

Avanços e Desafios da Nutrição no Brasil 2

Alexandre Rodrigues Lobo
(Organizador)



Atena
Editora

Ano 2018

Alexandre Rodrigues Lobo
(Organizador)

Avanços e Desafios da Nutrição no Brasil 2

Atena Editora
2018

2018 by Atena Editora

Copyright © da Atena Editora

Editora Chefe: Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Diagramação e Edição de Arte: Geraldo Alves e Natália Sandrini

Revisão: Os autores

Conselho Editorial

- Prof. Dr. Alan Mario Zuffo – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Álvaro Augusto de Borba Barreto – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília
Profª Drª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa
Prof. Dr. Constantino Ribeiro de Oliveira Junior – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná
Prof. Dr. Darllan Collins da Cunha e Silva – Universidade Estadual Paulista
Profª Drª Deusilene Souza Vieira Dall’Acqua – Universidade Federal de Rondônia
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Profª Drª Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionele delle Figlie de Maria Ausiliatrice
Profª Drª Juliane Sant’Ana Bento – Universidade Federal do Rio Grande do Sul
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense
Prof. Dr. Jorge González Aguilera – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)

A946 Avanças e desafios da nutrição no Brasil 2 [recurso eletrônico] /
Organizador Alexandre Rodrigues Lobo. – Ponta Grossa (PR):
Atena Editora, 2018. – (Avanças e Desafios da Nutrição no
Brasil; v. 2)

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso: World Wide Web

Inclui bibliografia

ISBN 978-85-85107-94-9

DOI 10.22533/at.ed.949180212

1. Nutrição – Brasil. I. Lobo, Alexandre Rodrigues.

CDD 613.2

Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores.

2018

Permitido o download da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

www.atenaeditora.com.br

APRESENTAÇÃO

A nutrição é uma ciência relativamente nova, mas a magnitude de sua importância se traduz na amplitude de áreas com as quais dialoga. No âmbito das ciências básicas, desde longínquos tempos, atribui-se o reflexo de sintomas provocados por deficiências nutricionais à diminuição no consumo de determinados alimentos. A integração da nutrição com outras disciplinas do campo das ciências da saúde proporcionou o entendimento dos processos fisiopatológicos e a identificação de marcadores bioquímicos envolvidos no diagnóstico das diferentes doenças carenciais. Mais recentemente, os avanços tecnológicos permitiram a elucidação dos complexos mecanismos moleculares ligados às diversas doenças crônicas, condição que elevou a nutrição a um novo patamar. Esses avanços também contribuíram para a identificação cada vez mais refinada de componentes dos alimentos com potencial bioativo e impactou diretamente o desenvolvimento de produtos alimentares.

Aliado ao conhecimento dos efeitos biológicos individuais dos diversos componentes dos alimentos, cabe salientar a importância de uma visão integral do alimento, tanto do ponto de vista químico, se considerarmos, por exemplo, a influência do processamento sobre a bioacessibilidade desses componentes nas diferentes matrizes, mas também sob o aspecto humanístico do alimento, em toda a sua complexidade, considerando diferentes níveis, como o cultural, social, ideológico, religioso, etc. Merecem destaque, também, os avanços políticos traduzidos pela institucionalização das leis de segurança alimentar e nutricional e a consolidação do direito humano à alimentação adequada, que trouxeram perspectivas sociais e econômicas para o campo da saúde coletiva no país.

A presente obra *Avanços de Desafios da Nutrição no Brasil 2* publicada no formato e-book, traduz, em certa medida, este olhar multidisciplinar e intersetorial da nutrição. Foram 32 artigos submetidos de diferentes áreas de atuação, provenientes de instituições representativas das várias regiões do país: alimentação coletiva, ensino em nutrição, nutrição e atividade física, nutrição clínica, saúde coletiva, tecnologia, análise e composição de alimentos e produtos alimentares. Assim, o livro se constitui em uma interessante ferramenta para que o leitor, seja ele um profissional, estudante ou apenas um interessado pelo campo das ciências da nutrição, tenha acesso a um panorama do que tem sido construído na área em nosso país.

Alexandre Rodrigues Lobo

SUMÁRIO

SAÚDE COLETIVA

CAPÍTULO 1 1

ALEITAMENTO MATERNO: CONHECIMENTOS DE PUÉRPERAS USUÁRIAS DA MATERNIDADE DE UM HOSPITAL FILANTRÓPICO DE MACAÉ/RJ

Duanny de Sá Oliveira Pinto
Lidiani Christini dos Santos Aguiar
Thainá Lobato Calderoni
Yasmim Garcia Ribeiro
Isabella Rodrigues Braga
Juliana Silva Pontes
Maria Fernanda Larcher de Almeida
Jane de Carlos Santana Capelli

DOI 10.22533/at.ed.9491802121

CAPÍTULO 2 11

ALIMENTAÇÃO DE COLETIVIDADES NOS GRUPOS DE PESQUISA E PROGRAMAS DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO NO BRASIL

Flávia Milagres Campos
Fabiana Bom Kraemer
Shirley Donizete Prado

DOI 10.22533/at.ed.9491802122

CAPÍTULO 3 27

A RELAÇÃO DE PRODUÇÃO E TIPOS DE SAFRAS DE FEIJÃO COM A DESNUTRIÇÃO DE CRIANÇAS NO MUNICÍPIO DE ITAPEVA/SP

Denize Palmito dos Santos
Kelly Pereira de Lima
Julio Cezar Souza Vasconcelos
Samuel Dantas Ribeiro
William Duarte Bailo
Letícia Benites Albano
Cassiana Cristina de Oliveira
Juliano Souza Vasconcelos

DOI 10.22533/at.ed.9491802123

CAPÍTULO 4 38

ASSOCIAÇÃO ENTRE OS MOTIVOS PARA PRÁTICA DE ESPORTE E A QUALIDADE DE VIDA RELACIONADA À SAÚDE DE ATLETAS ESCOLARES DO IFMS

Guilherme Alves Grubert
Timothy Gustavo Cavazzotto
Arnaldo Vaz Junior
Mariana Mouad
Helio Serassuelo Junior

DOI 10.22533/at.ed.9491802124

CAPÍTULO 5 46

AVANÇOS E DESAFIOS DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO AMBIENTE ESCOLAR

Ana Luiza Sander Scarparo

DOI 10.22533/at.ed.9491802125

CAPÍTULO 6 65

BOAS PRÁTICAS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: AÇÕES RECONHECIDAS E PREMIADAS PELO MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Lilian Córdova Alves

DOI 10.22533/at.ed.9491802126

CAPÍTULO 7 69

CONTRIBUIÇÕES DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS NA ALIMENTAÇÃO DE ESCOLARES NO MUNICÍPIO DE SANTA CRUZ DO CAPIBARIBE - PE

Ana Paula Pires de Melo

Catarine Santos da Silva

DOI 10.22533/at.ed.9491802127

CAPÍTULO 8 77

CONTRIBUIÇÕES DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA O DESENVOLVIMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR: UMA REVISÃO DA LITERATURA

Alda Maria da Cruz

Catarine Santos da Silva

DOI 10.22533/at.ed.9491802128

CAPÍTULO 9 87

CONVERSANDO COM AS MULHERES DA PASTORAL DA CRIANÇA

Juliana Santos Marques

Ramon Simonis Pequeno

Arlete Rodrigues Vieira de Paula

Ana Cláudia Peres Rodrigues

DOI 10.22533/at.ed.9491802129

CAPÍTULO 10 94

CORRELAÇÃO DE INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS EM FUNCIONÁRIOS DO SETOR HOTELEIRO

Marília Cavalcante Araújo

Anna Carolina Sampaio Leonardo

Clarice Maria Araújo Chagas Vergara

Christiane Maria Maciel de Brito Barros

Ingrid Maria Portela Sousa

Wilma Stella Giffoni Vieira Baroni

DOI 10.22533/at.ed.94918021210

CAPÍTULO 11 102

EFEITOS DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL SOBRE O COMPORTAMENTO ALIMENTAR E A QUALIDADE DA DIETA DE INDIVÍDUOS IDOSOS: UM ENSAIO CLÍNICO ABERTO

Cássia Regina de Aguiar Nery Luz

Ana Lúcia Ribeiro Salomón

Renata Costa Fortes

DOI 10.22533/at.ed.94918021211

CAPÍTULO 12 117

ELEVADA PREVALÊNCIA DE EXCESSO DE PESO EM TRABALHADORES DE UM HOTEL DE GRANDE PORTE EM PORTO ALEGRE, RIO GRANDE DO SUL

Christy Hannah Sanini Belin

Priscila Oliveira da Silva

Aline Petter Schneider

Fabíola Silveira Regianini

DOI 10.22533/at.ed.94918021212

CAPÍTULO 13 128

ESTADO NUTRICIONAL E LUDICIDADE NA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL JUNTO A CRIANÇAS E ADOLESCENTES ATENDIDOS POR UMA ORGANIZAÇÃO NÃO GOVERNAMENTAL

Jaqueline Néry Vieira de Carvalho

Sabrina Daniela Lopes Viana

Márcia Dias de Oliveira Alves

Clícia Graviel Silva

Elena Yumi Gouveia Takami

Erica Yukiko Gouveia Takami

Eunice Barros Ferreira Bertoso

DOI 10.22533/at.ed.94918021213

CAPÍTULO 14 141

ESTADO NUTRICIONAL E NÍVEL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE MORADORES DE UMA OCUPAÇÃO NA ZONA SUL DE SÃO PAULO

Ellen Helena Coelho

Kenia Máximo dos Santos

Sabrina Daniela Lopes Viana

DOI 10.22533/at.ed.94918021214

CAPÍTULO 15 153

EXCESSO DE PESO EM ADULTOS NO MUNICÍPIO DE MACEIÓ/AL EM 2016: UMA ANÁLISE DO SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Adriana Toledo de Paffer

Kelly Walkyria Barros Gomes

Elisângela Rodrigues Lemos

Yana Aline de Moraes Melo

Nassib Bezerra Bueno

Amália Freire de Menezes Costa

Fernanda Geny Calheiros Silva

Amanda de Araujo Lima

DOI 10.22533/at.ed.94918021215

CAPÍTULO 16 162

FATORES QUE CONDICIONAM O CONSUMO E A QUALIDADE DO DESJEJUM E SUA ASSOCIAÇÃO COM O ÍNDICE DE MASSA CORPORAL DE ESTUDANTES DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DE SALVADOR-BA

Eliane dos Santos da Conceição

Milena Torres Ferreira

Mariana Pereira Santana Real

Wagner Moura Santiago

Mírian Rocha Vázquez

DOI 10.22533/at.ed.94918021216

CAPÍTULO 17 170

INTRODUÇÃO DA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR: RELATO DE EXPERIÊNCIAS DE UM PROJETO EXTENSIONISTA EM DOIS EVENTOS DO CAMPUS UFRJ-MACAÉ

Caroline Gomes Latorre

Hugo Demésio Maia Torquato Paredes

Patrícia da Silva Freitas

Naiara Sperandio

Luana Silva Monteiro

Alice Bouskelá
Fernanda Amorim de Moraes Nascimento Braga
Jane de Carlos Santana Capelli
DOI 10.22533/at.ed.94918021217

CAPÍTULO 18 181

MUDANÇAS DA CAPACIDADE FUNCIONAL DE IDOSOS ATIVOS E INSTITUCIONALIZADOS

Matheus Jancy Bezerra Dantas
Tháisa Lucas Filgueira Souza Dantas
Genival Caetano Ferreira Neto
Luiz Victor da Silva Costa
Mike Farias Xavier
Igor Conterato Gomes

DOI 10.22533/at.ed.94918021218

CAPÍTULO 19 196

OFICINA CULINÁRIA COMO ESTRATÉGIA NO CUIDADO EM SAÚDE MENTAL

Diene da Silva Schlickmann
Ana Carolina Lenz
Tais Giordani Pereira
Maria Assmann Wichmann

DOI 10.22533/at.ed.94918021219

CAPÍTULO 20 203

OS HÁBITOS ALIMENTARES DOS ACADÊMICOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE DO NORTE DO RIO GRANDE DO SUL

Cristiana Schenkel
Vivian Polachini Skzypek Zanardo
Cilda Piccoli Ghisleni
Roseana Baggio Spinelli
Gabriela Bassani Fahl

DOI 10.22533/at.ed.94918021220

CAPÍTULO 21 217

PERFIL DE FREQUENTADORES E PROPRIETÁRIOS DE FOOD TRUCKS NA CIDADE DE SÃO PAULO

Suellen Teodoro Santos
Cristiane Hibino
Sabrina Daniela Lopes Viana

DOI 10.22533/at.ed.94918021221

CAPÍTULO 22 231

PREVALÊNCIA DE EXCESSO DE PESO E SUA ASSOCIAÇÃO COM O CONSUMO ALIMENTAR EM CRIANÇAS DE UMA CRECHE PÚBLICA NO MUNICÍPIO DE RIO DAS OSTRAS

Aline Valéria Martins Pereira

DOI 10.22533/at.ed.94918021222

CAPÍTULO 23 249

QUALIDADE DA DIETA DE ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

Bárbara Grassi Prado
Patrícia de Fragas Hinnig
Maria do Rosário Dias de Oliveira Latorre

DOI 10.22533/at.ed.94918021223

TECNOLOGIA, ANÁLISE E COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS E PRODUTOS ALIMENTARES

CAPÍTULO 24 256

CARACTERIZAÇÃO MICROBIOLÓGICA E CENTESIMAL DE UMA BARRA DE CEREAL ISENTA DE GLUTEN ELABORADA COM APROVEITAMENTO DA CASCA DE LARANJA (*CITRUS SINENSIS*)

Silvana Camello Fróes
Kátia Eliane Santos Avelar
Maria Geralda de Miranda
Carla Junqueira Moragas
Djilaina de Almeida Souza Silva
Fabiane Toste Cardoso

DOI 10.22533/at.ed.94918021224

CAPÍTULO 25 271

DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE BISCOITO ISENTO DE GLÚTEN E COM ADIÇÃO DE FARINHA DA CASCA DA BANANA VERDE

Leila Roseli Dierings Dellani
Karen Jaqueline Kurek
Lígia de Carli Pitz
Nathália Camila Dierings Desidério

DOI 10.22533/at.ed.94918021225

CAPÍTULO 26 279

DETERMINAÇÃO DA QUALIDADE DOS ÓLEOS DE FRITURA EM ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE MACEIÓ-AL

Karoline de Souza Lima
Thaise Madeiro de Melo Magalhães
Daniela Cristina de Araújo
Jadna Cilene Pascoal
Mayra Alves Mata de oliveira
Mirelly Raylla da Silva Santos

DOI 10.22533/at.ed.94918021226

CAPÍTULO 27 287

DETERMINAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS E AVALIAÇÃO DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DA PITANGA E DA ACEROLA PÓS-PROCESSAMENTO NA FORMA DE SUCO

Patrícia Weimer
Rochele Cassanta Rossi
Aline Cattani
Chayene Hanel Lopes
Juliana De Castilhos

DOI 10.22533/at.ed.94918021227

CAPÍTULO 28 298

EFEITO DA ESTOCAGEM NO CONTEÚDO DE POLIFENÓIS E NA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE SUCOS DE AMORA E DE FRAMBOESA

Aline Cattani
Rochele Cassanta Rossi
Patrícia Weimer
Natália Führ Braga
Juliana De Castilhos

DOI 10.22533/at.ed.94918021228

| | |
|---|------------|
| CAPÍTULO 29 | 311 |
| FARINHA DE SEMENTE DE ABÓBORA (<i>Cucurbita maxima</i>) COMO POTENCIAL ANTIOXIDANTE NATURAL | |
| <i>Márcia Alves Chaves</i> | |
| <i>Denise Pastore de Lima</i> | |
| <i>Ilton Jose Baraldi</i> | |
| <i>Letícia Kirienco Dondossola</i> | |
| <i>Keila Tissiane Antonio</i> | |
| DOI 10.22533/at.ed.94918021229 | |
| CAPÍTULO 30 | 321 |
| PERFIL DOS MEDICAMENTOS FITOTERÁPICOS MAIS COMERCIALIZADOS EM UMA FARMÁCIA MAGISTRAL EM BELÉM-PA | |
| <i>Michele de Freitas Melo</i> | |
| <i>Rafaela Mendes Correa</i> | |
| <i>Jennifer Aguiar Paiva</i> | |
| <i>Valéria Marques Ferreira Normando</i> | |
| <i>Nathália Cristine da Silva Teixeira</i> | |
| DOI 10.22533/at.ed.94918021230 | |
| CAPÍTULO 31 | 328 |
| PRODUÇÃO DE CATCHUP UTILIZANDO FRUTAS VERMELHAS | |
| <i>Rafael Resende Maldonado</i> | |
| <i>Ana Júlia da Silva Oliveira</i> | |
| <i>Ana Júlia Santarosa Oliveira</i> | |
| <i>Rebeca Meyhofer Ferreira</i> | |
| <i>Daniele Flaviane Mendes Camargo</i> | |
| <i>Daniela Soares de Oliveira</i> | |
| <i>Ana Lúcia Alves Caram</i> | |
| DOI 10.22533/at.ed.94918021231 | |
| CAPÍTULO 32 | 342 |
| QUALIDADE TECNOLÓGICA, NUTRICIONAL E FUNCIONAL DE SORVETE ARTESANAL DE LIMÃO SICILIANO ELABORADO COM AZEITE DE OLIVA EXTRA-VIRGEM COMO PRINCIPAL INGREDIENTE LIPÍDICO | |
| <i>Lilia Zago</i> | |
| <i>Roberta Monteiro Caldeira</i> | |
| <i>Camila Faria Lima</i> | |
| <i>Carolyne Pimentel Rosado</i> | |
| <i>Ana Claudia Campos</i> | |
| <i>Nathália Moura-Nunes</i> | |
| DOI 10.22533/at.ed.94918021232 | |
| SOBRE O ORGANIZADOR | 359 |

OFICINA CULINÁRIA COMO ESTRATÉGIA NO CUIDADO EM SAÚDE MENTAL

Diene da Silva Schlickmann

Universidade de Santa Cruz do Sul, Programa de pós-Graduação em Promoção da Saúde – Mestrado, Santa Cruz do Sul – RS

Ana Carolina Lenz

Universidade de Santa Cruz do Sul, Santa Cruz do Sul – RS

Tais Giordani Pereira

Universidade de Santa Cruz do Sul, Santa Cruz do Sul, – RS

Maria Assmann Wichmann

Universidade de Santa Cruz do Sul, Santa Cruz do Sul, – RS

RESUMO: Os Centros de Atenção Psicossocial (CAPS) têm como proposta a atenção a saúde mental. São organizados para atender diariamente a população em seu território e prestar acompanhamento clínico e reabilitação psicossocial aos sujeitos com sofrimento psíquico intenso. A oficina culinária faz parte do modelo de cuidado a saúde mental do CAPS de Santa Cruz do Sul (RS). Buscando consolidar tratamento diferenciado através de oficinas terapêuticas, o objetivo deste trabalho foi analisar a percepção dos usuários do CAPS II sobre a influência da oficina culinária no cuidado da saúde mental. Foram analisados os relatos de 8 mulheres participantes da oficina culinária no CAPS, através de uma entrevista

aberta e individual. Através das falas, nota-se que a oficina culinária compreende um local de integração social e cultural, sendo um espaço de convívio entre indivíduos e suas singularidades, promovendo seu bem-estar, autonomia, segurança e motivação. Conclui-se que além da mudança no estado nutricional do paciente, o profissional de nutrição tem papel importante no processo de recuperação da saúde mental através da escuta e diálogo que ocorre no momento da oficina culinária.

PALAVRAS-CHAVE: Serviços de Saúde Mental. Oficina Culinária. Transtornos Mentais. Alimentação Saudável.

ABSTRACT: The Psychosocial Care Centers (CAPS) have as their proposal mental health care. They are organized to care for the population on a daily basis and to provide clinical follow-up and psychosocial rehabilitation to the subjects with intense psychic suffering. The cooking workshop is part of the CAPS mental health care model of Santa Cruz do Sul (RS). Seeking to consolidate differential treatment through therapeutic workshops, the objective of this study was to analyze the perception of CAPS II users on the influence of the culinary workshop on mental health care. Were analyzed the reports of 8 women, participants of the culinary workshop at CAPS, through an open and individual interview. Through the lines, it is

noticed that the culinary workshop comprises a place of social and cultural integration, being a space of conviviality between individuals and their singularities, promoting their well-being, autonomy, security and motivation. It is concluded that, in addition to the change in the nutritional status of the patient, the nutrition professional plays an important role in the process of recovering mental health through listening and dialogue that occurs at the time of the cooking workshop.

KEYWORDS: Mental Health Services. Culinary Workshop. Mental Disorders. Healthy eating.

1 | INTRODUÇÃO

Na atualidade a reforma psiquiátrica brasileira tem investido em uma rede de atenção à saúde mental (GARCIA et al., 2013). A Política Nacional de Saúde Mental apoiada na lei 10.216/02, busca consolidar um modelo de saúde mental aberto e de base comunitária que objetiva o cuidado com o indivíduo e o respeito a suas diferenças (BRASIL, 2001). Um dos serviços que visa a atenção a saúde mental são os Centros de Atenção Psicossocial (CAPS) que são definidos como instituições destinadas ao acolhimento de pessoas com transtornos mentais, tendo como principal objetivo promover o cuidado terapêutico através de uma equipe multiprofissional (Ministério da Saúde, 2011). Os CAPS são diferentes quanto a sua estrutura, equipe mínima, atividades e demanda, sendo o CAPS II designado a prestar atendimento diário e diurno a adultos com transtornos mentais severos (BRASIL, 2004).

Segundo a Portaria/GM nº 336 de 19 de fevereiro de 2002, o CAPS II deve ter equipe mínima formada por 1 médico psiquiatra; 1 enfermeiro com formação em saúde mental; 4 profissionais de nível superior entre as seguintes categorias profissionais: psicólogo, assistente social, enfermeiro, terapeuta ocupacional, pedagogo ou outro profissional necessário ao projeto terapêutico; 6 profissionais de nível médio: técnico e/ou auxiliar de enfermagem, técnico administrativo, técnico educacional e artesão. Tendo em vista que em Santa Cruz do Sul (RS) foi conquistado o direito de incluir junto a equipe 1 nutricionista para todos os CAPS.

A prática profissional do nutricionista nesse cenário está voltada aos atendimentos individuais, em grupo, família, oficinas terapêuticas e atividades comunitárias. A inserção do nutricionista em uma equipe multiprofissional é voltada ao cuidado do sujeito com transtornos mentais, estando pautada na promoção da segurança alimentar e nutricional fundamentada no Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) (BRASIL, 2012).

As oficinas e grupos terapêuticos, reforçando o papel do profissional de nutrição, são umas das principais estratégias de tratamento do CAPS. A partir de que as oficinas culinárias saudáveis são uma oportunidade de incentivar a participação e integração dos indivíduos no grupo, possibilitando a eles a expressão da fala, valorizando o potencial criativo, imaginativo, fortalecendo a autoestima e autoconfiança e servindo

até como instrumento de geração de renda (BRASIL, 2004) (RIBEIRO; SALA; OLIVEIRA, 2008). As intervenções grupais estão em consonância com as diretrizes da saúde pública, princípios básicos de universalidade, integralidade da atenção e controle social (RASERA; ROCHA, 2010).

Fatores psicológicos influenciam no comportamento alimentar como um ativador da compulsão alimentar, sendo eles a ansiedade e a depressão (PEREZ; ROMANO, 2004). Indivíduos com transtornos mentais estão mais propensos a desenvolver doenças crônicas como diabetes mellitus, hipertensão arterial, obesidade, dislipidemia, constipação e alteração no apetite podendo estar associado a esse quadro o estilo de vida sedentário, inadequações alimentares e o uso de psicofármacos (BRASIL, 2011) (ZORTÉA et al., 2010) (SCHIAVON; LORDANI; LORDANI, 2015).

2 | METODOLOGIA

Este trabalho trata-se de um relato de experiência, que obtido através da disciplina de estágio de nutrição em saúde coletiva da Universidade de Santa Cruz do Sul (UNISC). Parte do estágio foi realizado no CAPS II do município de Santa Cruz do Sul (RS), durante os meses de agosto e setembro, um dia por semana, totalizando quatro horas por semana.

Antes de realizar esse estudo, solicitou-se o consentimento da instituição para retratar a vivência *in loco* e analisar as percepções dos usuários sobre a alimentação e interação através das oficinas culinárias orientada pela nutricionista realizadas no CAPS II. A mesma está implementada desde o ano de 2014 e ocorre todas as quintas-feiras no período da tarde.

Foram entrevistadas oito mulheres com idade entre 30 a 70 anos. As entrevistas ocorreram na penúltima semana de estágio, no CAPS, durante a oficina. Cabe ressaltar, que a conversa com cada mulher foi feita no final do estágio para que tivéssemos uma relação de proximidade e vínculo com as usuárias entrevistadas, favorecendo o relacionamento entre pesquisador e pesquisado. Tivemos o cuidado de conduzir a entrevista aberta de forma individual para não ocorrer o julgamento de outros usuários ou a interferência de percepções. Com a finalidade de manter o sigilo, as falas das entrevistadas foram identificadas por siglas acompanhadas do número correspondente à ordem das entrevistas (A1 a A8).

3 | RESULTADO/DISCUSSÃO

A nutricionista do CAPS II realiza oficina culinária desde o ano de 2014 com o objetivo desenvolver educação alimentar. Esse momento é entendido como um processo de busca e difusão permanente do conhecimento sobre os alimentos bem como a prática de escolha de alimentos saudáveis. A inserção do profissional

de nutrição na saúde mental utiliza a oficina culinária como um meio de promoção de saúde. Esse momento inclui o reconhecimento da culinária local sendo um fator importante de identidade cultural promovendo a integração social.

No quadro 1, sobre sua participação na oficina culinária, as usuárias do CAPS II deixam evidenciado em suas falas, o seu bem-estar emocional e apontam este momento como sendo de segurança e motivação diante do seu cotidiano.

| | |
|----|---|
| A2 | <i>“[...] a oficina de culinária me motiva. Não fico triste quando estamos cozinhando.”</i> |
| A6 | <i>“[...] como é bom estar aqui, eu me sinto tão bem. Faz dois anos que participo da oficina e aqui é um lugar muito legal, nem parece que eu tenho depressão.”</i> |
| A8 | <i>“[...] tenho medo de ficar em casa, sou muito medrosa, mas aqui na oficina eu não tenho medo, me sinto bem.”</i> |

Quadro 1. Falas das usuárias do CAPS II retiradas da entrevista aberta e individual.

A oficina é entendida como um processo terapêutico servindo de suporte para o convívio social, sendo fundamental na manutenção ou até mesmo na promoção da saúde física e mental dos participantes (RIBEIRO; SALA; OLIVEIRA, 2008). O ministério da Saúde (2004) define as oficinas terapêuticas no CAPS como sendo uma forma de tratamento. O modelo de atendimento em grupo e as oficinas segundo Barros (2009) é uma alternativa para o tratamento psiquiátrico, sendo uma estratégia para promover assistência em saúde mental.

O profissional de nutrição deve reconhecer os diferentes determinantes da saúde mental, deixando de lado o modelo tecnicado e fundamentar-se na atenção humanizada (CAPRARA, 2003; DEMÉTRIO et al., 2011).

A doença não deve ser a única preocupação no que tange o cuidado, existem outras situações que levam ao sofrimento psíquico, e, a persistência destes pode agravar a recuperação desses sujeitos (Quadro 2).

| | |
|----|--|
| A4 | <i>[...] aqui não me sinto como se fosse um fardo para ninguém.</i> |
| A5 | <i>[...] quando estou na oficina de culinária, não estou no meu quarto escuro.</i> |
| A7 | <i>[...] essa oficina me deixa mais calma, até o que como aqui me acalma.</i> |
| A3 | <i>[...] aqui ninguém me olha como uma pessoa doente.</i> |

Quadro 2. Falas das usuárias do CAPS II retiradas da entrevista aberta e individual.

A oficina culinária é um local de escuta e identificação da realidade dos portadores de sofrimento psíquico (BRASIL, 2004), pois o significado das oficinas culinárias leva ao entendimento de outras dimensões colocando o sujeito no centro da vida e de suas perspectivas, pois valoriza o ser humano e não a doença, o que se configura no cuidado humanizado (DEMÉTRIO et al., 2011).

A alimentação desempenha um importante papel no controle de doenças, sendo fundamental desenvolver ações que visam a melhoria da qualidade de vida da população por meio da alimentação (HEITOR; RODRIGUES; TAVARES, 2013).

A política nacional de alimentação (PNAN) tem por objetivo promover vigilância, promoção, prevenção e cuidado integral aos agravos relacionados com alimentação e nutrição, dentro desse contexto configura-se como princípios desta política, a alimentação como elemento de humanização das práticas de saúde (AUGUSTO et al., 2011; BRASIL, 2013). A oficina culinária visa a promoção da alimentação saudável, utilizando-se de receitas práticas, de aproveitamento integral das frutas e verduras e com custo acessível, além disso, é uma oportunidade de incentivar a preparação dos alimentos em casa (FIGUEIREDO et al., 2014).

A importância da oficina culinária fica nítida, como sendo um espaço responsável por mudanças e concepções (Quadro 3). É uma oportunidade de desenvolver atividades de educação de promoção de prática alimentares saudáveis, tornando-se espaços privilegiados de crescimento e desenvolvimento pessoal (RIBEIRO; SALA; OLIVEIRA, 2008).

| | |
|----|--|
| A1 | <i>[...] uma delícia essa oficina, adoro participar, sempre aprendo algo. Lá em casa a gente não tem tudo que tem aqui.</i> |
| A2 | <i>[...] sempre participo da oficina e hoje eu aprendi que os pastéis não precisam ser só fritos e que dá para assar também e fica muito bom, e com isso a gente não engorda e não come tanta banha. Vou chegar em casa e fazer para meu marido ele vai adorar.</i> |
| A3 | <i>[...] eu gosto de participar da oficina porque aqui como coisas diferentes que não tenho em casa, então eu aproveito.</i> |
| A4 | <i>[...] eu aprendi a aproveitar os alimentos e substituir ingredientes de uma receita com o que tenho em casa. Eu sempre faço em casa o que aprendo aqui, minha filha de 12 anos adora.</i> |
| A5 | <i>[...] aprendi a fazer um bolinho de cebola e tenho que fazer toda semana em casa, porque meus filhos gostam, então eles me pedem e eu faço, é uma receita simples não gasto muito para fazer e com isso minhas crianças não ficam me pedindo salgadinhos, acho mais saudável.</i> |

Quadro 3. Falas das usuárias do CAPS II retiradas da entrevista aberta e individual.

4 | CONCLUSÃO

Durante a formação do nutricionista a saúde mental não é um assunto discutido amplamente, o que remete a esse profissional o desafio de repensar sua prática de humanização e tendo que aprender a desenvolver habilidades para lidar com a saúde mental e todas as suas características. O desafio nesse aspecto é considerar o respeito e a valorização dos diferentes processos dos indivíduos.

A inserção do nutricionista no CAPS vai muito além de tratamentos dietoterápicos, o profissional de nutrição tem papel crucial na mudança do estado nutricional dos portadores de transtornos mentais sendo um agente facilitador no processo de recuperação do paciente. Além de priorizar o tratamento nutricional, oferece apoio emocional, auxiliando na identificação dos problemas relacionados com a alimentação.

A oficina culinária compreende um momento de escuta e diálogo entre o profissional de nutrição e os participantes. É importante destacar que esse espaço é difundido como um momento de percepção do cotidiano desses sujeitos, deixando de

lado a doença. O momento de preparar uma receita aproxima o profissional do sujeito e é fundamental para que o profissional possa interagir com os pacientes, respeitando e valorizando os saberes, as crenças e cultura dos participantes com transtornos mentais.

As oficinas terapêuticas são uma estratégia por meio da qual a reabilitação psicossocial, pode ser compreendida como um avanço no cuidado em saúde mental, ampliando o espaço para a convivência diferenciada, gerando autonomia e bem-estar.

REFERÊNCIAS

AUGUSTO, V G. et al. **Promoção de saúde em unidades básicas: análise das representações sociais dos usuários sobre a atuação da fisioterapia.** Ciência & Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, v. 16, n.1, p. 957-963, 2011.

BARROS, R. B. B. **Subjetividades contemporâneas, dispositivo grupal e saúde mental.** In: CARVALHO, S. R. et al (org.). Conexões: saúde coletiva e políticas da subjetividade. São Paulo: HUCITEC, 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas Estratégicas. **Saúde mental no SUS: os centros de atenção psicossocial.** Brasília: MS, 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde. Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN.** Brasília: MS, 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). MINISTRO DE ESTADO DA SAÚDE. PORTARIA Nº 3.088, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2011. Disponível em: <[http://http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2011/prt3088_23_12_2011_rep.html](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2011/prt3088_23_12_2011_rep.html)>. Acesso em 18 de set 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição.** Brasília: MS, 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição.** 1ª ed. 1ª reimpr. Brasília: MS, 2013.

BRASIL. Portaria GM nº 336, de 19 de fevereiro de 2002. **Define e estabelece diretrizes para o funcionamento dos Centros de Atenção Psicossocial.** Diário Oficial da União, 2002.

BRASIL; PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA. Lei nº 10.216, de 6 de abril de 2001. **Dispõe sobre a proteção e os direitos das pessoas portadoras de transtornos mentais e redireciona o modelo assistencial em saúde mental.** Diário Oficial da União, 2001.

CAPRARA, A. **Uma abordagem hermenêutica da relação saúde-doença.** Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 19, n. 4, p. 923-931, ago. 2003.

COZER, M; GOUVÊA, L. A. V. N. **Avaliação do estado nutricional e hábito alimentar de adolescentes frequentadores do CAPS AD de um município do oeste do Paraná.** Revista Tempus Actas Saúde Coletiva, v. 4, n. 1, p. 145-54, 2010.

DEMÉTRIO, F. et al. **A nutrição clínica ampliada e a humanização da relação nutricionista-paciente: contribuições para reflexão.** Revista de Nutrição, Campinas, v. 24, n. 5, p. 743-763, 2011.

- FIGUEIREDO, S. M. de et al. **Oficinas de culinária: método educativo de alimentação saudável.** HU Revista, Juiz de Fora, v. 40, n. 1 e 2, p. 69-74, 2014.
- GARCIA, P. C. de O. et al. **Perfil nutricional de indivíduos com transtorno mental, usuários do Serviço Residencial Terapêutico, do município de Alfenas – MG.** Revista da Universidade Vale do Rio Verde, Três Corações, v. 11, n. 1, p. 114-126, 2013.
- HEITOR, S. F.; RODRIGUES, L. R.; TAVARES, D. M. dos S. **Prevalência da adequação à alimentação saudável de idosos residentes em zona rural.** Texto Contexto Enfermagem, Florianópolis, v. 22, n. 1, p. 79-88, 2013.
- PEREZ, G. H.; ROMANO, B. V. **Comportamento alimentar e síndrome metabólica: aspectos psicológicos.** Revista da Sociedade de Cardiologia do Estado de São Paulo, São Paulo, v. 4, p. 546-547, 2004.
- SCHIAVON, T. A; FELICETTI, C. R. L. **Perfil nutricional de pacientes atendidos em centro de atendimento psicossocial da região oeste do Paraná.** Revista Thêma et Scientia, v. 5, p. 150–159, 2015.
- RASERA, E. F.; ROCHA, R. M. G. **Sentidos sobre a prática grupal no contexto de saúde pública.** Psicologia em Estudos, Maringá, v. 15, n. 1, p. 35-44, 2010.
- RIBEIRO, L. A; SALA, A. L. B; OLIVEIRA, A. G. B. de. **As oficinas terapêuticas nos centros de atenção psicossocial.** Revista Min. Enfermagem, v. 12, n. 4, p. 516-522, 2008.
- ZORTÉA, K., GUIMARÃES, L. R., GAMA, C. S., ABREU, P. S. B. **Estado nutricional de pacientes com esquizofrenia frequentadores do Centro de Atenção Psicossocial (CAPS) do Hospital de Clínicas de Porto Alegre.** Jornal Brasileiro de Psiquiatria, vol. 59, n. 2, p. 126-130, 2010.

Agência Brasileira do ISBN
ISBN 978-85-85107-94-9



9 788585 107949