



32º CONGRESSO
DE SECRETÁRIOS
MUNICIPAIS DE
SAÚDE DO
ESTADO DE
SÃO PAULO

15ª Mostra de
Experiências
Exitosas dos
Municípios

8º Prêmio
David
Capistrano

"30 anos de SUS: SUStentabilidade para garantia do Direito à Saúde
Aumento do financiamento federal e estadual!"

Saúde Mental, Álcool e Outras Drogas

A ARTE DE COZINHAR: A CONTRIBUIÇÃO DA OFICINA DE NUTRIÇÃO DESENVOLVIDA NO CAPS II, COMO UMA FERRAMENTA DE SOCIALIZAÇÃO DOS USUÁRIOS.

Rosângela Milena da Silva, Márcia Cristina Fernandes do Prado Reina, Geysel Mara de Oliveira, Kamila Helena Prior de Carvalho, Leonácia Aline Motos Gentini, Reinaldo Antônio de Carvalho
1 Prefeitura Municipal De Votuporanga - Prefeitura Municipal De Votuporanga
Votuporanga

INTRODUÇÃO E JUSTIFICATIVA

Há vários anos a visão de saúde passou de mera ausência da doença para a noção de bem-estar físico e mental, incluindo uma adequação de vida social. Ocorreu uma mudança no paradigma da saúde, que passou de uma visão biológica curativista para a sócio ecológica de vigilância e promoção da saúde. Discutir saúde hoje é falar de um processo extremamente complexo, que extrapola a relação saúde - doença e está, portanto, intimamente ligada à qualidade de vida, incluindo fatores como a cidadania, a conscientização, as condições e o nível de vida. Dentre as estratégias para a conquista de qualidade de vida para todos. Segundo o Guia Alimentar a alimentação se dá em função do consumo de alimentos e não de nutrientes, uma alimentação saudável deve estar baseada em práticas alimentares que tenham significado social e cultural. Os alimentos têm gosto, cor, forma, aroma e textura e todos esses componentes precisam ser considerados na abordagem nutricional. Os nutrientes são importantes, contudo os alimentos não podem ser resumidos a veículos deles, pois agregam significações culturais, comportamentais e afetivas singulares que jamais podem ser desprezadas; portanto o alimento como fonte de prazer e identidade cultural e familiar também é uma abordagem necessária para promoção da saúde. A arte é hoje compreendida, no campo da saúde mental, como um recurso para a humanização dos cuidados em saúde. No CAPS, ela é utilizada nas atividades, como produtora de subjetividade, catalisadora de afetos, engendradora de territórios e meio de produção e inserção social das pessoas portadoras de sofrimento psíquico. O principal objetivo do CAPS é investir na reabilitação das pessoas, ou seja, os sujeitos devem ser capazes de se manter no contexto da família e da comunidade, com oportunidades de moradia, convívio, trabalho e lazer. Sendo assim as Oficinas Culinárias possibilitam: Aprendizado, troca, integração e comunhão entre os participantes; Incorporação no cotidiano de receitas práticas, bonitas e saudáveis. OLMSTED conceitua o grupo como "uma pluralidade de pessoas que se relaciona com as outras, que se consideram mutuamente, que estão conscientes que tem algo em comum e que podem solucionar questões comuns através de uma ação conjunta".

OBJETIVOS

- oferecer diferentes tipos de atividades terapêuticas; - desenvolver trabalhos grupais que tem como finalidade a interação e a socialização entre os usuários do serviço; - provocar mudanças nas formas tradicionais de compreensão e de tratamento dos transtornos mentais; - poder trabalhar o cuidado individual, onde desde a definição da receita, separação dos ingredientes e condição do produto, pode trabalhar o cuidado pessoal e grupal do objetivo do tratamento, além de orientação de alimentação saudável e qualidade de vida - proporcionar a promoção da



32º CONGRESSO
DE SECRETÁRIOS
MUNICIPAIS DE
SAÚDE DO
ESTADO DE
SÃO PAULO

15ª Mostra de
Experiências
Exitosas dos
Municípios

8º Prêmio
David
Capistrano

"30 anos de SUS: SUStentabilidade para garantia do Direito à Saúde
Aumento do financiamento federal e estadual!"

saúde e qualificação da assistência, pois oferece autonomia ao resgatar o hábito de cozinhar e as técnicas que eram passadas de geração a geração, possibilitando desta forma relembrar antigas receitas e a criação de novas, através da troca de experiência com o grupo.

METODOLOGIA

As atividades teóricas foram realizadas a cada 15 dias, intercaladas com atividades práticas, começando com a plantação de uma horta de temperos naturais. Foram utilizadas dinâmicas interativas, propiciando um ambiente acolhedor, possibilitando a troca de informações sobre os benefícios de uma alimentação saudável através da distribuição de materiais educativos e receitas. Nas atividades práticas, foram utilizados alimentos saudáveis, in natura e minimamente processado, de baixo custo, evitando-se assim alimentos industrializados. No início de cada atividade, foi disponibilizado ao participante da atividade materiais de biossegurança, sendo estes de uso obrigatório.

RESULTADOS

Neste contexto o Centro de Atenção Psicossocial utiliza como instrumento de trabalho as atividades grupais junto às oficinas terapêuticas, propondo aos sujeitos estabelecerem laços de cuidado consigo mesmo, de trabalho e de afetividade com os outros. Em virtude disso, a oficina de culinária no CAPS II, oportuniza um espaço terapêutico estimulando hábitos saudáveis e propiciando aos usuários a criar, expressar, produzir, transformar, humanizar e socializar com seus pares, a fim de consentir o resgate da auto estima, exaltar suas potencialidades e atuar na reinserção social. Este espaço aguça a percepção sensorial e o prazer em cada fase da preparação da receita. A escolha das receitas utilizadas nas oficinas tem como base o baixo custo, o aproveitamento total do alimento valorizando seu potencial nutricional. Ao final de cada oficina as receitas foram disponibilizadas aos usuários, com o intuito de que eles desenvolvessem as atividades em sua residência, promovendo o envolvimento familiar. Através das atividades desempenhadas, houve estreitamento de vínculos entre profissional e usuários, o que possibilitou qualificar a assistência a partir da confiança estabelecida.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A qualidade da alimentação de um grupo ou família pode ser melhorada a partir de métodos que estimulem o aproveitamento integral de alimentos, sem maiores custos financeiros, mas com informações que associem diversificação de sabores e conhecimento sobre o valor nutricional dos alimentos consumidos. Por fim analisamos que a oficina de culinária nos proporcionou noções de cuidados no preparo e aproveitamento total dos alimentos, e propiciou momentos de discussão sobre a função nutricional dos alimentos no organismo e principalmente propicia um espaço de interação agradável.