-chaves: Alimentação infantil; Introdução alimentar; Bebês; Produto artesanal; Saúde pública.