

Saberes e Sabores em Oficinas de Culinária

TATIANY CRISTINA LOPES SIMIAO (Autor), Sônia Maria de Figueiredo (Orientador), Elvis Maciel Jorge (Co-Autor), Mariane Mariana de Azevedo Silva (Co-Autor), Izabela Bittencourt Miranda (Co-Autor), Thailine Silva Santos (Co-Autor), Laura Rangel Domingos (Co-Autor)

Diabetes mellitus tipo 2 (DM2), caracterizada pelo excesso de glicose no sangue, se não tratada pode ocasionar consequências severas ao paciente. O projeto visa orientar e estudar hábitos alimentares e nutricionais, promover conhecimento e intervenções. Criou-se o projeto "Saberes e Sabores em oficinas de culinária", no qual utiliza alimentação e orientação nutricional para melhorar a qualidade de vida de portador com DM2 da ASSODIOP e CAPs Padre Faria. São oficinas realizadas quinzenalmente com finalidade de preparar pratos nutritivos, saborosos e dietéticos, onde receitas são elaboradas com ajuda dos monitores. Foram atendidos, em média, 120 pessoas (20 CAPs, 20 ASSODIOP, 80 idosos). Durante preparo dos pratos, os participantes realizavam todo procedimento. Além do aprendizado prático na elaboração de receitas, o projeto proporciona aos participantes ambiente saudável, acolhedor e de troca de experiências, onde contam suas histórias de vida e ganham a atenção e amizade de todos. Este ano o projeto ganhou destaque, com a publicação do livro de receitas "Saberes e Sabores em Oficinas de Culinárias", que foi lançado no CONAN e COMAN. Com isso o projeto se ampliou e iniciou oficinas de culinárias com maior número de voluntários. O projeto vem proporcionando aos participantes orientação, ajuda e clima prazeroso e saudável. Contribuiu também com o tratamento e melhora dos hábitos alimentares, nutricionais, de saúde, da qualidade de vida, conhecimento e inclusão social. Todos os pontos que o projeto vem realizando promovem para participantes e discentes de Nutrição colaborando para melhora das habilidades e competências para trabalhar com a DM2 e suas diversas interfaces. Além disso, promove mudanças no costume alimentar e o convívio harmonioso com a doença.

Instituição de Ensino: Universidade Federal de Ouro Preto