

Título: Saber reunindo o sabor: oficina culinária com jovens portadores da síndrome de Down

Autor(es) Claudia Olsieski da Cruz*; Carlos Eduardo de Moraes; Elenice Ribeiro Veras; Bárbara Melcíades; Mábia Cristina Nascimento de Barros

E-mail para contato: claudia.cruz@estacio.br

IES: UNESA / Rio de Janeiro

Palavra(s) Chave(s): alimentação; culinária; síndrome de Down; saúde; desenvolvimento de habilidades

RESUMO

A Oficina Saber do Sabor é um projeto do curso de Nutrição que tem por objetivo realizar oficinas culinárias envolvendo professores, alunos de Nutrição, de Gastronomia e a comunidade. Neste momento, o público alvo são jovens com Síndrome de Down, participantes do Projeto Reunir. Em breve pesquisa na literatura, foram encontrados raros momentos onde as pessoas especiais ganham voz no meio científico. Com a realização da Oficina Saber do Sabor, que é um rico espaço de trocas entre a universidade e a comunidade que a cerca, foram identificados o lugar e o momento ideais para estudar como os participantes se sentem ao frequentar a academia aprendendo na prática conceitos de saúde, nutrição e gastronomia. Esta é uma pesquisa qualitativa, situada dentro do campo da Alimentação. Foi elegida a técnica dos grupos focais, que tem como objetivo recolher informações sobre os sentimentos, valores e ideias das pessoas. Hoje o grupo é composto por 11 jovens com idade entre 21 e 34 anos. Nove deles possuem Síndrome de Down, e dois possuem alterações genéticas não classificadas pela Medicina, mas com notado retardo no aprendizado. Do grupo de alunos temos 5 graduando em Nutrição; 2 egressas do curso de Nutrição; 8 graduandos em Gastronomia. A Oficina será oferecida entre janeiro e dezembro de 2014. Planejou-se a realização de três grupos focais em três momentos distintos (início, meio e fim), onde o debate é registrado através da gravação das vozes dos participantes com a autorização específica por escrito no Termo de Consentimento Livre e Esclarecido para uso exclusivo para o registro dos sons e imagens gerados durante as aulas, que são semanais (CAAE: 13504913.8.0000.5284). Também foi utilizada a técnica da Observação Participante, onde o pesquisador está inserido no interior do grupo observado, tornando-se parte dele, interagindo por longos períodos com os sujeitos, buscando partilhar o seu cotidiano para sentir o que significa estar naquela situação. Até o momento foi realizado um dos três grupos focais previstos, e a Observação Participante está sendo registrada em todas as aulas. No primeiro grupo focal, foi percebido que 5 alunos já tinham algumas habilidades com a culinária, cozinhando inclusive em casa. Os demais não cozinham, e por sua fala deduzimos que existe proteção dos pais em relação ao assunto. Com essas observações, percebeu-se melhora no desenvolvimento motor, especialmente no pré-preparo de alimentos e na decoração dos pratos. Alguns alunos conseguem executar atividades apenas com explicações orais, outros precisam ver como a atividade deve ser desenvolvida, para que consigam executá-la. Muitos relatam que tem conseguido reproduzir as preparações feitas na Oficina em casa, para seus familiares. Outro resultado importante é a interação entre os alunos de Nutrição e de Gastronomia, que trocam com prazer informações e conceitos sobre seus conhecimentos. Todos encontram-se envolvidos e entusiasmados não só com esta troca, mas com o contato com os jovens especiais. Mesmo em fase inicial, a Oficina Saber do Sabor tem se mostrado um espaço importante de troca de saberes, entre os alunos da Nutrição e da Gastronomia, e deles com os jovens especiais participantes do projeto. Já é possível perceber melhora no desempenho motor e seu interesse na execução das preparações propostas. O fato de conseguirem executar em casa alguns pratos, os deixa confiantes e faz com que retornem à Oficina com maior interesse. Os alunos dos cursos de Nutrição e de Gastronomia têm sido fundamentais nessa construção coletiva.