HOSPITAL DE CLÍNICAS PORTO ALEGRE RS

CLINICAL & BIOMEDICAL RESEARCH

Faculdade de Medicina 1898

REVISTA DO HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE E
FACULDADE DE MEDICINA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL

Volume 45, Supl. – setembro 2025



Anais

PSIQUIATRIA

1183

OFICINA DE CULINÁRIA: NOVOS ALCANCES PARA UMA NOVA PROPOSTA

NATHÁLIA DE SOUZA ÁVILA; ANDERSON BORGES FERREIRA; MIGUEL ANGELO FARIAS DE LIMA; JULIANA UNIS CASTAN

HCPA - HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE

Introdução: Os Centros de Atenção Psicossocial (CAPS) atendem pessoas com transtorno mental grave e persistente, tendo como objetivo geral a reinserção social e o desenvolvimento da autonomia. A oficina de culinária, originalmente, destinava-se àqueles indivíduos que expressavam prazer ou interesse no ato de cozinhar, sendo composta, em sua maior parte, por pessoas que já sabiam preparar alimentos ou que tinham alguma intimidade com o tema, sendo, deste modo, uma ferramenta para estabelecer vínculo com o CAPS e socialização com outros usuários e equipe. A proposta dos coordenadores foi modificar a atividade com receitas e preparos simples para um público com pouco ou nenhum conhecimento no ato de preparar alimentos e refeições e, desta forma, desenvolver autonomia e independência. Objetivo: Relatar as mudanças realizadas na oficina de culinária de um CAPS II Adulto e os resultados já alcançados com o atual grupo. Metodologia empregada: A discussão sobre a reformulação da oficina iniciou com os coordenadores da atividade, que repensaram objetivos ao observarem a demanda de alguns usuários do Serviço de desenvolver autonomia através do preparo de refeições básicas. A nova proposta, apresentada em reunião de equipe, foi então aprimorada e aprovada, com base nos apontamentos levantados. Resultado: Mudou-se o público-alvo, priorizando pessoas com prejuízo na autonomia em múltiplas áreas da vida, inclusive na alimentação. O foco das receitas foi direcionado para pratos simples e do cotidiano, que traduzem a realidade dos usuários, como arroz, feijão, massa com salsicha, pastel e torta de bolacha. A oficina foi organizada em ciclos, com a definição de um tempo delimitado para participação. Caso necessário, o usuário pode repetir o ciclo para melhor consolidação do aprendizado. Conclusão: A modificação desta oficina permitiu que, além de se trabalhar a ressocialização e o incentivo a atividades prazerosas, os usuários pudessem descobrir novos interesses e desenvolver novas habilidades, as quais favorecem a reinserção social através da participação na vida familiar e em grupo. Apesar de exigir maior conhecimento, didática e incentivo dos profissionais, estes observaram maior realização e desenvolvimento dos usuários.