

Roteiro para Discussão do Vídeo “Culinária, saúde e prazer”.

(Subsídio para a construção de programas de educação nutricional)

1. Passar o vídeo.

2. Entregar o questionário e passar novamente o vídeo (quantas vezes os alunos acharem necessário) para que os alunos possam responder as questões:

- a) Qual o motivo alegado para romper com o formato no enfoque técnico e propor outro modelo? Qual modelo proposto?
- b) Como foi a organização do programa? Qual o seu objetivo?
- c) O que v. entendeu por eixo estruturante? Qual o eixo estruturante do projeto? Quais as justificativas para tal eixo?
- d) Por que foi feito grupo focal? Quais elementos emergiram deste?
- e) Como foi feita a avaliação? Como v. justificaria esse modelo de avaliação?
- f) Quais os aspectos inovadores do programa?

3. Depois que os alunos assistirem e responderem as perguntas, abrir discussão.

4. Tarefa: Ler o texto que diz respeito ao Vídeo “Culinária, saúde e prazer” e responder ao questionário abaixo. O questionário traz os elementos para a construção de um programa. Estes irão ser trabalhados nas aulas posteriores.

Referência:

Castro, IRR, Souza TSN, Maldonado LS, et al. A culinária na promoção da alimentação saudável: delineamento e experimentação de método educativo dirigido a adolescentes e a profissionais das redes de saúde e de educação. *Rev Nutr.* Campinas. 2007; 20(6): 571–88.

- a) Por que e para que é necessário um referencial teórico? Apontar o referencial teórico do programa e discutir pressupostos.
- b) Como se estrutura um programa? Etapas, objetivo do programa e das etapas, público.
- c) Conteúdo das oficinas: número de participantes e elementos de cada sessão / objetivos. Como o conteúdo das oficinas se articulam com os pressupostos do programa e com o referencial teórico?
- d) Infraestrutura e equipe.
- e) Eixos transversais do programa proposto. Para que servem os eixos do programa?
- f) Discussão dos resultados.
- g) Críticas /conclusão.

Alguns elementos da discussão do Vídeo “Culinária, Saúde e Prazer”

- Criar surpresa – cozinhar: bagagem cultural;
- Eixos: direito humano, cultura, culinária e prazer;
- Romper com o formato técnico e propor novo modelo: experiência, construção coletiva do conhecimento, sensibilizar, desenvolver habilidade culinária e interesse (o contrário – dependência de alimentos industrializados?);

- Promover autonomia na cozinha, confeccionar a comida para o outro (compartilhar); valorização da atividade de cozinhar em grupos possibilitando a reflexão e problematização (na discussão se elabora a sua visão);
- Reservar tempo para aprofundamento cultural (bagagem conceitual); aprender com o outro (escutar e trocar informações);
- Avaliação: Transformações no cotidiano e na prática de cada um.

Método:

- Proporcionar motivação, reflexão e aprendizado – estimular a pensar no dia a dia – foco – experiência, valorizar o preparo e socialização;
- Repensando sobre direito humano, alimentação, saúde, culinária e prazer; aspectos: diálogo, construir junto.

Da oficina:

- Cozinha – local de modificar a visão de alimentação; transforma a forma de ver a alimentação; tempo, troca e investimento;
- Trabalhar com pessoas – conhecimento do outro e a partir dele contribuir com algo melhor.

Modelo de oficina:

- Preparar, observar e experimentar a comida, novos ingredientes in natura (órgão dos sentidos); gostaram da comida (compartilhar);
- Compartilhado – coletivo – aspecto socializante desde a preparação. Aspectos: exercício de habilidade culinária – cozinhar, criar, interagir, compartilhar: perspectiva – conhecimento próprio; atender demandas do grupo; multiplicadores; resgate do fazer junto; transformar o cotidiano da família; promoção de saúde (possibilidade de alimentação saudável – aprender a comer – escolher alimentos novos, saudáveis); mudança alimentar e peso.

5. Passar o vídeo novamente depois de discutir o texto lido usando o questionário como guia.