



**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

OFICINA CULINÁRIA COMO POSSIBILIDADE DE GERAÇÃO DE RENDA PARA JOVENS ATENDIDOS EM CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL

Josiane Fernandes Lozigia Carrapato, Janaína Cristina Pasquini de Almeida, Ana Letícia San Juan, Juliane Aparecida Rocia Lobregat, Magna Gabrielli Vigano Cavalcanti, Silvia Cristina Melenchon
1 Prefeitura Municipal De Bauru - Prefeitura Municipal De Bauru
Bauru

INTRODUÇÃO E JUSTIFICATIVA

O CAPS AD III Infante Juvenil é um serviço destinado a proporcionar a atenção integral e contínua a crianças e adolescentes até 18 anos com necessidades relacionadas ao consumo de álcool, crack e outras drogas, com funcionamento 24 horas em todos os dias da semana, inclusive finais de semana e feriados (BRASIL, 2012). O trabalho realizado pela equipe neste serviço requer dos profissionais um conjunto de habilidades que permitam visualizar estes pacientes na sua individualidade/singularidade, inseridos no seu contexto histórico-social na comunidade e unidade familiar em que vivem (FARIAS, et al., 2016) Nestas condições, a demanda com a qual o CAPS AD III Infante Juvenil trabalha é a de crianças e adolescentes sem rede de proteção e em situações de risco e vulnerabilidade, fatores muito mais comprometedoras do desenvolvimento dessas pessoas do que propriamente as situações de uso abusivo e dependência de substâncias psicoativas. Dessa forma, tais situações dificultam a inserção destes adolescentes no mercado de trabalho formal, tendo em vista o baixo nível de escolaridade, as disfuncionalidades sociofamiliares, bem como a ausência de serviços de proteção da rede que promovem seu processo de emancipação e inserção social. As oficinas podem constituir uma importante ferramenta para canalizar os pensamentos e as projeções dessa criança e adolescente à produção de algo útil para si e para a coletividade a sua volta, o que poderá levá-lo a um processo de reabilitação psicossocial mais efetivo, no qual ele tenha consciência de que o objetivo do CAPS e das ferramentas disponibilizadas para este processo é a sua reabilitação (IBIAPINA, et al., 2017). Neste sentido, identificamos nas atividades de oficinas culinárias uma possibilidade de promover a capacitação profissional, atividade já comumente realizada pelos adolescentes no CAPS em questão, e com a qual eles costumam se identificar, visando, principalmente, a promoção de autonomia.

OBJETIVOS

Descrever uma experiência de oficina de geração de renda com adolescentes atendidos em um Centro de Atenção Psicossocial.

METODOLOGIA

As atividades foram realizadas pela manhã, em encontros semanais, com duas horas de duração. Foram realizadas 7 aulas práticas com participação ativa, confecção e comercialização dos artigos culinários. Além disso, foram oferecidas 2 aulas teóricas, que enfatizaram o processo de higienização e o gerenciamento financeiro dos produtos confeccionados. Com a conclusão do



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!"

processo, foi emitido um certificado aos participantes cuja adesão foi maior do que 80% do total de aulas. Participaram das oficinas 5 adolescentes e uma díade adolescente-mãe. Como critério de inclusão no projeto, foram disponibilizadas 10 convidadas apenas os adolescentes inseridos em contra turno escolar e aqueles não inseridos em atividades escolares ou de outro tipo. Os encontros aconteceram na cozinha da própria Unidade por possuir estrutura que atendeu às propostas do curso.

RESULTADOS

Os adolescentes foram selecionados com base nos critérios de inclusão e, assim que as vagas foram preenchidas, a data para o início da oficina foi agendado. No primeiro encontro, foi realizada a apresentação da proposta do curso, elaborada em conjunto com os participantes as regras de funcionamento do curso e transmitidas por meio de aula expositiva as informações referentes à higienização. A partir do segundo encontro os participantes receberam orientações sobre a confecção de salgados e doces que poderiam cozinhar em suas casas com a disponibilidade de poucos materiais. Durante os encontros, cada participante era estimulado a fazer parte de uma determinada parte do processo de confecção, sendo que, ao final, todos acabavam experimentando o alimento produzido. Além disso, os alimentos confeccionados na oficina foram vendidos para que a renda pudesse ser revertida em materiais para as aulas seguintes. As oficinas culinárias foram se destacando como espaço terapêutico por se constituírem novas formas de acolhimento, de convivência, de mediações do diálogo e de acompanhamento que associam o cuidado biopsicossocial com as políticas sociais intersetorialmente.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O trabalho desenvolvido contribuiu para a construção de novas possibilidades terapêuticas, construção de autonomia e oferecimento de opções de práticas emancipatórias para a vida dos adolescentes já que o aprendizado pode oportunizar novas experiências e promover a inserção no mercado de trabalho informal, num novo olhar para a vida social e laboral.