**ENTRE SABERES E SABORES**

A proposta da oficina de culinária iniciou no ano de 2015 e está presente até o momento, tudo começou através de uma palestra ministrada por uma nutricionista no Caps I, na qual a Terapeuta Ocupacional pediu uma receita de biscoito simples para desenvolver uma atividade manual com os usuários.

A princípio tal atividade tinha como objetivo promover aos usuários o interesse pela culinária, aprender novas receitas, expressar sua liberdade de escolha, estimular a interação social, desenvolvimento de novas habilidades e reconhecimento de suas potencialidades.

Nesse sentido, a oficina recebeu o nome de “Oficina de Culinária”, teve início com a produção de biscoitos para consumo próprio dos usuários, é realizada uma vez por semana com a presença dos profissionais responsáveis. Durante a fabricação os participantes são incentivados a participar ativamente de todas as etapas do processo, cada um realiza aquilo que é do seu desejo ou que se identifica, desde aquela pessoa que gosta de picar a goiabada, ou daquela que unta a forma ou limpa a mesa, e em meio a fabricação, alguns compartilhavam suas experiências na cozinha.

No ano de 2020, a oficina foi pensada com novas propostas, incluiu a participação de outros profissionais e usuários, novas receitas, como salgados e doces. Diferentemente de uma simples atividade manual, essa oficina busca ressignificar o ato de cozinhar, transformando-o em uma experiência coletiva e enriquecedora, que potencializa habilidades individuais, estimula a criatividade e fortalece os laços interpessoais.

Foi pensado e explorado por alguns profissionais a possibilidade de criar uma associação, porém por algumas questões burocráticas, ainda não foram concretizadas, mas é algo para se pensar e consolidar juntos aos usuários como um plano futuro, com intuito de promover a participação comunitária, autonomia, construção de vínculos, sentimento de pertencimento, geração de renda.

No mais, esse é um breve resumo dessa experiência que tende a se modificar e ampliar a cada dia mais, respeitando sempre o desejo de cada um e valorizando suas potencialidades.