

Análise do efeito do projeto “Saberes e Sabores em Oficina de Culinária” sobre a qualidade de vida dos participantes com diabetes comparado aos não participantes

MÁRCIA CHRISTINA DORNELAS DE FREITAS (Autor), Thaynara Martins Couto (Autor), Verônica Paiva Gouvêa (Autor), Anelise Andrade de Souza (Autor), Eleonice Moreira Santos (Autor), Sônia Maria Figueiredo (Orientador)

Instituição de Ensino - Universidade Federal de Ouro Preto

Palavras Chaves:

Diabetes Mellitus. Qualidade de Vida. Ações Educativas

Resumo:

Diabetes Mellitus é uma doença metabólica com evolução crônica, resultando em complicações para o organismo e prejuízos multidimensionais na qualidade de vida dos pacientes. Devido ao aumento da incidência da doença e não adesão ao tratamento por muitos portadores existe a necessidade de realização de ações educativas que possam contribuir para a prevenção dos fatores de risco, como por exemplo, oficinas de culinária como forma de adesão ao tratamento dietoterápico da doença. Este estudo transversal surge objetivando avaliar e comparar a qualidade de vida dos portadores de diabetes participantes de uma Oficina de Culinária (amostra 1) com portadores não participantes (amostra 2). Para avaliar a qualidade de vida dos pacientes foi utilizado o Instrumento de Avaliação de Qualidade de Vida da Organização Mundial de Saúde (WHOQOL-bref) e a Escala B-PAID. Os dados foram computados no Software Epi Info e avaliados utilizando a escala de Likert de 5 pontos. Em relação à qualidade de vida, na amostra 1, 81,8% dos participantes disseram ser “boa” e 18,2% “muito boa”. Já 72,7% dos participantes da amostra 2 avaliaram como “nem ruim, nem boa”, 18,2% como “boa” e 9,1% como “ruim”. Quanto a necessidade de algum tratamento médico em seu cotidiano, 54,55% da amostra 1 relataram precisar “bastante” e 45,45% “mais ou menos” enquanto que a amostra 2, 18,2% disseram precisar “bastante” e 81,8% “mais ou menos”. Já em relação à ingestão de fibras alimentares, a média do consumo pelos voluntários da amostra 1 foi de 24,64 g e pela amostra 2 de 19,68 g. Por meio dos resultados apresentados verificou-se que os participantes das oficinas de culinária apresentaram melhor qualidade de vida, além de maior consumo de fibras alimentares. Em contrapartida o grupo não participante das oficinas necessita de um controle metabólico maior.

Publicado em:

- Evento: Encontro de Saberes 2016
- Área: CIÊNCIAS DA VIDA
- Subárea: NUTRIÇÃO