

# 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](http://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 (*Cucurbita maxima*) COMO POTENCIAL ANTIOXIDANTE NATURAL

*Márcia Alves Chaves*  
*Denise Pastore de Lima*  
*Ilton Jose Baraldi*  
*Letícia Kirienco Dondossola*  
*Keila Tissiane Antonio*

DOI 10.22533/at.ed.94918021229

**CAPÍTULO 30 ..... 321**

PERFIL DOS MEDICAMENTOS FITOTERÁPICOS MAIS COMERCIALIZADOS EM UMA FARMÁCIA MAGISTRAL EM BELÉM-PA

*Michele de Freitas Melo*  
*Rafaela Mendes Correa*  
*Jennifer Aguiar Paiva*  
*Valéria Marques Ferreira Normando*  
*Nathália Cristine da Silva Teixeira*

DOI 10.22533/at.ed.94918021230

**CAPÍTULO 31 ..... 328**

PRODUÇÃO DE CATCHUP UTILIZANDO FRUTAS VERMELHAS

*Rafael Resende Maldonado*  
*Ana Júlia da Silva Oliveira*  
*Ana Júlia Santarosa Oliveira*  
*Rebeca Meyhofer Ferreira*  
*Daniele Flaviane Mendes Camargo*  
*Daniela Soares de Oliveira*  
*Ana Lúcia Alves Caram*

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

*Lilia Zago*  
*Roberta Monteiro Caldeira*  
*Camila Faria Lima*  
*Carolyne Pimentel Rosado*  
*Ana Claudia Campos*  
*Nathália Moura-Nunes*

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