Trabalho apresentado no 20º CBCENF

Título: CULINÁRIA E PROMOÇÃO DA SAÚDE: A EXPERIÊNCIA DO LABORATÓRIO CULINÁRIO DE MANGUINHOS, RIO DE JANEIRO

Relatoria: EDSON ALVES DE MENEZES

Autores: JULIANA PAULO E SILVA
TAIS DE SOUZA LOPES

Modalidade: Comunicação coordenada

Área: Cuidado, Tecnologia e Inovação

Tipo: Relato de experiência

Resumo:

Introdução As oficinas culinárias, enquanto estratégias de promoção da saúde, tem como objetivo principal sensibilizar os indivíduos para o preparo de alimentos sob o referencial da alimentação saudável, com vistas a contribuir para a melhoria da sua qualidade de vida e promover saúde. Objetivo O Laboratório Culinário de Manguinhos (LCM) tem por objetivo desenvolver oficinas culinárias com a comunidade do território. Configura-se como uma estratégia para a promoção da saúde e a segurança alimentar e nutricional, com foco na intersetorialidade, através da aproximação dos profissionais de saúde da atenção básica, profissionais da educação, profissionais da Universidade com a população. Metodologia São realizadas atividades teórico-práticas. Cada oficina culinária é precedida de roda de conversa com os participantes para discussão sobre dúvidas e curiosidades que eles tenham sobre alimentação e culinária. São público-alvo da ação todos os moradores do Território Manguinhos e adjacências, além de profissionais de saúde da atenção básica e da educação e residentes em saúde da família da Escola Nacional de Saúde Pública (FioCruz). Ao término de cada oficina, são realizadas avaliações qualitativas e quantitativas com os participantes. Resultados Em 2016 foram realizadas 30 oficinas, das quais participaram 510 pessoas, tal resultado representou um aumento de 70% no público esperado. As oficinas foram realizadas com crianças, lactantes, idosos, adultos, adolescentes e jovens, abordando diferentes temáticas. Destacam-se as oficinas com os profissionais de saúde do território que tiveram como objetivo trabalhar a organização, planejamento e comunicação no trabalho em equipe multiprofissional. A avaliação das oficinas realizadas revelou que as receitas propostas obtiveram boa aceitação. 90% dos participantes avaliaram o sabor, textura, aroma e cor das preparações como boa ou muito boa. 75% relataram que fariam a receita em casa. Conclusão Observou-se que a reaproximação da população com a prática culinária, proporcionada pelo LCM, pode modificar a relação entre o indivíduo e o alimento, para além da promoção de hábitos alimentares saudáveis, atingindo outras dimensões da promoção da saúde.