

Área Temática: Saúde

RELATO DE VIVÊNCIA EM OFICINA GASTRÔMICA PARA PORTADORES DE PSORÍASE: PROMOVEDO A MELHORIA DA QUALIDADE DE VIDA DOS PACIENTES ATRAVÉS DE MOMENTOS DE CULTURA, LAZER E INTEGRAÇÃO

Daniele Santana de Vasconcelos¹; George Palmeira Braga²; Nayyara Márcia Ferreira Carreiro³; Pablo Suassuna Fernandes⁴; Victor Alex Montenegro Marinho⁵, Esther Bastos Palitot⁶

Tomando como base o conceito de Saúde segundo Organização Mundial da Saúde (OMS), no qual inclui a importância do bem-estar físico, mental e social, o projeto de extensão propôs uma oficina de gastronomia no intuito de melhorar a qualidade de vida dos portadores de psoríase em tratamento no Centro de Referência em psoríase do Estado de Paraíba/HULW. Outro fator a ser levado em conta é o estresse, tido como um fator predisponente da doença, além de seu caráter agravante do quadro clínico.

A oficina de gastronomia foi realizada no dia 21 de Outubro de 2015, na Faculdade Internacional da Paraíba (FPB), ministrada pelo Chef Fábio Cunha juntamente com seus alunos. O evento contou com a participação dos pacientes e colaboradores do Centro de Referência em Psoríase do Hospital Universitário Lauro Wanderley. Dentre os colaboradores contamos com os alunos extensionistas, internos, residentes e professores orientadores, não incluindo apenas os de medicina, mas também de outros cursos da área de saúde como o de Terapia Ocupacional, Enfermagem e de Psicologia. Esse caráter multiprofissional demonstra uma estratégia de cuidado que tem como objetivo proporcionar ao paciente uma atenção integral, tendo a visão do paciente como um todo, sobretudo do impacto da doença na sua vida.

Foi escolhido um cardápio de forma que os pacientes pudessem aprender e colocá-lo em prática na sua própria casa, demonstrando a capacidade dos pacientes de realizarem diversas atividades. Inclusive, tentar desmistificar a ideia que muitos tem no momento do diagnóstico, da incapacidade de continuar a viver uma vida normal. Além disso, o cardápio foi voltado para na cozinha nordestina, com pratos, como Picadinho de Filé, Moqueca de Peixe e Farofa Nordestina, o que levou a um maior entusiasmo e integração dos participantes.

Esse evento proporcionou aos pacientes, juntamente com os profissionais e alunos, um momento de cultura, lazer e integração. Além de permitir a nós alunos e aos profissionais, uma visão mais ampla e integral dos portadores de psoríase em tratamento no Centro de Referência em psoríase do Estado de Psoríase do Estado da Paraíba/HULW.

Palavras-Chave: Psoríase, Integração, gastronomia

- 1- Curso de Medicina/UFPB, discente colaboradora, danielesantanamed@gmail.com
- 2- Curso de Medicina/UFPB, discente colaborador, george.palmeira@gmail.com
- 3- Curso de Medicina/UFPB, discente colaboradora, nayyara01@hotmail.com
- 4- Curso de Medicina/UFPB, discente colaborador, pablo_suassuna@hotmail.com
- 5- Curso de Medicina/UFPB, discente colaborador, vamm92@me.com
- 6- Curso de Medicina/UFPB, docente orientadora, ccm, estherpalitot@hotmail.com