

EDUCAÇÃO ALIMENTAR: UMA ESTRATÉGIA PARA A PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

¹Cláudia Daniele Tavares Dutra, ²Rosa Maria Dias, ²Ana Lúcia da Silva Rezende, ²Paula Valente Leão, ²**Diego Rodrigo Silva e Silva**

¹Universidade Federal do Pará

Rua Augusto Corrêa, 01 - Guamá. CEP 66075-110. Belém-Pará

Email: cdani@ufpa.br

²Universidade Federal do Pará

Belém- Pará

Resumo:

Introdução: A alimentação saudável é fundamental para a prevenção de doenças e agravos não transmissíveis. Este estudo tem com objetivo realizar ações educativas por meio da estratégia “Ver-o-Peso da Saúde”. **Metodologia:** Foi realizada ações em 3 instituições públicas. As pessoas foram convidadas a participar de uma simulação de compra, contemplando os grupos de alimentos, expostos em gôndolas e prateleiras. Foi feito o registro dos alimentos, avaliação sociodemográfica, nutricional (IMC, circunferência da cintura) e orientação nutricional com entrega de folders. **Resultados:** Participaram 184 pessoas, sendo 77% mulheres. A renda familiar foi de 1 a 3 salários mínimos (51,1%). Os alimentos com maior procura foram: arroz (78,3%), carnes brancas (67,9%), açúcar e guloseimas (65,2%), leite (62,5%) e derivados de leite (88,1%), feijão (88,2%), legumes (71,2%), verduras (72,8%) e frutas (65,8%), farinhas, pães e bolachas (99,5%) e produtos industrializados (97,3%), gordura, óleos e margarinas (100%). Em relação à avaliação nutricional, 68,5% dos participantes apresentou excesso de peso, 66,3% risco aumentado para doenças cardiovasculares. **Conclusão:** A maioria dos participantes era mulheres, com renda de 1 a 3 salários mínimos. As escolhas alimentares revelaram que a maioria dos participantes possuía conhecimento sobre alimentação saudável, com exceção do uso de produtos industrializados, do açúcar e das guloseimas, óleos e margarinas, ainda, muito presente no consumo alimentar. Ressalta-se que mais da metade da população apresentou excesso de peso e risco para doenças e agravos não transmissíveis.

Palavras -chave: nutrição; saúde; alimentação; educação alimentar

Introdução

No Brasil, assim como em outros países, o sobrepeso e a obesidade vêm crescendo aceleradamente. Paralelamente, a prevalência de doenças crônicas não transmissíveis vem aumentando acarretando mudanças no perfil de adoecimentos e mortes na população brasileira demonstrando que as principais causas das doenças estão associadas a alimentação inadequada (VINHOLES et al., 2009).

Os países economicamente desenvolvidos, bem como a maioria dos países em desenvolvimento, estão atualmente definindo estratégias para o controle de doenças crônicas não transmissíveis, tendo como uma das estratégias a promoção da alimentação saudável, a qual é um importante componente da prevenção desses problemas e a educação alimentar e nutricional, uma estratégia fundamental de intervenção no quadro referido (SOBRAL & SANTOS, 2010).

A adoção de um estilo de vida saudável nem sempre é tão fácil, requer informações, oportunidades e motivação para fazê-las. Nesse contexto, torna-se evidente a necessidade de ações para socialização do conhecimento. O Ver-o-Peso da Saúde tem como objetivo

promover a educação alimentar e nutricional, para o consumo de uma alimentação saudável.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal descritivo. Foram realizadas 3 ações em instituições públicas, no município de Belém-Pará. Os participantes foram indivíduos adultos de ambos os sexos.

Inicialmente, os indivíduos foram convidados a participar de uma simulação de compra de alimentos, os quais foram expostos em gôndolas, sacos e prateleiras, simulando ambientes de vendas de alimentos. Todos os grupos de alimentos foram contemplados nesta simulação. Após a realização da “compra de alimentos” os participantes foram orientados sobre os alimentos protetores e de risco que estavam na sua cesta de “compra”. Além da entrega de folders com os dez passos para alimentação saudável do adulto.

As variáveis estudadas foram: avaliação sociodemográfica e nutricional (IMC, circunferência da cintura).

Este estudo foi aprovado no Comitê de Ética dos Seres Humanos do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará, sob o parecer de nº. 237/11 CEP-ICS/UFGPA. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os dados coletados foram tabulados no programa Microsoft Excel 2007 e tratados no programa Epi Info 6.04, utilizando o método quantitativo.

Resultados e Discussão

Participaram das ações 184 pessoas, sendo 77% mulheres. A renda familiar referida foi de 1 a 3 salários mínimos (51,1%). Quanto à escolaridade 46,7% referiram ter cursado o ensino médio, 26,1% o fundamental e 23,4% o superior.

Os alimentos com maior procura (listados na Figura 1), na simulação de compra, foram: arroz (78,3%), carnes brancas (67,9%), açúcar e guloseimas (65,2%), leite (62,5%) e derivados de leite (88,1%), feijão (88,2%), legumes (71,2%), verduras (72,8%) e frutas (65,8%). A procura pelo grupo das farinhas, pães e bolachas foram 99,5%. Produtos industrializados foram “comprados” por 97,3% dos participantes. Gordura, óleos e margarinas foram selecionados por 100% dos entrevistados.

Em relação à avaliação nutricional, 68,5% dos participantes apresentou excesso de peso, 66,3% risco aumentado para doenças cardiovasculares, conforme ilustra a Figura 2.

Segundo o Guia Alimentar da População Brasileira de 2008, o consumo de arroz e feijão está diminuindo no país, porém segundo o resultado deste trabalho o consumo de arroz (78,3%) e feijão (88,2%) continua fazendo parte do hábito da população estudada.

Este estudo demonstrou o consumo de legumes e verduras em torno de 72%, em média, o que demonstra que os participantes possuem o hábito de comprar estes alimentos, em desacordo com o estudo de Jaime & Monteiro, realizado em São Paulo em 2003, que revelou baixa frequência de consumo de frutas (41%) e de hortaliças (30%) entre os adultos. O grupo dos legumes e verduras é tão importante que há uma necessidade contínua de campanhas de incentivo ao consumo desses alimentos.

Quanto ao consumo das carnes brancas, 67,9% dos entrevistados optaram pelo seu consumo. Os peixes são os alimentos mais recomendados, pois são boas fontes de aminoácidos essenciais, ferro, vitamina B12, cálcio e gorduras essenciais, fundamentais ao bom funcionamento do organismo (BRASIL, 2012).

Segundo a POF 2008-2009, de toda a renda investida em alimentação, 11,5% é repassado para a compra de leite e derivados, sendo este gasto o segundo maior na renda familiar na área urbana. Esses valores são compatíveis com os resultados obtidos no presente estudo, onde mais da metade (62,5%) consomem leite e 88,1% derivados do leite.

No que se refere ao consumo de alimentos gordurosos observou-se que os participantes optaram pelas Gorduras, óleos e margarinas (100%). Ressalta-se que o consumo elevado de colesterol, lipídios e ácidos graxos saturados contribui para o aparecimento de dislipidemias, obesidade, diabetes e hipertensão (WHO, 2003). Esse achado é compatível com a transição nutricional em curso no país, no qual a contribuição dos lipídios no valor energético total da dieta ultrapassa o percentual recomendado.

A transição nutricional diz respeito a mudanças seculares em padrões nutricionais que resultam de modificações na estrutura da dieta dos indivíduos (KAC et al., 2007).

O consumo de produtos industrializados está presente em 97,3% dos dados obtidos. Sabe-se que os principais fatores nutricionais associados com a alta prevalência de hipertensão arterial são o consumo de sódio e o excesso de peso (FUCHS, 2004).

O estudo revelou que 65,2% das pessoas consomem açúcar e guloseimas, este valor é considerado alto, pois o Diabetes Mellitus e a obesidade configuram-se hoje como problemas de saúde pública (GOLDENBERG et al., 2003).

Farinha, pães e bolachas são consumidos por 99,5%. O alto consumo da farinha é cultural entre os paraenses, pois se tornou hábito diário nas refeições principais.

Em relação a avaliação nutricional, 68,5% dos participantes estavam com peso elevado para a idade. Quanto a classificação da circunferência da cintura 66,3% apresentaram risco aumentado para doenças cardiovasculares.

O crescimento das prevalências de sobrepeso e obesidade vem ocorrendo, principalmente, a partir da década de 70 (WHO, 2003). Muito se tem analisado e discutido sobre o assunto, mas parece haver consenso que os dois principais fatores relacionados com a elevação das prevalências de obesidade são mudanças no consumo alimentar e redução da atividade física.

Conclusões

Observou-se que a maioria dos participantes era mulheres, com renda de 1 a 3 salários mínimos. As escolhas alimentares revelaram que a maioria dos participantes possuía conhecimento da composição de uma alimentação saudável, com exceção do uso de produtos industrializados, do açúcar e das guloseimas, óleos e margarinas, ainda, muito presente no consumo alimentar o que pode estar contribuindo para que mais da metade da população apresentasse excesso de peso e risco para doenças e agravos não transmissíveis.

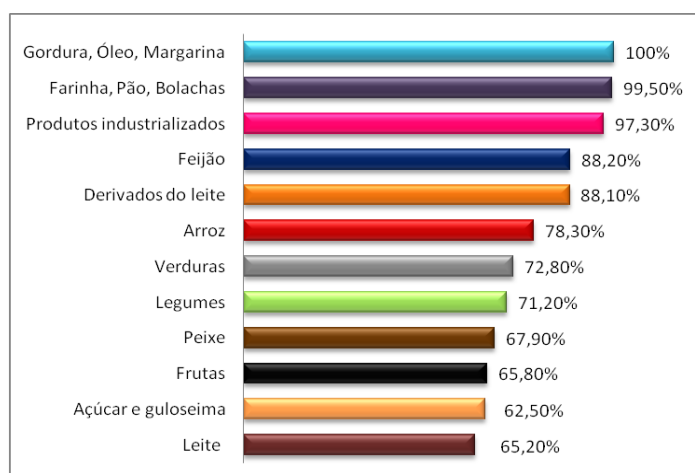


Figura 1: Distribuição dos alimentos mais consumidos

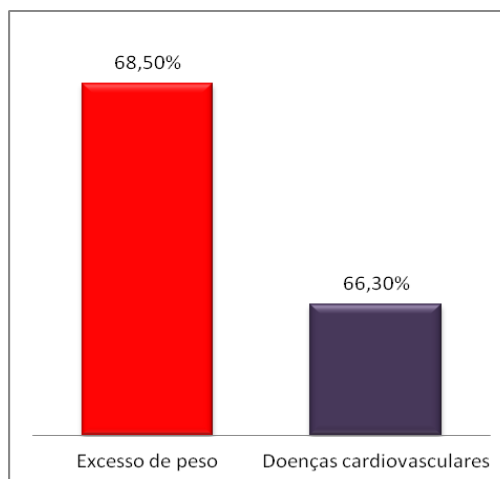


Figura 2: Distribuição dos participantes quanto a excesso de peso e risco de doenças cardiovasculares

Referências

- FUCHS FD. Hipertensão arterial sistêmica. In: Duncan BB, Schmidt MI, Giugliani ERJ, et al. Medicina ambulatorial: condutas de atenção primária baseada em evidências. Porto Alegre: Artmed; 2004. p.641-56.
- GOLDENBERG P, SCHENKMAN S, FRANCO LJ. Prevalência de diabetes mellitus: diferenças de gênero e igualdade entre os sexos, Rev. bras. epidemiol.2003;6(1):18-28.
- GUIA ALIMENTAR DA POPULAÇÃO BRASILEIRA. Arroz e feijão. Disponível em: <www.saude.gov.br/nutrição> Acesso em: 29 mar 2012.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009: Despesas, rendimentos e condições de vida. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística; 2010.
- JAIME PC, MONTEIRO CA. Fruit and vegetable intake by Brazilian adults, 2003. Cad Saúde Pública 2005; 21 Suppl:S19-24.
- KAC G, SICHIERI R, GIGANTE DP. Epidemiologia nutricional. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz; 2007.
- PASSOS VMA, ASSIS TD, BARRETO SM., Hipertensão arterial no Brasil: estimativa de prevalência a partir de estudos de base populacional, Epidemiologia e Serviços de Saúde 2006; 15(1) : 35 -45.
- BRASIL. Ministério da Saúde. SEMANA DO PEIXE. Disponível em: <http://portal.saude.gov.br/saude/campanha/semana_peixe_cartilha_090911.pdf>. Acesso em: 25 mar. 2012.
- SOBRAL NAT, SANTOS SMC. Proposta metodológica para avaliação de formação em alimentação saudável. Revista de Nutrição, Campinas. 2010;23(3):399-415.
- VINHOLES DB, ASSUNÇÃO MCF, NEUTZLING MB, Frequência de hábitos saudáveis de alimentação medidos a partir dos 10 Passos da Alimentação Saudável do Ministério da Saúde. Pelotas, Rio Grande do Sul, Brasil, Cad. Saúde Pública. 2009; 25(4) 791-799
- WORLD HEALTH ORGANIZATION. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases: report of a joint WHO/FAO expert consultation. Geneva: World Health Organization; 2003.

PRÁTICAS PEDAGÓGICAS NA DISCIPLINA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR DOS CURSOS DE NUTRIÇÃO

Sabrina Sauthier Monteiro¹, Ziléa Baptista Nespoli²

¹Universidade do Sul de Santa Catarina – Unisul

²Universidade Castelo Branco – UCB, Rio de Janeiro – RJ

¹Rua João Lobo D'Ávila 125, Bairro Perpétuo Socorro, Santa Maria – RS, CEP 97043-290

¹e-mail: nutr.sabrinasm@hotmail.com

Resumo

Este trabalho trata-se de uma pesquisa bibliográfica que deu suporte teórico necessário para proceder à análise de cinco planos de ensino da disciplina Educação Alimentar, do Curso de Nutrição, cujas Instituições foram identificadas como: A, B, C, D e E. O estudo visou verificar nesses planos o planejamento e a avaliação evidenciando as práticas pedagógicas utilizadas. Sabemos que o ensino de alimentação e nutrição deve ter uma didática especial e que ser um professor é uma habilidade que poderá ser aprendida através de conhecimentos didático-pedagógicos. Com o objetivo de melhorar a prática desse profissional de ensino, esse estudo fez-se necessário na medida em que pode colaborar para o aprimoramento das práticas pedagógicas do curso de Nutrição, principalmente na disciplina de Educação Alimentar, que é o foco do trabalho. Concluindo o estudo verificamos que em todos os planos de ensino analisados apresentaram ementa, objetivos, conteúdo programático, mas, nem todos apresentam discriminadas a metodologia de ensino e a forma de avaliação.

Palavras-chaves: nutrição; educação, didática.

Introdução

As Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição¹ determina que os profissionais desta área devem estar aptos a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo. Em relação à educação permanente, os profissionais de saúde devem ter responsabilidade e compromisso com a educação. A disciplina Educação Alimentar (EA) tem por objetivo desenvolver a atitude de análise crítica, a partir das diferentes propostas educacionais, sob os enfoques biológicos, sociais e econômicos. É nesta disciplina o único contato que os estudantes de nutrição têm com conceitos da grande área de Educação.

É necessário aprofundar a discussão sobre o papel da EA dentro do contexto atual, e qual seria a sua real contribuição para as novas demandas apontadas na promoção das práticas alimentares saudáveis². A finalidade da educação em saúde é ajudar as pessoas a descobrirem os princípios, padrões e valores que melhor se adaptem às suas próprias necessidades, visando à qualidade de vida individual e coletiva³.

O profissional Nutricionista deve adotar uma pedagogia, sendo necessário saber quais são os procedimentos didático-pedagógicos que estão sendo utilizados atualmente no planejamento da disciplina de EA, pois no processo de facilitação da aquisição do conhecimento da alimentação e da nutrição é básico o manejo adequado da forma e/ou dos procedimentos utilizados na transformação do saber. O objetivo geral do trabalho foi verificar se os planos de ensino da disciplina de EA evidenciam as práticas pedagógicas utilizadas e o planejamento do processo ensino-aprendizagem.

Metodologia

O tipo de estudo caracteriza-se por pesquisa bibliográfica e documental e ocorreu no período de março a maio de 2011. Utilizou-se o site e-MEC⁴ para identificar as

Instituições que disponibilizavam o Curso de Nutrição no estado do Rio Grande do Sul. Este site encontra-se em funcionamento desde janeiro de 2007 e foi criado para fazer a tramitação eletrônica dos processos de regulamentação e, pela internet, as Instituições de Educação Superior fazem o credenciamento e o re-credenciamento, buscam autorização, reconhecimento e renovação de reconhecimento de cursos. Após esta identificação foi solicitado para as mesmas o plano de ensino da disciplina de EA para fins de pesquisa. Os planos de ensino analisados foram identificados da seguinte maneira: plano de ensino A, B, C, D e E.

Resultados e discussão

Das 21 instituições cadastradas que disponibilizam o Curso de Nutrição no Rio Grande do Sul, 23% (n=5) tiveram o plano de ensino analisado por este estudo. A caracterização das amostras encontra-se na tabela 1. Na tabela 2, encontram-se os itens que compõem o plano de ensino das disciplinas.

Os planos de ensino A, B e E conseguiram delimitar bem suas ementas e objetivos, mas a ementa do B não foi encontrada no plano de ensino e sim na página da internet do Curso de Nutrição da instituição. O plano C não apresentou objetivos e sua ementa parece ter mais relação com objetivos sendo necessário apenas colocar os verbos no infinitivo. O D não apresentou ementa da disciplina. Ementa é um resumo dos conteúdos que irão ser trabalhados no projeto da disciplina e objetivos devem ser elaborados na perspectiva da formação de habilidades a serem desenvolvidas pelos alunos. Há níveis diferenciados de objetivos: objetivo geral, alcançável longo prazo; objetivo específico, o qual expressa uma habilidade específica a ser pretendida. Este deve explicitar de forma clara a intenção proposta⁵. Todos os planos de ensino analisados apresentaram conteúdos programáticos relacionados com educação através de conceitos sobre didática, métodos e técnicas utilizadas, planejamento de atividades, reflexão entre outros. Nos planos de ensino D e E os conteúdos eram os mesmos. As metodologias mais utilizadas nestas disciplinas de EA foram aulas expositivas e dialogadas com realização de trabalhos em equipe/grupo com apresentação de seminários.

O planejamento docente é um momento especial de reflexão e de tomada de decisões iniciais sobre as ações a serem desenvolvidas posteriormente⁶. Desta forma, um planejamento completo possibilita um maior esclarecimento do que se deseja alcançar, ou seja, a realização de um trabalho adequado sem ser duvidoso, facilitando o trabalho docente e o entendimento dos discentes. Sendo assim, faz-se importante num primeiro contato com os acadêmicos a apresentação do plano de ensino da disciplina que será ministrada, neste caso EA, e quanto mais completo for o plano de ensino esta ferramenta servirá para estruturar o canal de comunicação entre professor e aluno. O plano de ensino deve conter identificação da disciplina, ementa, objetivos pretendidos, conteúdos programáticos, metodologia, cronograma das atividades e avaliação.

As ações de promoção da alimentação saudável precisam ser pautadas em aspectos metodológicos consistentes para que possam alcançar seus objetivos. Dentre tais aspectos destacam-se a estratégia de construção das ações, em especial para a definição dos temas a serem abordados; e a proposta pedagógica a ser utilizada⁷. Uma das estratégias mais efetivas que contribuem para a promoção da saúde é a combinação de apoio educacional e ambiental, envolvendo dimensões não só individuais, mas também organizacionais e coletivas, visando atingir ações e condições de vida conducentes à saúde. Nesse sentido, a EA pode ser considerada um componente decisivo na promoção de saúde⁸.

Dessa forma, o profissional Nutricionista pode estar atuando direta ou indiretamente no processo de formação de bons hábitos alimentares. O educador deve ser um facilitador, que saiba utilizar várias estratégias de ensino, contribuindo para a melhoria

da alimentação. Para tal, deve também possuir conhecimentos e habilidades sobre promoção da alimentação saudável, procurando incorporá-los ao seu fazer pedagógico. Esses conhecimentos devem ser construídos de forma transversal no ambiente escolar, garantindo a sustentabilidade das ações dentro e fora de sala de aula⁹.

A EA, disciplina obrigatória nos currículos de nutrição, apresenta certa fragilidade no seu ensino durante a graduação, principalmente devido a não contextualização dos problemas alimentares a partir de informações do campo das ciências humanas e sociais, o que tende a comprometer a qualidade e a eficiência dos programas que envolvem sua temática. Além disso, verifica-se que o modelo tradicional da EA concentra-se no saber técnico da nutrição e não utiliza técnicas e métodos de ensino problematizadores e construtivistas, que poderiam formar indivíduos conscientes e críticos de suas responsabilidades como cidadãos. Entende-se que a eficiência de programas de promoção da alimentação saudável está relacionada com o envolvimento dos fatores sócio-ambientais do grupo abordado⁷.

Como todo plano de ensino de qualquer disciplina, a avaliação deve estar presente e ser bem clara e também deve ser considerada como um momento de aprendizagem. A avaliação é uma etapa presente cotidianamente em sala de aula, exercendo uma função fundamental, que é a função diagnóstica. O professor deverá acolher as dificuldades do aluno no sentido de tentar ajudá-lo a superá-las, a vencê-las⁴. Ainda, o professor, ao avaliar, interpreta o que vê do aluno, o que observa, com base em suas concepções individuais¹⁰.

Os indivíduos precisam aprender a socializar o saber, pois este é um pressuposto básico para a democratização do ensino além de servir como ponto de partida e de chegada do processo educativo. Sendo assim, em relação à EA, os Nutricionistas precisam aprender a ensinar para promover hábitos alimentares saudáveis¹¹. É preciso zelar pela qualidade da educação para que o processo seja efetivamente de educação e não apenas de mero ensino e de mera aprendizagem¹².

Conclusões

As práticas pedagógicas utilizadas devem atingir a concretude da aprendizagem, sendo necessário que conteúdos sobre educação, didática e aprendizagem sejam contemplados nas disciplinas de EA para que Nutricionistas, frente ao público-alvo, saibam interagir e somar seu conhecimento técnico com a arte de ensinar;

Os planos de ensino devem ser completos para guiar professores e alunos nas atividades que serão exercidas durante o semestre para facilitar a comunicação;

As técnicas utilizadas devem estar de acordo com os métodos adotados, por isso o diagnóstico inicial é relevante para definição dos objetivos e dos recursos disponíveis, isso vale tanto para o professor antes de elaborar seu plano de ensino como também para os alunos desta disciplina ao elaborarem e desenvolverem suas atividades na comunidade;

A avaliação da disciplina de EA pode ser realizada de diversas maneiras estimulando a criatividade como mostrado pelos planos de ensino analisados, e este momento didático deve ser claro e aceito como um fechamento das atividades realizadas, além de avaliar o educando também avalia o educador e seus métodos de ensino empregados.

Tabela 1 – Identificação do nome da disciplina, carga horária e semestre na qual a disciplina é ofertada.

Planos de Ensino	Nomes da disciplina	Carga horária horas/aula		Semestre
		Teórica	Prática	
A	Educação Nutricional	60	-	4°
B	Projeto Integrado em Nutrição	34	-	3°
C	Educação Alimentar e Nutricional	40	20	5°
D	Educação Alimentar	60	-	5°
E	Educação Alimentar	30	15	4°

Tabela 2 – Itens que compõem o Plano de Ensino das disciplinas.

Planos de Ensino	Identificação	Perfil do egresso	Ementa	Objetivos	Conteúdos	Metodologias	Cronograma	Avaliação	Bibliografia Básica	Bibliografia Complementar
A	x	x	x	x	x	x		x	x	x
B	x			x	x	x	x	x	x	x
C	x		x		x				x	x
D	x			x	x*	x		x	x	
E			x	x	x	x			x	

*Consta como conhecimentos.

Referências

- ¹ Brasil/MEC/CNE/CES. Parecer CNE/CES n° 1.133: diretrizes curriculares nacionais do curso de graduação em nutrição de 07 de agosto de 2001.
- ² Santos LA. da S. Educação alimentar e nutricional no contexto da promoção de práticas alimentares saudáveis. Rev. de Nutr., 2005 Set./Out.; 18(5): 681-692.
- ³ Linden S. Educação nutricional: algumas ferramentas de ensino. São Paulo: Varela, 2005.
- ⁴ Brasil. Ministério da Educação – MEC. Sistema e-MEC. Disponível em: <<http://emec.mec.gov.br/>>. Acesso em: 17 mar. de 2011.
- ⁵ Leal RB. Planejamento de ensino: peculiaridades significativas. Revista Iberoamericana de Educación, s. d.; Universidade de Fortaleza: 1-7.
- ⁶ Oliveira E da SG de, Nogueira ML de L. A prática pedagógica no ensino superior. Rio de Janeiro: UCB/CEP, 2007.
- ⁷ Bernardon R. et al. Construção de metodologia de capacitação em alimentação e nutrição para educadores. Rev. Nutr., 2009 Maio/Jun.; 22(3):389-398.
- ⁸ Yokota RT de C, et al. Projeto “a escola promovendo hábitos alimentares saudáveis”: comparação de duas estratégias de educação nutricional no Distrito Federal, Brasil. Rev. Nutr., 2010 Jan./Fev.; 23(1): 37-47.
- ⁹ Schmitz B de AS, et al. A escola promovendo hábitos alimentares saudáveis: uma proposta metodológica de capacitação para educadores e donos de cantina escolar. Cad. Saúde Pública, 2008; 24(2): S312-S322.
- ¹⁰ Demo P, Taille Y de La, Hoffmann J. Grandes pensadores em educação: o desafio da aprendizagem, da formação moral e da avaliação. Porto Alegre: Mediação, 2001.
- ¹¹ Saviani N. Saber escolar, currículo e didática: problemas da unidade conteúdo/método no processo pedagógico. 3 ed. Campinas, SP: Autores Associados, 2000.
- ¹² Demo P. Educação e qualidade. 2 ed. Campinas, SP: Papirus, 1995.

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL: HIPERTENSÃO ARTERIAL E DIABETES PARA POPULAÇÕES INDÍGENAS

Larissa da Silva Santos, Universidade Federal do Pará, Rua Augusto Corrêa, 01- Guamá - Belém - Pará. Email: larissa.santos.nut@hotmail.com.

Paula Catharina Moraes Pereira - Universidade Federal do Pará - Belém – Pará.

Sheila Reis Oeiras dos Santos - Secretaria Especial de Saúde Indígena - Belém – Pará.

Rosilene Costa Reis - Universidade Federal do Pará - Belém – Pará.

RESUMO

A introdução de alimentos industrializados na cultura indígena acarretou em comprometimento da tradição alimentar, assim como a inserção de Doenças Crônicas Não transmissíveis (DCNT's). Foi elaborado um material educativo para essa população, apresentando-se conteúdo ilustrativo, com visualização e compreensão facilitada a respeito de alimentação saudável e as DCNT's, resgatando-se hábitos alimentares e atividades realizadas dentro das comunidades indígenas. Através de ilustrações de desenhos indígenas procurou-se sensibilizar sobre atividade física, resgatando-se os costumes antigos como jogos culturais, pois se sabe que esta prática diária tem relação inversa com hipertensão e diabetes. Foram valorizados alimentos adquiridos através da caça, pesca e colheita na própria aldeia, pois pelo contato com a cultura contemporânea, novos hábitos foram adquiridos, assim como o etilismo e o tabagismo. Elaborar materiais com estas temáticas para população indígena podem trazer autonomia nesta população, para prevenção e tratamento de DCNT's.

PALAVRAS-CHAVE : material educativo; populações indígenas; DCNT's.

INTRODUÇÃO

O surgimento do grupo de doenças crônicas não transmissíveis - DCNT's como elementos importantes no perfil de morbidade e mortalidade indígena, está estreitamente associado a modificações na subsistência, dieta e atividade física, dentre outros fatores, decorrentes de mudanças sócio-culturais e econômicas resultantes da interação com a sociedade nacional¹.

A adesão indiscriminada de produtos industrializados dentro da cultura indígena, não compromete apenas a característica da alimentação tradicional dessa população baseada na caça, pesca e agricultura, mas tem seus resultados refletidos na qualidade de saúde, acarretando em doenças, como a diabetes e a hipertensão arterial.

Elaborar material educativo para essa população, objetiva estabelecer, a partir de uma linguagem acessível direcionada para os indígenas, a socialização de questões relacionadas à saúde e alimentação, valorizando hábitos e costumes que foram perdidos ao longo do tempo, trazendo o foco da alimentação na prevenção da Hipertensão arterial e Diabetes.

Os povos indígenas precisam ser conhecidos, respeitados e compreendidos em sua lógica cultural e educacional, pois precisam dominar as ferramentas do mundo moderno para melhor dialogar e ocupar o espaço que lhe é de direito².

METODOLOGIA

Com o intuito de abordar um caráter educativo e destinar a promoção da saúde de indígenas, o material apresenta conteúdo ilustrativo, considerando que nem todos dominam a leitura da língua portuguesa, facilitando a visualização e posterior compreensão dessas populações quanto à temática alimentação saudável, DCNT's (hipertensão arterial e diabetes mellitus) e suas causas, sintomas e tratamento. A ilustração do material pretendeu resgatar e valorizar hábitos alimentares e atividades realizadas dentro das comunidades indígenas.

Os desenhos foram adquiridos por meio da cartilha educativa para agentes indígenas de saúde³ e outros desenhados pelos elaboradores do material.

O material foi aplicado aos índios alocados na Casa de Apoio à Saúde do Índio-CASAI por demanda espontânea, estando presente em torno de 40 indígenas adultos de etnias diversificadas, dentre as quais Munduruku, Tembé, Kayapó, Timbira, Guajajara, Kaxuiana, Oiapoque, Xicrin, Xipaia, Assurini, Suruí, Wai Wai, Anembé entre outros.

Para a realização da palestra o material foi projetado em slides por meio de datashow no espaço de recepção do local.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O material contém ilustrações de desenhos de indígenas em diversas atividades no contexto antes vivido por essas populações (figura 1) para reestruturar costumes, com intuito de estabelecer mudanças comportamentais, pois se sabe que a prática de atividade física diária tem relação inversa com hipertensão e diabetes⁴. Quanto à alimentação, houve uma valorização dos alimentos presentes nas aldeias indígenas (figura 2) e esclarecer que alimento adquirido da caça, pesca e colheita, são os que melhor cooperam na saúde dessas populações, pois há uma grande inserção de alimentos industrializados dentro das comunidades para o consumo.

A ingestão de bebidas alcoólicas e tabagismo (figura 3) também foram inseridos no material, pelo fato de etilismo e tabagismo serem hábitos comuns em comunidades indígenas como sendo uma das causas de DCNT's.

O material teve aceitabilidade por parte dos ouvintes indígenas, pois houve uma interação destes com os palestrantes e um interesse em conhecer mais sobre as DCNT's, não tendo conhecimentos superficiais das doenças, reconhecendo que seus hábitos têm passado por grandes modificações ao longo do tempo e têm acompanhado essa tendência, o que os torna um grupo de risco para o desenvolvimento de DCNT's.

CONCLUSÃO

Em virtude do conhecimento em saúde pelos indígenas serem irrisórios quando comparado à tamanha problemática de saúde vivenciada por eles, elaborar materiais com temáticas em saúde podem trazer autonomia a essas populações para compreensão e esclarecimentos sobre DCNT's, como diabetes e hipertensão arterial, muito inserida no contexto atual dos povos indígenas, sempre levando em consideração a educação inclusiva e diferenciada para essas populações.



Figura 1 - Atividades físicas valorizando hábitos dentro do contexto de comunidades indígenas.

Como prevenir o diabetes tipo 2?



- Você deve fazer algum tipo de atividade com seu corpo. Por exemplo: caminhar, dançar, nadar e correr;
- Diminua comidas que tenham muita gordura, que seja frita ou que seja muito doce;
- Coma frutas.



Figura 2 – Alimentação saudável e atividade física como forma de prevenir o diabetes mellitus.

Qual a causa da hipertensão arterial?



Não sabemos exatamente a causa da pressão alta, mas há alguns fatores que podem ser responsáveis:



Excesso de sal



Figura 3 – Algumas causas da hipertensão arterial.

AGRADECIMENTOS

À Secretaria Especial de Saúde Indígena pela colaboração no desenvolvimento do trabalho em nome da nutricionista Sheila Reis Oeiras dos Santos contribuindo com vasto conhecimento em saúde indígena, com profissionalismo e responsabilidade.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1 - Coimbra, C E A.; Santos, RV. **Perfil epidemiológico da população indígena no Brasil: considerações gerais.** Acesso em: 02/03/2012. Disponível em: www.cesir.unir.br/pdfs/doc3.pdf

2 - Brostolin, M R; Cruz, S F. **Ética e educação indígena: reflexões sobre os sentidos do aprender num contexto cultural diferenciado.** Constr. psicopedag. v.18 n.16 São Paulo jun. 2010. Acesso em: 15/03/2012. Disponível em: http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?pid=S141569542010000100005&script=sci_arttext.

3 - Ministério da saúde. **A importância da informação em saúde: Cartilha educativa.** Brasil, 2002.

4 - Cunha, I C; Peixoto, M R G.; Jardim, P C V; Alexandre, V P. **Fatores associados à prática de atividade física na população adulta de Goiânia: monitoramento por meio de entrevistas telefônicas.** Rev. bras. epidemiol. vol.11 n° 3. São Paulo, Sept. 2008. Acesso em: 15/03/2012. Disponível em: <http://www.scielosp.org/pdf/rbepid/v11n3/15.pdf>.

ASSISTÊNCIA EDUCATIVA PARA ALCOOLISTAS VISANDO A HIGIENE PESSOAL E DOS ALIMENTOS

Daniella Pereira da Silva¹; Suzy Rodrigues Soares¹; Carla Menezes¹; Luciana Orange²; Roberta de Albuquerque Bento²

¹Acadêmica do curso de Nutrição da Universidade Federal de Pernambuco, Centro Acadêmico de Vitória – UFPE/CAV, Rua Alto do Reservatório s/n, Bela Vista. CEP: 55608-680 Vitória de Santo Antão/PE - Brasil; E-mail: daniellaps_@hotmail.com

²Docente do curso de Nutrição da Universidade Federal de Pernambuco, Centro Acadêmico de Vitória – UFPE/CAV. Vitória de Santo Antão/PE.

Introdução: O alcoolismo é uma das principais doenças de saúde pública sendo responsável por 10% das mortes ocorrida no país. Uma alimentação segura é um recurso importante para o restabelecimento desses enfermos, sendo eles um grupo vulnerável a doenças transmitidas por alimentos (DTA). A detecção e rápida correção das falhas no processamento dos alimentos, bem como a adoção de medidas preventivas é a principal estratégia para o controle de qualidade. **Objetivo:** O objetivo deste trabalho é descrever algumas das ações educativas em nutrição, realizadas no Projeto de Extensão “Assistência interdisciplinar a alcoolistas no Município de Vitória de Santo Antão - PE: Um resgate a sociedade”, com enfoque na higiene pessoal e dos alimentos. **Métodos:** Na atividade sobre “Higiene na promoção da saúde” foi realizado uma sensibilização com uma peça teatral, e entrega de um folheto com a lavagem correta das mãos. Palestra sobre “Higiene pessoal e dos alimentos” em datashow, demonstração da lavagem das mãos e de alimentos e finalização com dinâmicas avaliadoras. **Resultados:** A fácil linguagem empregada favoreceu o êxito nas atividades, sendo observado um nível de interação satisfatório entre a equipe do projeto e os alcoolistas. Nas dinâmicas aplicadas, os participantes das equipes atingiram 80% de acertos. **Conclusão:** As atividades de educação no âmbito da higiene pessoal e dos alimentos contribuem bastante para estes pacientes internos, influenciando direta e indiretamente na saúde, qualidade de vida e sucesso no tratamento.

Palavras chave: alcoolistas; higiene pessoal; higiene dos alimentos;

INTRODUÇÃO: Atualmente o alcoolismo é um dos principais problemas de saúde pública no mundo e no Brasil, determinando mais de 10% de toda a morbidade e mortalidade ocorrida neste país; podendo ser definido como uma síndrome multifatorial, pois afeta a saúde do indivíduo em sua totalidade, comprometendo o estado físico, social e mental¹.

O consumo excessivo de bebidas alcoólicas pode causar dependência e provocar agravos (violência, suicídio e acidentes de trânsito) e doenças, como cirrose alcoólica, pancreatite alcoólica, demência, miocardite, desnutrição, hipertensão arterial, infarto do miocárdio e certos tipos de câncer (boca, faringe, laringe, esôfago e fígado)².

Uma alimentação equilibrada é um recurso importante e, muitas vezes, vital para o restabelecimento de enfermos, entretanto os alcoolistas podem ser considerados um grupo vulnerável a doenças transmitidas por alimentos (DTA), pelo seu estado nutricional muitas vezes comprometido. Desta forma, a detecção e rápida correção das

falhas no processamento dos alimentos, bem como a adoção de medidas preventivas, são hoje a principal estratégia para o controle de qualidade^{3,4}. Assim, este trabalho teve como objetivo descrever algumas das ações educativas com enfoque na higiene pessoal e dos alimentos, realizadas no Projeto de Extensão “Assistência interdisciplinar a alcoolistas no Município de Vitória de Santo Antão - PE: Um resgate a sociedade”.

METODOLOGIA: Na atividade sobre “Higiene na promoção da saúde” foi inicialmente realizado uma sensibilização com uma peça teatral retratando a história de um garoto que não dava importância a higiene das mãos no seu dia a dia, e que somente começou a ter cuidado depois de ter adquirido uma DTA. Ao final da peça, foi entregue a cada alcoolista um folheto explicativo sobre o procedimento correto de lavagem de mãos, elaborado pelo Ministério da Saúde.

Foi organizado uma mesa demonstrativa, onde se expôs os materiais necessários para a elaboração da oficina e das atividades (figura 1). Uma palestra (figura 2), sobre “Higiene pessoal e dos alimentos” foi realizada posteriormente, com exposição através de data show, e em seguida um vídeo sobre a lavagem adequada de frutas e legumes. Após a explanação do tema, para melhor percepção do conteúdo proposto, foi realizada uma demonstração da lavagem dos alimentos. Em seguida, para facilitar a integração da equipe do projeto com os alcoolistas, estes últimos foram convidados a também demonstrarem a higiene de uma fruta (figura 3), como também das mãos após a pintura das mesmas. Posteriormente para fixação do conteúdo trabalhado nas atividades, foi utilizado um teste dinâmico, denominado “jogo dos erros”, no qual continha um desenho que apresentava várias situações relacionadas à falta de higiene na manipulação de alimentos e também perguntas que deveriam ser respondidas pelos alcoolistas. Ao final, foram distribuídos livros, cedidos pela Vigilância Sanitária do Recife (Distrito VI), que ilustravam a higiene dos alimentos. Essas atividades com alcoolistas possuem a aprovação do comitê de ética em pesquisa envolvendo Seres Humanos do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal de Pernambuco, registro CEP/CCS/UFPE número 372138.

RESULTADOS E DISCUSSÃO: A fácil linguagem empregada favoreceu o êxito nas atividades, resultando numa boa participação por parte do grupo. Em todos os momentos, foi observado um nível de interação muito satisfatório entre a equipe do projeto e os alcoolistas. Nas atividades dinâmicas de avaliação, os alcoolistas atingiram 80% das respostas corretas. Cardoso et al (2005) aponta como fator importante que contribui para higiene das mãos, é que o local ofereça condições adequadas como: pia, sabonete, papel toalha e lixeiro com tampa de acionamento automático. Genta et al. (2005) e Sousa (2008), também relataram que as mãos foram pontos de possível contaminação bacteriana, e por isso ações educativas de higiene devem ser constante. No que se refere ao local de estudo, a estrutura física do hospital ainda precisa ser aprimorada as necessidades do público alvo, uma vez que os alcoolistas relataram que nem sempre existem sabonete e papel toalha disponíveis. Uma maneira que pode ser utilizada para reverter o quadro é a conscientização geral (paciente e hospital), da importância da higiene, para manutenção da saúde, através de medidas educativas como palestras, oficinas e atividade grupal.

CONCLUSÃO: As atividades de educação no âmbito da higiene pessoal e dos alimentos contribuíram bastante para os alcoolistas, que se mostraram carentes dessas importantes informações, que podem influenciar direta e indiretamente na saúde, qualidade de vida e sucesso no tratamento dos mesmos.



Figura 1. Mesa de demonstração



Figura 2. Apresentação da atividade pelas professoras



Figura 3. Atividade prática da lavagem de alimentos pelo público alvo.

AGRADECIMENTOS: À PROEXT pelo financiamento através do Edital PIBEX INTERIORIZAÇÃO 2011

REFERÊNCIA

1. Pechanskya, F.; Szobota, C, M.; Scivolettob, S.. **Uso de álcool entre adolescentes: conceitos, características epidemiológicas e fatores etiopatogênicos.** Rev Bras Psiquiatr 2004;26(Supl I):14-17

2. Laranjeiro, R.; Nicastre, S.; Jerônimo, C.; Marque, A.C.. **Consenso sobre a síndrome de abstinência do álcool (SAA) e o seu tratamento.** Rev. brasileira de psiquiatria, 2000.
3. Akutsu, R.C. et. al. **Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação.** Rev. Nutrição Campinas. 2005; vol. 18, nº 3 p.419 – 427.
4. Sriano, J.M. et. al. **Effects of introduction of HACCP on the microbiology quality of some restaurant meals.** Food Control. v. 13, n. 4–5, p. 253–261, 2002.
5. Cardoso, R. C. V.; Souza, E. V. A.; Santos, P. Q. **Unidades de alimentação e nutrição nos campi da Universidade Federal da Bahia: um estudo sob a perspectiva do alimento seguro.** Rev. Nutr., Vol.18 nº 5. Campinas. Set./Out. 2005. Disponível em: <
http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732005000500010> Acesso em 12 de Nov. 2010, 16:34:12.
6. Sousa, L. M. C. et al. **Avaliação das condições higiênico-sanitárias de restaurantes self-service do centro de Terezina-PI.** Rev. 2008.

DIETA HIPOCALÓRICA OFERECIDA A RATOS *AD LIBITUM* COMO NOVA PROPOSTA DE ESTUDO SOBRE DESEMPENHO REPRODUTIVO E CRESCIMENTO DE FILHOTES

Natália Giovana Viana Trindade¹; Maria Cláudia Alheiros Lira¹; Gisélia de Santana Muniz¹; Carol Góis Leandro²; Elizabeth do Nascimento¹

¹ Laboratório de Nutrição Experimental e Dietética, Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), Recife/PE.

² Núcleo de Educação Física e Ciências do Esporte, Centro Acadêmico de Vitória, UFPE, Vitória de Santo Antão/PE.

Endereço para contato:

Natália Giovana Viana Trindade

Departamento de Nutrição da UFPE, Recife/PE.

Av. Prof. Moraes Rego, 1235 - Cidade Universitária, Recife - PE - CEP: 50670-901

E-mail: nataliavianatrindade@gmail.com

Objetivo. Avaliar o uso de uma dieta hipocalórica sobre desempenho reprodutivo e crescimento de filhotes. **Métodos.** Ratas *Wistar* gestantes com 120 dias de idade formaram 2 grupos (10 cada grupo) segundo a manipulação dietética: Controle (C) e Hipocalórico (H). Na lactação, a continuidade ou alternância do tipo de dieta permitiu a construção dos grupos: Controle (CC, n=5), Controle-Hipocalórico (CH, n=5); Hipocalórico-Controle (HC, n=5), Hipocalórico-Hipocalórico (HH, n=5). Acompanhamento da evolução ponderal e consumo alimentar foi realizado durante gestação e lactação. Obtiveram-se os coeficientes de eficácia alimentar e energética. Peso e comprimento dos filhotes ao nascer e ao desmame foram avaliados. A significância estatística adotada foi de 5% e os animais foram mantidos em condições padrão de biotério com água e ração *ad libitum*. **Resultados.** Peso inicial e final das ratas na gestação e na lactação não diferiram entre os grupos, bem como o consumo de ração e coeficientes de eficiência alimentar e energética. Não observou-se diferença no peso ao nascer dos filhotes mas, ao desmame, filhotes oriundos de mães com dieta hipocalórica na lactação apresentaram menor peso (g) (CC=47,60±0,73; HC=45,83±0,98; CH=32,89±1,74; HH=36,12±1,75, p<0.0001) e comprimento corporal (cm) (CC=121,20±0,91; HC=118,99±1,65; CH=107,55±1,27; HH=111,54±1,13, p<0,001). Portanto, a dieta hipocalórica mostra-se uma proposta alternativa para estudos de déficit energético e/ou nutricional devido ao comprometimento do crescimento dos filhotes, que constitui um importante parâmetro para avaliar a adequação nutricional.

Palavras-chave: dieta hipocalórica; gestação; lactação; ratos.

Introdução

O desequilíbrio da ingestão de nutrientes durante a vida perinatal e infância tem sido associado aos distúrbios do crescimento, desenvolvimento de diabetes tipo II, obesidade e dislipidemia na vida adulta^{1,2}. Este fenômeno denominado plasticidade durante o desenvolvimento ou programação metabólica refere-se à propriedade de um dado genótipo produzir diferentes fenótipos em resposta a diferentes estímulos ambientais³.

Um dos principais estímulos ambientais estudados é a nutrição. Os modelos de desnutrição mais bem estabelecidos na literatura consistem na restrição protéica e na restrição energética por privação alimentar. A restrição de proteína na dieta materna durante a gestação e lactação retarda o crescimento, conduz à perda de tolerância à glicose com o aumento da idade, resistência à insulina, hipertensão e hiperleptinemia, mesmo quando a prole é desmamada para dieta controle⁴. Desenvolvimento da plasticidade

também tem sido documentado em estudos com restrição materna. Por privação alimentar severa (apenas 30% de ração comparado ao consumo do grupo controle *ad libitum*) se observou alteração do padrão de crescimento pós-natal e elevação da pressão arterial na vida adulta⁵. Restrição da dieta a 50% da ingestão *ad libitum* diminuiu o peso fetal e aumentou a corticosterona em ratos⁶. No entanto, a limitação ao alimento induz intenso estresse materno, podendo interferir nos resultados observados.

Portanto, este trabalho teve como objetivo promover uma restrição energética em ratos, sem limitação do acesso à ração durante a gestação e lactação, e avaliar as repercussões sobre o desempenho reprodutivo da mãe, e a aceitabilidade da dieta elaborada. O desenvolvimento desta dieta possui relevância visto que a desnutrição prevalente na população é mais calórica ou calórico-protéica do que apenas protéica.

Métodos

O protocolo experimental recebeu aprovação do Comitê de Ética do Centro de Ciências Biológicas (n. 23076.048926/2010-88) da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE) e seguiu as diretrizes do Colégio Brasileiro de Experimentação Animal. Ratas virgens *Wistar* (n=5 por grupo) com 120 dias e peso entre 220 e 280g foram obtidas da colônia do biotério de criação do Departamento de Nutrição da UFPE e acasaladas na proporção de 2:1 macho. Após confirmação da gestação a partir da técnica de esfregaço vaginal e ganho de peso, dois grupos foram formados conforme a manipulação dietética: Grupo Controle (C), alimentado com dieta específica para roedores em fase de crescimento (AIN-93G- Reeves, 1997) e Grupo Hipocalórico (H), que recebeu a mesma dieta com adaptações, a fim de reduzir o teor energético. A dieta hipocalórica sofreu um acréscimo de fibra alimentar e uma redução na quantidade de carboidratos, lipídios e proteínas, de forma que forneceu menos energia (cerca de 40% de redução energética) num mesmo volume. Na lactação, o tipo de dieta foi continuado ou alternado entre os grupos originando 4 grupos: Controle-Controle (CC), Controle-Hipocalórico (CH), Hipocalórico-Controle (HC) e Hipocalórico-Hipocalórico (HH). Todas as ratas foram mantidas em gaiolas individuais em ciclo claro-escuro (luz de 6-18h), com temperatura de $22 \pm 1^\circ\text{C}$ e com água e ração *ad libitum*. As dietas foram elaboradas no Laboratório de Nutrição Experimental e Dietética da UFPE com as seguintes distribuições de macronutrientes (Kcal%) e energia: Controle= 19% de proteína, 63% de carboidrato, 18% de lipídio e 3,6kcal/g; Hipocalórica= 18% de proteína, 64% de carboidrato, 19% de lipídio e 2,3kcal/g.

Peso corporal e ingestão alimentar das mães foram registrados diariamente durante a gestação e lactação. A quantidade de ingestão de alimento foi determinada pela diferença entre a quantidade de ração ofertada e a rejeitada em 24 horas⁷. O peso corporal foi mensurado em balança digital Marte (XL-500, classe II) com precisão de 0,0001g. A ingestão energética foi obtida pela multiplicação da quantidade de alimento ingerida pelo valor energético por grama. Coeficiente de eficiência alimentar (CEA) e energética (CEE) foram calculados ao final da gestação e/ou lactação: CEA= ganho de peso/quantidade de alimento e CEE= ganho de peso/quantidade de energia. A ingestão de macronutrientes foi obtida a partir da quantidade de alimento ingerida e a densidade dos mesmos nas dietas. O desempenho reprodutivo foi avaliado a partir do peso dos filhotes ao nascer. A significância estatística adotada em todas as análises foi $P < 0,05$. Foram realizados os testes *one way* ou *two way* ANOVA seguidos do teste de Bonferroni *a posteriori* para múltiplas comparações.

Resultados

Os dados estão expressos em média e erro padrão da média. O consumo alimentar total das mães durante a gestação e lactação não diferiu entre os grupos. Igualmente, não houve diferença no coeficiente de eficiência alimentar (CEA) e energética (CEE) nem na variação do peso das mães (Tabela 1). Contudo, como esperado, a ingestão energética foi menor nos grupos que receberam a dieta hipocalórica durante a gestação e/ou lactação devido à redução na quantidade de proteínas, carboidratos e lipídios contidos na dieta.

O peso (g) inicial (CC=250,1±5,8; HC=245,8±9,8; CH=256,6±7,8; HH=251,4±5,8) e final (CC=371,3±14,8; HC=336,3±9,7; CH=366,5±10,5; HH=346,2±9,8) das mães na gestação, bem como no início (CC=289,6±10,7; HC=265,6±11,9; CH=286,2±9,4; HH=266,3±10,0) e final (CC=278,6±10,9; HC=277,1±10,8; CH=267,4±15,0; HH=256,5±13,0) da lactação não diferiram entre os grupos. A variação de peso corporal nas mães durante o processo reprodutivo é uma das medidas relacionadas ao desempenho gestacional e lactacional⁸, o qual está diretamente implicado no crescimento e desenvolvimento dos filhotes. No período gestacional, esta inobservância pode estar associada às reservas maternas pré-gestacionais e a maior mobilização de lipídios que ocorre ao final da gestação, provendo energia para a mãe e disponibilizando maior quantidade de glicose para o feto⁸. Isso poderia justificar o fato de que não houve diferença no peso dos filhotes no primeiro dia de vida (CC=6,8±0,1; HC=5,7±0,2; CH=6,2±0,1; HH=6,4±0,1).

Na lactação, mesmo sem as mães demonstrarem diferença no seu peso corporal e consumo alimentar, o peso (g) (CC=47,6±0,7; HC=45,8±1,0; CH=32,9±1,7; HH=36,1±1,8, $p<0.0001$) e o comprimento naso-anal (cm) (CC=121,2±0,9; HC=119,0±1,7; CH=107,6±1,3; HH=111,5±1,1, $p<0,001$) dos filhotes dos grupos hipocalóricos mostraram-se significativamente menores ao desmame (21 dias). Estudos prévios com restrição energética ou protéica na vida perinatal demonstraram alterações na quantidade¹⁰ ou qualidade do leite materno¹¹. Dessa forma, sugere-se que pode ter ocorrido condição semelhante neste estudo. Alterações no metabolismo materno normalmente ocorrem visando poupar energia para suprir a demanda energética da mãe e do neonato. Todavia, não foram suficientes para sustentar o crescimento dos filhotes, visto que durante o ciclo de vida do rato a lactação é o momento de maior demanda energética⁹ devido ao intenso crescimento. Observou-se que o consumo de dieta hipocalórica durante a lactação reduziu o ganho de peso dos filhotes de forma mais intensa do que o consumo desta dieta apenas na gestação. Este fato reforça o período lactacional como particularmente relevante para o crescimento dos filhotes.

Nas mães, a semelhança na ingestão alimentar entre os grupos permitiu confirmar a redução de cerca de 40% da energia ingerida pelos grupos hipocalóricos em relação aos grupos que receberam a dieta controle, conforme previamente calculado. Portanto, como a dieta hipocalórica e a controle possuem similar contribuição de cada macronutriente em relação ao valor energético total, as consequências observáveis oriundas da manipulação dietética são decorrentes do déficit de energia. Ademais, a dieta demonstrou palatabilidade e aceitabilidade satisfatórias, visto que não ocorreu alteração no consumo alimentar das mães.

Conclusão

A dieta hipocalórica mostrou-se uma alternativa para estudos de déficit energético/nutricional durante a gestação e/ou lactação, haja vista a alteração do peso corporal e do comprimento naso-anal dos filhotes. Estes parâmetros são importantes para avaliar a adequação energética/nutricional necessária para promover o crescimento durante a lactação. A dieta hipocalórica desenvolvida apresenta a vantagem de ser oferecida de

maneira *ad libitum* às ratas, o que elimina o estresse provido pela privação alimentar durante longos períodos do dia, como ocorre no modelo de restrição alimentar quantitativa. Estudos adicionais precisam ser feitos para consolidar esta dieta como um novo modelo de desnutrição energética.

Agradecimentos. Os autores agradecem ao apoio financeiro da Fundação de Amparo à Ciência e Pesquisa no Estado de Pernambuco - Brasil (FACEPE) e do Conselho Nacional de Pesquisa - Brasil (CNPq).

Tabela 1- Efeitos da dieta hipocalórica durante a gestação e/ou lactação sobre parâmetros nutricionais das mães (n = 5 por grupo).

	CC		HC		CH		HH	
	Média	EPM	Média	EPM	Média	EPM	Média	EPM
Gestação								
Variação de peso (%)	39.02	2.30	31.39	3.65	36.66	0.77	30.39	2.81
Consumo alimentar (g)	415,2	20,7	408,4	16,8	426,2	24,5	425,4	15,5
CEA	0.27	0.02	0.21	0.02	0.25	0.01	0.20	0.01
CEE	7.70	0.56	9.06	1.07	7.09	0.37	8.65	0.60
Lactação								
Variação de peso (%)	-6.23	0.19	4.03	2.15	-7.87	3.47	0.27	2.88
Consumo alimentar (g)	797,8	37,5	850,9	33,7	759,7	44,9	860,6	67,8
CEA	-0.02	0.00	0.01	0.01	-0.04	0.02	-0.004	0.01
CEE	-0.54	0.09	0.35	0.18	-1.77	1.01	-0.16	0.49

Referências

1. Ozanne SE. Metabolic programming in animals. *Br Med Bull.* 2001 6:143-52.
2. Gluckman PD, Hanson MA, Pinal C. The developmental origins of adult disease. *Matern Child Nutr.* 2005 1:130-141.
3. Hanson M, Godfrey KM, Lillycrop KA *et al.* Developmental plasticity and developmental origins of non-communicable disease: theoretical considerations and epigenetic mechanisms. *Prog Biophys Mol Biol.* 2011 106:272-80.
4. Ozanne SE, Hales CN. Lifespan: catch-up growth and obesity in male mice. *Nature.* 2004 427:411-12.
5. Woodall SM, Johnston BM, Breier BH *et al.* Chronic maternal undernutrition in the rat leads to delayed postnatal growth and elevated blood pressure of offspring. *Pediatr Res.* 1996 40:438-43.
6. Lesage J, Hahn D, Leonhardt M *et al.* Maternal undernutrition during late gestation-induced intrauterine growth restriction in the rat is associated with impaired placental GLUT3 expression, but does not correlate with endogenous corticosterone levels. *J Endocrinol.* 2002 174:37-43.
7. Lopes de Souza S, Orozco-Solis R, Grit I *et al.* Perinatal protein restriction reduces the inhibitory action of serotonin on food intake. *Eur J Neurosci.* 2008 27:1400-08
8. Grigor MR, Thompson MP. Diurnal regulation of milk lipid production and milk secretion in the rat: effect of dietary protein and energy restriction. *J Nutr.* 1987 117:748-53.
9. Sharp EC, La Regina MC. *The Laboratory rat.* CRC press, 1998.
10. Sampson DA, Masor M, Jansen GR. Protein synthesis in rat tissues during lactation. *Biochem J.* 1984 224:681-83.
11. Forte CM, Artega PM, Ponce CP, Francis TL. Metodología para La liberación, extracción y evaluación nutritiva de la lachede rata. *Animales de experimentación.* 2001 6:2-4.

Conhecimento sobre alimentação saudável e atitude alimentar de escolares

Autores:

Marize Melo dos Santos¹

Adriana de Azevedo Paiva²

¹ Professora Doutora do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Piauí, Teresina-PI. marizesantos@ufpi.edu.br

² Professora Doutora do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Piauí, Teresina-PI.

Instituição: Universidade Federal do Piauí

Resumo: O objetivo desse estudo foi avaliar o conhecimento sobre alimentação saudável e atitude alimentar de escolares de 10 a 14 anos, de ambos os sexos, antes e depois de uma intervenção educativa, matriculados em escolas da rede pública da região Norte de Teresina-PI. **Métodos.** Foi escolhido, aleatoriamente 10% das escolas da referida região. As sessões educativas foram realizadas uma vez por semana, resultando em 03 sessões a cada tema trabalhado (conhecendo, cuidando e preparando os alimentos), totalizando nove sessões. O conhecimento e atitudes dos escolares foram avaliados com questionários específicos. O projeto foi aprovado pelo CEP/UFPI, em 16/05/2011. **Resultados.** Participaram 76 escolares. Foram evidenciadas mudanças significativas em relação ao conhecimento e preferências alimentares dos escolares, após a intervenção. **Conclusão.** Os resultados apontam para a pertinência dos investimentos em educação alimentar e nutricional, com vistas às mudanças no comportamento alimentar do grupo em questão.

Palavras-chaves: escolares; alimentação saudável; intervenção; atitudes; conhecimento.

Introdução

As políticas públicas voltadas para a promoção da saúde, incluindo a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), tem se fortalecido na perspectiva do monitoramento e avaliação da situação alimentar e nutricional da população. Dentre as diretrizes dessa política, destaca-se a Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (PAAS) como estratégia importante para a melhoria do perfil nutricional da população¹.

Com o ingresso na escola a criança está susceptível a influências, sobretudo nas escolhas alimentares, uma vez que passa a se relacionar com outras pessoas e se depara com outros hábitos sociais. Assim, a escola tem papel na sua formação, como também na ampliação de conhecimentos e práticas que promovam a educação em saúde, como o estímulo aos hábitos alimentares saudáveis para as famílias e comunidades, que poderão desenvolver condutas adequadas à manutenção da saúde².

Esse estudo teve como objetivo avaliar o conhecimento sobre alimentação saudável e atitudes alimentares de escolares de 10 a 14 anos, de ambos os sexos, a partir de uma intervenção educativa, matriculados em escolas da rede pública da região Norte de Teresina-PI.

Metodologia

O desenho amostral e seu cálculo foram realizados em etapas, considerando 302 escolas cadastradas na Secretaria Municipal de Educação de Teresina, em 2011. Por sorteio definiu-se a região Norte, onde se escolheu aleatoriamente 10% das escolas, com alunos na faixa etária da população do estudo.

O modelo do programa foi composto por 03 temas específicos (conhecimento, higiene e preparo dos alimentos), sendo realizadas 03 sessões por cada tema, resultando em 09 ações educativas, uma vez por semana. Foram adotados 02 tipos de avaliação, no início e final da intervenção. Os resultados foram analisados, por grupo, entre aqueles com conhecimentos suficientes ($\geq 60\%$ da aprendizagem) e insuficientes ($<60\%$ da aprendizagem) sobre alimentação saudável e pirâmide alimentar, associados às preferências alimentares, classificadas.

Os dados foram registrados em um formulário e em seguida inseridos no software SPSS versão 16.0, para interpretação. Para efeito de significância estatística, considerou-se $p < 0,05$. Na análise de associação, antes e depois, foi utilizado o teste de contingência (χ^2). A comparação das frequências observadas com as esperadas foi analisada pelos valores dos resíduos ajustados (-2,2). O projeto foi aprovado pelo Comitê de ética em pesquisa da Universidade Federal do Piauí, em 16/05/2011, sob o nº0076/2011. Os pais/responsáveis foram informados sobre os objetivos da pesquisa, importância e benefícios. Em seguida assinaram o “Termo de Consentimento Livre e Esclarecido”, de acordo com a Resolução MS/CNS nº 196, de 10/10/1996. O projeto contou com a anuência do Secretário Municipal da Educação.

Resultados e discussão

Participaram do estudo 76 escolares. Os resultados apontam para melhoria nas atitudes alimentares dos escolares, após o programa de educação nutricional.

A tabela 1 mostra mudanças significativas entre os escolares com conhecimento sobre pirâmide alimentar e suas preferências alimentares, antes e após a intervenção educativa.

A tabela 2 mostra mudanças significativas entre os escolares com conhecimento sobre alimentação saudável e suas preferências alimentares, antes e após a intervenção.

A literatura já dispõe de alguns estudos de intervenção nutricional promissores no sentido de melhorar os conhecimentos no campo da alimentação e nutrição com escolares, com vistas às mudanças de atitudes e do comportamento alimentar^{3,4,5}.

Conclusões

Esses resultados reforçam a pertinência dos investimentos em educação alimentar e nutricional, com vistas às mudanças no comportamento alimentar do grupo em questão, por ser ele extremamente aberto ao conhecimento e às mudanças.

Tabela 1. Distribuição percentual de escolares, segundo o conhecimento da pirâmide alimentar e a preferência por pirulitos, chocolates ou bolos recheados. Teresina, 2011.

Preferência alimentar	Conhecimento da pirâmide alimentar			
	Suficiente		Insuficiente	
	Antes	Depois	Antes	Depois
	N (%) <i>Resíduos Ajustados</i>	N (%) <i>Resíduos Ajustados</i>	N (%) <i>Resíduos Ajustados</i>	N (%) <i>Resíduos Ajustados</i>
Não prefere	02 (11,8) -1,4	11 (28,9) 1,4	02 (3,6) -3,4	10 (28,6) 3,4
Às vezes prefere	08 (47,1) -0,9	23 (60,5) 0,9	36 (64,3) 1,2	18 (51,4) -1,2
Sempre prefere	07 (41,2) 2,6	04 (10,5) -2,6	18 (32,1) 1,3	07 (20,0) -1,3
Total	17 (100)	38 (100)	56 (100)	35 (100)
	$\chi^2=7,36$ e $p=0,025$		$\chi^2=11,96$ e $p=0,003$	

Tabela 2. Distribuição percentual de escolares, segundo o conhecimento sobre alimentação saudável e a preferência por pirulitos, chocolates ou bolos recheados. Teresina, 2011.

Preferência alimentar	Alimentação Saudável			
	Suficiente		Insuficiente	
	Antes	Depois	Antes	Depois
	N (%) <i>Resíduos Ajustados</i>	N (%) <i>Resíduos Ajustados</i>	N (%) <i>Resíduos Ajustados</i>	N (%) <i>Resíduos Ajustados</i>
Não prefere	05 (11,9) -2,2	16 (30,8) 2,2	02 (6,9) -1,9	05 (26,3) 1,9
Às vezes prefere	20 (47,6) -0,8	29 (55,8) 0,8	21 (72,4) 1,0	11 (57,9) -1,0
Sempre prefere	17 (40,5) 3,0	07 (13,5) -3,0	06 (20,7) 0,4	03 (15,8) -0,4
Total	42 (100)	52 (100)	29 (100)	19 (100)
	$\chi^2=10,64$ e $p=0,005$		$\chi^2=3,48$ e $p=0,176$	

Referências

1. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição/Ministério da Saúde**. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Brasília, 2012. 84 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde).
2. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Manual operacional para profissionais de saúde e educação: promoção da alimentação saudável nas escolas**. Brasília, 2008, 152p.
3. Zancul, M.S.; Valeta, L.N. Educação nutricional no ensino fundamental: resultados de um estudo de intervenção. **Nutrire: rev. Soc. Bras. Alim. Nutr.** v.34, n. 3, p.125-140, São Paulo, 2009.
4. Fernandes, P.S.; Bernardo, C.O.; Campos, m.M.B.; Vasconcelos, F.A.G. Avaliação do efeito da educação nutricional na prevalência de sobrepeso/obesidade e no consumo alimentar de escolares do ensino fundamental. **J. Pediatr.**, v. 85, n. 4, Rio de Janeiro, 2009.
5. Gabriel, C.G.; Santos, M.V. dos; Vasconcelos, F.A.G. Avaliação de um programa de promoção de hábitos alimentares saudáveis em escolares de Florianópolis, Santa Catarina, Brasil. **Ver. Bras. Saude Mater. Infant.**, v. 8, n. 3, Recife, 2008.

Agradecimentos:

Ao International Life Sciences Institute-Brasil (ILSI-Brasil), pelo apoio financeiro para realização do estudo.

Às escolas, pais e crianças pela receptividade durante o estudo.

Educação em saúde um desafio para sua concretização: um relato de experiência.

Lidia Helena Bezerra Azevedo¹
Iriadelia Soraya Ribeiro Rabelo²
Delane Felinto Pitombeira³

¹ Acadêmica de Nutrição da Universidade Estadual do Ceará. Av. Paranjana, 1700, Itaperi, CEP: 60740-000, Fortaleza, CE, Brasil. Correspondência para/Correspondence to: L. H. B. AZEVEDO. E-mail: <lidiahba@hotmail.com>, telefone: (85) 86513055.

²Preceptora PET-SAUDE. Universidade Estadual do Ceará. Fortaleza. Ceará

³ Tutora do PET-SAUDE. Professora do curso de Psicologia da Universidade Estadual do Ceará. Fortaleza. Ceará

Resumo

A educação é um processo, dinâmico, onde indivíduo é o ser que participa no desenvolvimento dos fatores formativos e ao mesmo tempo é influenciado por eles. Vinculando duas importantes questões na formação do indivíduo temos a educação em saúde. Educação em saúde é a estruturação de práticas pedagógicas voltadas para temas de saúde. A educação em saúde para adolescentes é importante, pois todas as mudanças fisiológicas, comportamentais que ocorrem nessa fase deixam o indivíduo vulnerável sendo necessário aporte maior de informações e atenção. O objetivo deste estudo é relatar a vivência de uma estudante de nutrição em atividade realizada na comunidade mostrando as facilidades e dificuldades enfrentadas no processo de educação em saúde. O estudo foi realizado com alunos do ensino médio de uma escola de Fortaleza. O tema abordado foi Obesidade na adolescência. A atividade desenvolvida faz parte das atividades do programa PET- SAUDE. Pontos positivos como disponibilidade de materiais e a existência da interdisciplinaridade na abordagem do conteúdo foram observados. Conclui-se que a escola, sendo local de promoção da educação, possa ser também local de promoção da saúde.

Palavras – chave: educação; saúde; obesidade; adolescente.

Introdução

O conceito de educação de acordo com a Lei 9394/96 – Lei de Diretrizes e Bases, em seu artigo 1º é: “A educação abrange processos formativos que se desenvolvem na vida familiar, na convivência humana, no trabalho, nas instituições de ensino e pesquisa, nos movimentos sociais e organizações da sociedade civil e nas manifestações culturais”¹, ou seja, a educação é um processo, dinâmico, onde indivíduo é o ser que participa no desenvolvimento desses fatores formativos e ao mesmo tempo é influenciado por eles.

Para Paulo Freire², o processo educativo envolve conscientização, onde o indivíduo é o sujeito, ativo e, portanto, tem uma visão crítica em um processo de mudança interior. Vinculando duas importantes questões na formação do indivíduo temos a educação em saúde. Educação em saúde é a estruturação de práticas pedagógicas voltadas para temas de saúde³. Os temas enfocados alteram de acordo com o público. Para o público adolescente os temas de sexualidade, drogas, alimentação, segurança são os comumente abordados⁴. Quando inserida no ambiente escolar, a educação em saúde ganha importância, pois a

escola é um local de intenso convívio social e propício para o desenvolvimento de atividades educativas⁵.

Apesar de o ambiente escolar apresentar-se favorável ao desenvolvimento da educação em saúde, algumas dificuldades são encontradas durante esse processo, como a abordagem de um tema isoladamente, sem a realização de conexões com outros fatores, diferente do que ocorre na realidade do indivíduo onde nada é visto isoladamente⁴.

A educação em saúde para adolescentes é importante, pois todas as mudanças fisiológicas, comportamentais e sociais que ocorrem nessa fase deixam o indivíduo vulnerável sendo necessário aporte maior de informações e atenção.

O objetivo deste estudo é relatar a vivência de uma estudante de nutrição em atividade realizada numa comunidade do município de Fortaleza, mostrando as facilidades e dificuldades enfrentadas no processo de educação em saúde.

Metodologia

Estudo realizado a partir de uma atividade de educação e saúde realizada em uma escola de Ensino Fundamental e Médio da cidade de Fortaleza, sendo parte do Programa de Educação para o Trabalho em Saúde (PET- SAÚDE) da Universidade Estadual do Ceará (UECE) que tem como um dos objetivos a criação do vínculo ensino-serviço-comunidade. A atividade desenvolvida foi realizada por uma graduanda de Nutrição, uma profissional de Educação Física e preceptora do PET e um mobilizador social da unidade de saúde. A escolha do tema foi realizada de forma conjunta entre a Unidade de Saúde e a escola, abordando-se o tema obesidade na adolescência. A temática foi apresentada através de recursos audiovisuais, por meio de slides e vídeo informativo no período da tarde junto a turmas do ensino médio. Com esta atividade buscou-se extrair dos alunos o conhecimento que eles já possuíam, e então orientou-se um diálogo com eles. Na explanação do tema as questões mais focadas foram alimentação e atividade física.

Resultados e Discussão

A escola onde atividade foi desenvolvida dispunha de recursos audiovisuais, espaço, além da colaboração da direção e do professor, fatores esses que influenciaram positivamente a execução do processo de educação. O tema abordado, obesidade na infância e adolescência, era de conhecimento dos alunos, sendo estimulada a participação deles, estabelecendo-se diálogo entre facilitadores e alunos.

Na realização da atividade contou-se com a participação de áreas complementares para abordagem do tema - nutrição e educação física - com cada facilitador contribuindo com seus conhecimentos a partir da perspectiva interdisciplinar. Dessa forma objetivou-se que os alunos percebessem a importância dos diversos conhecimentos para que o objetivo fosse alcançado, qual seja a adoção de estilos de vida saudável. Segundo Morin⁶, as conexões entre saberes, devem ser mostradas a fim de romper com as fragmentações do conhecimento, para que assim a educação seja um processo eficiente e suficiente para os futuros cidadãos.

Apesar dos estímulos, observou-se no decorrer da atividade pouca participação e certa passividade dos alunos. Nesse sentido, pode-se refletir que a ausência de questionamento provoca estagnação do conhecimento, e por isso é importante buscar cada vez mais a participação de alunos nos processos de aprendizagem. Segundo Ronca⁷ “o aluno deve ser o personagem principal dessa novela chamada aprendizagem”.

Esse fato fez-nos refletir acerca dos desafios das atividades voltadas para a educação e saúde, no que diz respeito à necessidade de se criar estratégias para estimular a participação dos alunos.

Conclusão

Conclui-se que a realização de atividades de educação em saúde requer colaboração da escola, do professor e dos alunos para que dessa forma a escola, sendo local de promoção da educação, possa ser também local de promoção da saúde.

Referências

1. BRASIL. Lei nº 9394/96, de 17 de dezembro de 1996. Lei de diretrizes e bases da educação nacional.
2. Freire P. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. 37. ed. São Paulo: Paz e Terra; 2008.
3. Conservani DNT. Uma reflexão crítica sobre a Educação em Saúde. Boletim do Instituto de Saúde 2004; 34: 03-05.
4. International Union for Health Promotion and Education. Promover a Saúde na Escola da Evidência à ação. 2009. [acesso em 28 mar 2012]; Disponível em : http://iuhpe.org/uploaded/Activities/Scientific_Affairs/CDC/PHiS-EaA_POR_WEB.pdf
5. Enes CC, Slater B. Obesidade na adolescência e seus principais fatores determinantes. Rev Bras Epidemiol 2010; 13(1): 163-71.
6. Morin E. Os Sete Saberes necessários à Educação do Futuro. 2. ed. São Paulo: Cortez; 2000.
7. Ronca PC. A prova operatória. Ed. Finep: São Paulo; 1996.

ATUAÇÃO E FUNÇÃO DA PRECEPTORIA DE NUTRIÇÃO NA RESIDÊNCIA MULTIPROFISSIONAL SAÚDE DA FAMÍLIA E COMUNIDADE - RMSFC.

Aurilene Soares de Souza¹, Gladys de Araújo Alencar²

Universidade Estadual do Piauí /Centro de Ciências Médicas- CCS^{1,2}

Rua Olavo Bilac nº 2335, Bairro: Centro - Teresina – Piauí

auri.lene@bol.com.br

Área: Educação e Ensino.

Resumo: O preceptor da categoria de Nutrição deve ter competência e experiência reconhecida em atenção primária, para facilitar as condutas que podem ser tomadas em cada caso; discutindo sobre os procedimentos e condutas específicas da categoria profissional no intuito de acompanhar, esclarecer, potencializar o desenvolvimento das ações e avaliar participativamente cada uma. **Objetivo:** O objetivo é descrever as principais ações do Preceptor de Nutrição a fim de compreender seu papel enquanto educador, participante de um processo de planejamento, organização e produção de saberes sobre promoção e restauração de saúde no território. **Metodologia:** Relato da experiência da preceptoria de Nutrição desenvolvido na RMSFC de agosto de 2010 a dezembro de 2011, no Território Planalto Uruguai. O delineamento das ações aconteceu de forma gradativa, após o processo de territorialização, e dos dados coletados foi possível realizar o diagnóstico em saúde, facilitando a identificação dos problemas e necessidades da população para o planejamento das intervenções nutricionais. **Resultados/Discussão:** A atuação e função da preceptoria é um processo detalhado e minucioso, mas a partir das situações diagnosticadas e ao seu olhar diferenciado para esse campo do saber, pôde contribuir de maneira mais efetiva, na área de alimentação e nutrição. **Conclusões:** O preceptor de categoria tem construído, à luz da clínica ampliada, uma nova prática profissional em que a perspectiva multiprofissional tem possibilitado o delineamento de um novo saber.

Palavras chave: rmsfc, preceptoria; nutrição.

Introdução.

O Programa de Residência Multiprofissional em Saúde da Família e da Comunidade – RMSFC¹ da Universidade Estadual do Piauí (UESPI), modalidade de pós-graduação lato sensu destinado às profissões da saúde, sob a forma de curso de especialização, caracteriza-se por ensino em serviço, com carga horária de 60 horas semanais e duração de 2 anos. Trabalha com o referencial teórico-metodológico da Educação Permanente², Educação Popular³ e Promoção da Saúde⁴, visando o desenvolvimento e aprimoramento da Estratégia de Saúde da Família no território.

Ao promover a inserção do profissional residente de nutrição junto às Equipes de Saúde da Família - ESF oferece a oportunidade de fortalecer o desenvolvimento de

ações em equipe multiprofissional ⁵ e interdisciplinar em saúde, de forma a articular a troca de saberes e para construção de novos conhecimentos. Soma-se a tais que, a relação das diferentes áreas de trabalho profissional, além de contribuir para a expansão e consolidação da Estratégia Saúde da Família no âmbito local, se mostra como metodologia ideal para concretizar mudanças necessárias na organização do cuidado à saúde, a partir do diálogo criado entre Academia e Gestão.

A atuação pedagógica do preceptor é pautada na filosofia do educador Paulo Freire, fundamentada no diálogo, na participação, na reflexão crítica sobre a prática e no respeito aos diversos saberes, devendo ter competência e experiência reconhecida na atenção primária, para assim, facilitar discussões sobre os problemas apresentados no atendimento à população, ressaltando as condutas que podem ser tomadas em cada caso; discutindo sobre os procedimentos e condutas específicas de cada categoria profissional no intuito de acompanhar, esclarecer, potencializar o desenvolvimento das ações e avaliar participativamente cada uma. Neste sentido, os preceptores de categoria são educadores que tem como missão construir junto com os profissionais residentes, uma nova prática clínica baseada nos conhecimentos tecnológicos de cada área, para que possam responder aos problemas de saúde das famílias considerando os diferentes determinantes do processo saúde/doença.

E tendo como objetivo descrever a atuação e as funções do Preceptor da categoria de Nutrição a fim de compreender seu papel enquanto educador, participante de um processo de planejamento, organização e produção de saberes sobre promoção e restauração de saúde no território.

Metodologia.

Trata-se de um relato da experiência da preceptoria da categoria de Nutrição no período compreendido entre agosto de 2010 a dezembro de 2011, na RMSFC de Teresina- PI no Território Planalto Uruguai vinculado à Coordenação Regional de Saúde Leste/Sudeste da Fundação Municipal de Saúde. O delineamento das ações da preceptoria aconteceu de forma gradativa no território, através da vivência do processo de territorialização e do Grupo de Estudo da Categoria.

Várias atividades foram realizadas nesse intuito, como, o contato com os Agentes Comunitários de Saúde das Unidades Básicas de Saúde e suas respectivas equipes para entrevista e reconhecimento de suas microáreas, permitindo o conhecimento da realidade vivenciada por sua população adstrita, escuta da comunidade, através de rodas de conversas com os profissionais, grupos de adolescentes, adultos e idosos, visitas e mapeamento dos equipamentos sociais para identificação de potenciais parceiros, pesquisas aos indicadores de saúde disponíveis no Sistema Informação da Atenção Básica.

A partir dos dados coletados foi possível a realização do diagnóstico em saúde do território, facilitando a identificação dos problemas e necessidades da população para o planejamento das intervenções nutricionais.

InResultados e Discussão.

A preceptoría é efetiva em dois grandes movimentos, sendo, um que segue a lógica do dinamismo da prática da produção de saúde nos territórios (vivências de território) e, outro composto por momentos de orientação teórica claramente demarcados (vivências teórico-conceituais e de pesquisa) - cuja articulação busca fortalecer o profissional residente de nutrição competências básicas (humanas, técnicas, sociais e políticas) e que enfatizam o processo de ensino-aprendizagem mediante participação proativa e protagonista.

A atuação e função do papel do preceptor da categoria de nutrição é um processo detalhado e minucioso, em virtude da especificidade do território, e a partir das situações relacionadas à alimentação e nutrição diagnosticadas, que influenciam no processo saúde-doença das comunidades, e ao seu olhar diferenciado para esse campo do saber, o profissional residente de nutrição pôde contribuir de maneira mais efetiva, na área de alimentação e nutrição.

Conclusões.

Constatamos, portanto, que o preceptor da categoria de Nutrição tem construído, à luz da clínica ampliada, uma nova prática profissional em que a perspectiva multiprofissional tem possibilitado o delineamento de um novo saber. E observa-se a importância da participação do profissional residente de nutrição na RMSFC, proporcionando um atendimento mais qualificado e dentro dos princípios da integridade da atenção. Proporcionando ações para adoção de hábitos alimentares saudáveis, para uma melhoria na qualidade de vida da população, prevenindo ou tratando das doenças e seus agravos, melhorando assim os indicadores de saúde e minimizando os custos da saúde pública.

Referências bibliográficas

- 1 - BRASIL. Decreto n.217, de Nov. 2009. Regulamenta a Lei n.1.077, de 12 de novembro de 2009, que dispõe sobre a Residência Multiprofissional em Saúde e a Residência em Área Profissional da Saúde, e institui o Programa Nacional de Bolsas para Residências
- 2 - BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão do Trabalho e da Educação na Saúde. Departamento de Gestão da Educação em Saúde. **Política Nacional de Educação Permanente em Saúde**. Brasília: Ministério da Saúde, 2009.
- 3 - Faces (novas) da educação popular no contexto brasileiro atual: a construção do poder popular pela participação - **WEYH**, Cênio Back – UNISINOS. GT: **Educação Popular / n.06**.
- 4 - BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. **Política Nacional de Promoção da Saúde** – Brasília: Ministério da Saúde, 2006. 60 p. – (Série B. Textos Básicos de Saúde).
- 5 - PEDUZZI, M. **Equipe multiprofissional de saúde: conceito e tipologia**. *Rev Saúde Pública*, v. 35, n.5, p. 103-9, 2001.

PROJETO ITINERANTE DO CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS – 4ª REGIÃO (RIO DE JANEIRO-ESPÍRITO SANTO): CONTRIBUIÇÃO DAS ENTIDADES PARA ATUAÇÃO QUALIFICADA SOB OS PONTOS DE VISTA TÉCNICO E ÉTICO.

Autores: **Oliveira, C.S.**; Crancio, S.G.S; Saddy, M.A; Couto, C.H; Sampaio, E.M.G. Conselho Regional de Nutricionistas – 4ª Região (RJ-ES) – Avenida Rio Branco nº 173 - 5º andar – Centro- Rio de Janeiro – CEP: 20040-007 – celuz20@ig.com.br.

Projeto Itinerante do Conselho Regional de Nutricionistas – 4ª Região (Rio de Janeiro-Espírito Santo): Contribuição das entidades para atuação qualificada sob os pontos de vista técnico e ético.

Oliveira, C.S; Crancio, S.G.S; Saddy, M.A; Couto, C.H; Sampaio, E.M.G.
Conselho Regional de Nutricionistas – 4ª Região (RJ-ES)

Introdução: Formação técnica sem preparação política fragiliza o profissional para o enfrentamento dos desafios sociais. As entidades têm acesso a informações privilegiadas da prática profissional e atuando de forma integrada, cumprem seu papel social de contribuir para uma atuação qualificada sob os pontos de vista técnico e ético. **Objetivos:** Criar espaço de reflexão da prática profissional a partir da percepção das entidades e dados de visitas fiscais e contribuir para enfrentamento dos desafios do mundo do trabalho contemporâneo. **Metodologia:** O projeto dirige-se a dois grupos: profissionais e docentes. O critério de seleção dos locais foi presença de cursos de nutrição. Para nutricionistas iniciou-se com palestra instigadora do agir profissional seguida por oficinas de discussão. Para docentes, apresentação do panorama da ação profissional baseado nos relatórios de visita de três grandes áreas de atuação e produto das oficinas. Finalizou-se com debate sobre impacto dessas informações nos eixos estruturantes do projeto pedagógico. **Resultados:** Em 2011 foram desenvolvidas ações no Norte Fluminense e Espírito Santo. O tema central das palestras foi Educação Alimentar e Nutricional, visando à apropriação do seu papel educativo. A resposta dos nutricionistas e instituições formadoras foi positiva, com respectivamente 21% e 100% em Macaé-RJ e 7% e 50% em Vitória-ES. **Conclusão:** As entidades contribuíram para que o nutricionista se conscientize de seu papel de protagonista no mundo da alimentação e nutrição. Para 2012 e 2013 estão previstas quatro ações.

Palavras-chave: entidades; formação, fiscalização; exercício profissional do nutricionista.

Introdução

As entidades de uma categoria têm acesso a informações privilegiadas sobre a prática profissional e tem o dever de retorná-las para profissionais e docentes, de modo a contribuir para a contínua reflexão e renovação da prática e da formação, que necessita abranger a preparação política para o enfrentamento dos desafios sociais. Atuando de forma integrada, as

entidades cumprem seu papel social de contribuir para uma atuação qualificada sob os pontos de vista técnico e ético.

O objetivo do projeto foi criar espaço de reflexão da prática profissional a partir da percepção das entidades e dos dados obtidos em visitas fiscais e contribuir para formação de profissionais mais preparados para enfrentar os desafios do mundo do trabalho contemporâneo.

Metodologia

O projeto foi concebido para atingir dois grupos distintos: nutricionistas e docentes. O critério de seleção dos locais foi a presença de escolas de nutrição nos municípios que sediasse o encontro. Foram convidados nutricionistas residentes e instituições de ensino superior das regiões Norte Fluminense/RJ e Estado do Espírito Santo. Para o primeiro grupo foram promovidas ações de aprimoramento profissional, com apresentação do tema Educação Alimentar e Nutricional, visando a ensejar questionamento sobre o agir. Em seguida, foram formadas três oficinas de trabalho nas áreas de alimentação coletiva, nutrição clínica e saúde coletiva, lideradas pelas entidades, quando houve discussão dos dados obtidos pela fiscalização em visitas, denúncias e levantamento de dados. As entidades parceiras no Rio de Janeiro foram ANERJ – Associação de Nutrição do Estado do Rio de Janeiro, SINERJ – Sindicato de Nutricionistas do Estado do Rio de Janeiro e no Espírito Santo, ANNES – Associação de Nutrição do Estado do Espírito Santo e SINDINUTRI-ES – Sindicato de Nutricionistas do Estado do Espírito Santo.

Para os docentes apresentou-se o panorama da ação profissional construído a partir dos relatórios de visita técnica de 2010 e 2011 nas áreas de alimentação coletiva, nutrição clínica e saúde coletiva. O encerramento contou com debate sobre o impacto dessas informações nos eixos estruturantes do projeto pedagógico.

Resultados

Em 2011 foram desenvolvidas ações no Norte Fluminense e Espírito Santo. O tema central do aprimoramento profissional foi Educação Alimentar e Nutricional, visando à apropriação do nutricionista de seu papel educativo. A resposta dos nutricionistas ao convite das entidades foi positiva (21% em Macaé-RJ e 7% em Vitória-ES). As instituições formadoras foram representadas por coordenadores e docentes, atingindo-se 100% em Macaé (n=1) e 50 % no Espírito Santo (n=4).

Conclusão

No entendimento de que formação técnica sem preparação política fragiliza o profissional para o enfrentamento dos desafios sociais, consideramos que as entidades contribuíram para que o nutricionista se conscientize de seu papel de protagonista no mundo da alimentação e nutrição. Para 2012 e 2013 estão previstas ações em Volta Redonda-RJ, Itaperuna-RJ, Petrópolis-RJ e Cachoeiro do Itapemirim-ES.

Agradecimentos

Aos professores e nutricionistas que participaram do projeto pela confiança e credibilidade na entidade. Aos conselheiros da gestão Articulação e Atitude pelo envolvimento na realização deste trabalho. Às entidades ANERJ – Associação de Nutrição do Estado do Rio de Janeiro, SINERJ – Sindicato de Nutricionistas do Estado do Rio de Janeiro, ANNES – Associação de Nutrição do Estado do Espírito Santo e SINDINUTRI-ES - Sindicato de Nutricionistas do Estado do Espírito Santo pela importante parceria.

Referências

1. Ministério da Saúde. Portaria nº 2.715, de 18 de novembro de 2011. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Diário Oficial da União. 11 jun. 1999; Seção I.
2. Valente F. Em busca de uma educação nutricional crítica. In: Valente F. Fome e desnutrição: determinantes sociais. São Paulo: Cortez; 2006.
3. Lima ES. Mal de fome e não de raça: gênese, constituição e ação política da educação alimentar. Rio de Janeiro: Fiocruz; 2000.
4. Boog MCF. Educação nutricional: passado, presente e futuro. Rev. de Nutrição. 1977; 10(1): 5-19.
5. Conselho Nacional de Educação. Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

EXPOSIÇÃO: CANTINA SAUDÁVEL UMA PROPOSTA VIÁVEL

Aline Siqueira dos Santos – Universidade da Amazônia, Belém-PA.

aline_siqueir@hotmail.com

Kelly Cristina Costa da Silva – Universidade da Amazônia, Belém-PA.

Elenilma Barros da Silva – Universidade da Amazônia, Belém-PA.

Rahilda Brito Tuma – Secretaria de Estado e Saúde Pública do Pará – SESPA, Belém-PA.

CBES - Avenida Governador Magalhães Barata, 551 Belém – PA.

RESUMO

O objetivo deste trabalho foi propor uma lista de lanches saudáveis, tendo como prioridade a valorização dos recursos alimentares locais e regionais que possam compor o cardápio de cantinas escolares, bem como viabilizar a construção de diferentes listas de lanches saudáveis, elaboradas a partir das realidades e experiências dos atores sociais de diferentes regiões do estado Pará. Trata-se de um estudo experimental realizado em cinco fases: 1ª - Análise dos lanches propostos no Manual das Cantinas Escolares Saudáveis; 2ª - Elaboração das propostas de lanches tomando como base a lista do referido Manual, dando ênfase aos alimentos locais e regionais; 3ª - Análise do valor calórico das porções de acordo com o percentual estabelecido para cada faixa etária; 4ª - Elaboração de fichas técnicas sobre a composição do produto; 5ª - Confeção e exposição dos lanches (workshop). Foi elaborada uma lista com dezesseis sugestões de lanches. Para cada combinação foi confeccionada uma ficha técnica com a foto, o valor calórico da porção por faixa etária e informações nutricionais adicionais. Foram excluídos cinco alimentos do Manual das Cantinas Escolares e incluídos treze novas combinações de lanches de alimentos regionais. A estratégia se mostrou positiva e compreende apenas o primeiro passo para a inclusão de alimentos saudáveis nas cantinas escolares do estado.

PALAVRAS-CHAVE: Exposição; cantina; proposta; alimentação saudável.

INTRODUÇÃO

A escola tem importante papel na formação de comportamentos e atitudes positivas em relação à alimentação, bem como na divulgação e estímulo à adoção de hábitos alimentares saudáveis, uma vez que crianças e adolescentes passam boa parte da sua vida nesse ambiente (Brasil, 2008).

No ambiente escolar, a cantina é um espaço que muitas vezes viabiliza o consumo de doces, refrigerantes, balas, salgadinhos, sucos artificiais, alimentos que de uma forma geral apresentam alta densidade energética e alto valor de sódio, gorduras e açúcares, estando associados ao desenvolvimento de doenças crônicas como a obesidade e suas co-morbidades (Silva, 2009).

Os cardápios oferecidos em cantinas escolares devem ser cuidadosamente planejados e precisam respeitar alguns princípios básicos: quantidade, qualidade, variedade, moderação, harmonia. Além disso, é importante considerar a sazonalidade dos alimentos, valorizar a cultura alimentar local e dar preferência aos alimentos in natura ou minimamente processados (Brasil, 2007).

Nesse contexto, e considerando que o estado do Pará não dispõe de legislação que normatize a comercialização de alimentos em cantinas escolares, torna-se necessário o desenvolvimento de estratégias que auxiliem na modificação da qualidade dos alimentos oferecidos nas cantinas escolares.

Assim, este trabalho teve como objetivo propor uma lista de lanches saudáveis, tendo como prioridade a valorização dos recursos alimentares locais e regionais que possam compor o cardápio de cantinas escolares, bem como de viabilizar a construção de diferentes listas de lanches saudáveis, elaboradas a partir das realidades e experiências dos atores sociais de diferentes regiões do estado do Pará.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo experimental realizado em cinco fases:

1ª fase: Análise dos lanches propostos no Manual das Cantinas Escolares Saudáveis (Brasil, 2010);

2ª Elaboração das propostas de lanches tomando como base a lista do referido Manual, dando ênfase aos alimentos locais e regionais;

3º Análise do valor calórico das porções de acordo com o percentual estabelecido para cada faixa etária;

4º Elaboração de fichas técnicas sobre a composição do produto;

5º Confeção e exposição dos lanches.

As sugestões de lanche foram expostas durante o workshop sobre cantina saudável promovido pela Secretaria de Estado e Saúde Pública do Estado do Pará-SESPA que teve como objetivo sensibilizar os gestores públicos e representantes de escolas públicas e privadas, de pais, professores e sociedade civil sobre a necessidade de modificar o perfil dos lanches oferecidos pelas cantinas do estado.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foi elaborada uma lista com 16 sugestões de lanches como mostra o Quadro 1.

Para cada combinação foi elaborada uma ficha técnica com a foto, o valor calórico da porção por faixa etária e informações nutricionais adicionais.

Da lista de cardápios proposta no manual das cantinas escolares saudáveis, foram excluídos os seguintes alimentos: chá, pizza, pipoca, biscoito de polvilho e barra de cereais, uma vez que estes não fazem parte do hábito alimentar local. Das preparações sugeridas pelo manual apenas três foram mantidas na íntegra. As demais foram substituídas ou adaptadas com a inclusão de alimentos regionais ou locais.

Foram incluídas 13 novas combinações de lanches com a inserção de alimentos regionais como: tapiquinha, rosquinha paraense, açaí com farinha de tapioca, mingau de fubá, pupunha cozida e manga. Além desses foram incluídos também alimentos comuns na região e de fácil acesso como bolo de aveia, enroladinho de ovo de codorna, melancia, tangerina e banana.

Foram usadas frutas regionais para obter os sucos, tais como: manga, maracujá, acerola, goiaba, abacaxi, cupuaçu e caju.

Participaram da exposição professores, gestores de escolas públicas e privadas, nutricionistas, gestores estaduais e municipais, representantes da associação de pais de alunos do estado e representantes do conselho regional de nutrição da 7ª região.

CONCLUSÃO

A estratégia se mostrou positiva e compreende apenas o primeiro passo para a inclusão de alimentos saudáveis nas cantinas escolares do estado. Tal proposta fará parte das oficinas e treinamentos que serão ministrados com gestores de escolas, nutricionistas e donos de cantinas nos diferentes municípios do Pará, com o objetivo de melhorar a qualidade dos alimentos oferecidos nas cantinas escolares.

Quadro 1: Lista de sugestões de lanche para compor o cardápio de cantinas escolares

Nº	DESCRIÇÃO
01	Pão de queijo + Vitamina de frutas
02	Bolo simples + Salada de frutas
03	Esfirra de frango + Suco de cupuaçu
04	Sanduíche natural + Suco de abacaxi
05	Pão francês com queijo + Suco de maracujá
06	Bolo de cenoura + Suco de acerola
07	Enroladinho de queijo de forno + água de coco
08	Iogurte de fruta + Fruta (tangerina, maçã ou manga)
09	Bolo de aveia + Suco de manga
10	Leite com café + Pupunha cozida
11	Leite com chocolate + Tapioquinha
12	Mingau de arroz
13	Enroladinho de ovo de codorna + Suco de goiaba
14	Mingau de fubá
15	Rosquinha paraense + Suco de caju
16	Açaí com Farinha de tapioca

REFERÊNCIAS

Brasil, Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Manual operacional para profissionais de saúde e educação: promoção da alimentação saudável nas escolas** / Brasília: Ministério da Saúde, 2008.

Silva, C.C. Cantina Escolar In. Boccaletto, E.M.A; Mendes, R.T. **Alimentação, atividade física e qualidade de vida dos escolares do Município de Vinhedo-SP**. Campinas: IPES Editorial, 2009.

Brasil. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Módulo 16: **Cardápios Saudáveis**. / Eliane Said Dutra ...[et al.]. – Brasília : Universidade de Brasília, 2007.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Manual das cantinas escolares saudáveis: promovendo a alimentação saudável** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2010.

PUBLICIDADE E PROPAGANDA DE ALIMENTOS: PERCEPÇÃO INFANTIL NA HORA DA COMPRA

Natalie Marinho Dantas¹; Camila Micaele Targino Lima²; Amanda Maria de Jesus Ferreira³, Larissa Grace Nogueira Serafim de Melo⁴.

¹ Aluna do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal Rio Grande do Norte; End.: Av. Gal. Gustavo Cordeiro de Farias, s/n, Petrópolis, 59.012-570 – Natal/RN. natiedantas@gmail.com

² Nutricionista graduada pela Universidade Federal Rio Grande do Norte. Natal/RN.

³ Aluna do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal Rio Grande do Norte. Natal/RN.

⁴ Nutricionista graduada pela Universidade Federal Rio Grande do Norte e Aluna do Programa de Pós Graduação em Saúde Coletiva da UFRN. Natal/RN.

Resumo

A escolha alimentar está relacionada com preferências ligadas ao sabor dos alimentos e os hábitos alimentares adquiridos desde a infância a partir dos fatores sociais, especialmente o convívio familiar. O gosto alimentar e a subjetividade infantil são construídos com base nas diferentes mídias disponíveis a esse público. Este trabalho objetiva avaliar a percepção infantil sobre publicidade e propaganda na escolha de alimentos para compra. Trata-se de um estudo descritivo, que considera a criança inserida na sociedade de consumo, sendo capaz de tomar decisões e responder de maneira específica a estímulos sociais diversos. A amostra é classificada como aleatória, e obtida por conveniência de acesso. Participaram do grupo focal realizado um total de 10 (dez) crianças com idades compreendidas entre 10 e 12 anos, moradoras de um bairro de classe média, localizado na cidade de Natal-RN. Foram realizadas entrevistas por meio da técnica de grupo focal, nas quais os participantes foram questionados quanto à importância conferida às questões relacionadas à publicidade e propaganda no processo de escolha dos alimentos para compra. Pode-se perceber que as crianças entrevistadas possuem gostos alimentares bem definidos, ou preferência por produtos alimentícios estabelecida com base em seus gostos pessoais. Conclui-se que os fatores que condicionam as escolhas alimentares e que compõem o modelo alimentar das crianças entrevistadas, são em grande parte promovidos pela ação da publicidade e propaganda.

Palavras chaves: crianças; preferências alimentares; publicidade.

Introdução

A escolha alimentar é um processo complexo que envolve fatores socioculturais e psicológicos. Para compreender determinada escolha alimentar de um indivíduo é preciso entender que esta pode ser influenciada por sistemas culturais^{1,2}. Segundo Viana³, a escolha alimentar está relacionada com preferências ligadas ao sabor dos alimentos e os hábitos alimentares adquiridos desde a infância a partir dos fatores sociais, especialmente o convívio familiar. O gosto alimentar e a subjetividade infantil estão sendo construídos e formados também com base nas diferentes mídias disponíveis a esse público. Este trabalho objetiva avaliar a percepção infantil sobre publicidade e propaganda na escolha de alimentos para compra⁴.

Metodologia

Este é um estudo descritivo, que considera a criança inserida na sociedade de consumo, configurando-se, portanto como um ser socialmente ativo, capaz de tomar decisões e responder de maneira específica a estímulos sociais diversos, como os apelos ao consumo, característicos de uma sociedade capitalista. A amostra é classificada como aleatória, e obtida por conveniência de acesso, sem critério de escolha. Participaram do grupo focal realizado um total de 10 (dez) crianças com idades compreendidas entre 10 e 12 anos, moradoras de um bairro de classe média, localizado na cidade de Natal-RN. Foram realizadas entrevistas por meio da técnica de grupo focal, nas quais os participantes foram questionados quanto à importância conferida às questões relacionadas à publicidade e propaganda de alimentos no processo de escolha dos alimentos para compra. Os conteúdos expressos por esta técnica foram descritos a partir da análise de conteúdo⁵ sendo definidas 07 (sete) variáveis de análise de acordo com referencial teórico.

Resultados e discussão

Poulan e Proença² afirmam que a representação simbólica do alimento contribui para a identificação e preferência alimentar. A partir das falas citadas, pode-se perceber que as crianças entrevistadas possuem gostos alimentares bem definidos, ou preferência por produtos alimentícios estabelecida com base em seus gostos pessoais, muitas vezes influenciados pelo apego a personagens que se configuram como seus ídolos, e como tal, promovem determinada ligação com o fã (no caso, as crianças entrevistadas), de forma que este busca a proximidade com o mesmo nas situações mais diversas, até mesmo nas escolhas alimentares, como foi refletido. É importante ressaltar que todas as crianças enfatizaram que gostam de comprar alimentos com brindes. O merchandising no ponto de venda, especialmente através da degustação de produtos, além da propaganda nos meios de comunicação de massa, revelaram-se como variáveis importantes para as crianças participantes do grupo. Os dados da análise de conteúdo estão descritos no Quadro de Análise de Conteúdo (Quadro1).

Em geral, as crianças brasileiras estão expostas a um grande número de iniciativas de marketing relacionadas à publicidade e propaganda de alimentos, especialmente durante os intervalos comerciais e mesmo inserido no próprio conteúdo de programação televisiva. Ademais, além da mídia televisiva, a criança brasileira também consome outras mídias, igualmente recheadas de mensagens comerciais diversas⁴.

Conclusão

Provavelmente, os fatores que condicionam as escolhas alimentares e que compõem o modelo alimentar das crianças entrevistadas, são em grande parte promovidos pela ação da publicidade e propaganda.

Quadro 1. Análise dos conteúdos do grupo focal.

PUBLICIDADE/ PROPAGANDA	CITAÇÕES REFERENTES
Propaganda na televisão	“Adoro comprar novidades que saem na TV”
	“Na TV sai muita coisa legal, muitos alimentos saborosos, que agente não ficaria sabendo tão rápido, se não tivesse a TV”
Propaganda na internet	“Tem produto que anuncia o site na TV ou na embalagem, aí você conhece mais do produto no site. O suco Tang é assim, tenho cadastro no site deles”
	“Gosto de descobrir sites dos produtos que compro porque tem sempre mais do que coisas do produto, tem brincadeiras, informações legais”
Propaganda em revistas e jornais	“Gosto de ter tudo que sai na revista da Turma da Mônica jovem”
Patrocínio de evento	“Um produto que aparece num filme bom pode ser bom também”
	“Gosto do filme do Shrek, e já comprei o biscoito com Shrek...gostei muito”
	“Já comprei um achocolatado de uma marca que nem gosto, só porque tinha a foto do grupo High School Music, um filme que eu gosto muito”
Promoção	“Adoro comprar alimento que vem com brinquedo de brinde”
	“Gosto das promoções, das embalagens que vem mais por menos”
	“Gosto de comprar o que vem com brinquedo de brinde porque ganho duas vezes...pago pela comida e ganho um brinquedo também”
Embalagem	“Escolho o produto que tem a embalagem da cor que mais gosto”
	“A embalagem tem que ser resistente, se não, dá impressão que o produto não presta”
Merchandising no ponto de venda	“Um dia vi um achocolatado de uma marca que eu já conhecia, e não gostava, mas que mudou a embalagem para uma com o High School Music, de quem sou fã. Percebi a novidade porque tinha um cartaz no corredor do supermercado”

Referências

- ¹ Falk LW, Sobal J, Bisogni CA, Connors M, Devine CM. Managing health eating: definitions, classifications and strategies. *Health Educ Behav.* 2001; 28 (4): 425-439.
- ² Poulan JP; Proença, RPC. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. *Campinas: Rev. de Nutrição.* 2003; 16 (3): 245-256.
- ³ Viana V. Psicologia, saúde e nutrição: Contribuindo para o estudo do comportamento alimentar. *Rev. Análise Psicológica.* 2002 4 (20): 611-624.
- ⁴ Henrique IVM; Controle social e regulação da publicidade infantil. *Inov. Saúde.* 2010; 4(4): 72-84.
- ⁵ Bardin L. *Análise de conteúdo.* 4 ed. Lisboa: Edições 70; 2006.

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL COM PRÉ-ESCOLARES DE INSTITUIÇÕES FILANTRÓPICAS DE ARACAJU-SE

Vitor Teixeira Nascimento, Bruna Zavarize Reis, Diva Aliete dos Santos Vieira, Raquel Simões Mendes-Netto, Danielle Góes da Silva.

Universidade Federal de Sergipe. Avenida Marechal Rondon, sem número, Jardim Rosa Elze, Cidade Universitária Professor José Aloísio de Campos, São Cristovão, Sergipe.

E-mail: vitor.teixeira.vitor@gmail.com

Apoio: Embrapa

Resumo: Atualmente com o processo de transição nutricional, aumento da obesidade e de suas complicações metabólicas, torna-se evidente a necessidade de intervenções nutricionais educativas para a promoção da saúde na população. Estas ações têm relevância especialmente entre crianças devido ao agravamento das complicações que a obesidade infantil pode causar na vida adulta. O estudo foi realizado em duas instituições filantrópicas da cidade de Aracaju, Sergipe, e envolveu 150 pré-escolares. Para a intervenção foi realizado um teatro de fantoches sobre a importância da alimentação saudável. A avaliação da intervenção foi realizada após 20 dias, com uma amostra aleatória de 39 crianças. Constatou-se que 72% dos avaliados fixaram conhecimentos transmitidos. Acredita-se que o teatro de fantoches, pode ser uma ferramenta útil para educação nutricional infantil.

Palavras-Chave: educação nutricional, pré-escolar, aprendizado.

INTRODUÇÃO

No Brasil, como em outras regiões do mundo, tem sido evidenciado juntamente com o desenvolvimento econômico e a transição demográfica, o processo de transição nutricional, no qual a prevalência de sobrepeso e obesidade aumenta em detrimento da desnutrição. Distúrbios nutricionais como o sobrepeso e a obesidade aumentam o risco de desenvolvimento de outras complicações como doenças cardiovasculares, cutâneas, articulares, do trato gastrointestinal, entre outras (Mello, 2004; Shariff et al, 2008). Os problemas relacionados à transição nutricional vêm rapidamente atingindo o grupo infantil. A mais recente Pesquisa de Orçamentos Familiares (2008-9) comprovou tais dados (IBGE, 2010).

Admite-se então, que a população brasileira vivencia um paradoxo, em que os excessos calóricos relacionados às prevalências de sobrepeso e obesidade coexistem com as carências de micronutrientes (Filho, 2008), como anemia ferropriva e hipovitaminose A (Oliveira, 2010), as quais possuem como um dos principais grupos de risco as crianças na idade pré-escolar (Ferraz et al., 2005). Na literatura frequentemente tem sido confirmado que a infância é a idade de início do aprendizado dos hábitos alimentares, e quanto mais cedo estes forem adequados maior probabilidade de permanecerem assim durante a idade adulta (Matta, 2008). Desta forma, considerando a vulnerabilidade da população infantil aos agravos nutricionais, bem como a importância das ações preventivas nesta idade, acredita-se que intervenções nutricionais educativas são de relevância, especialmente aquelas que introduzem conhecimentos sobre a importância da alimentação equilibrada e de estilos de vida saudáveis.

METODOLOGIA

Estudo transversal desenvolvido em duas instituições filantrópicas do município de Aracaju, Sergipe. Tais instituições apresentam características muito similares, atendem a crianças de famílias carentes e prestam assistência médica, educacional e jurídica, além de trabalharem em regime semiaberto (funcionamento das 07:00 às 17:00 h). A amostra do estudo foi composta por 75 crianças de cada instituição, totalizando 150 crianças de 3 a 5 anos e 11 meses.

Como metodologia para o processo de aprendizado foi realizado um teatro de fantoches com a participação de três manipuladores, os quais representaram seis personagens, além da presença de um narrador. A história contada foi retirada do programa estadunidense *Fuel Up to Play 60*, de educação nutricional em escolas americanas, e adaptada à realidade das escolas regionais, com a substituição de alguns elementos, como personagens e alimentos (*Fuel Up To Play 60*, 2011). Na história, uma família formada por alimentos representantes de cada grupo alimentar, ajuda uma criança doente e desnutrida a se manter saudável por meio da adoção de práticas alimentares equilibradas.

Após o período de três semanas, foi realizada a avaliação do aprendizado e da fixação dos conteúdos transmitidos durante o teatro. Foi escolhida amostra aleatória de 39 crianças, e pediu-se para que as mesmas desenhassem suas lembranças em relação à história. Caso não quisessem desenhar, a avaliação da intervenção era obtida por meio de conversas dos entrevistadores com a criança.

Durante a etapa da avaliação do impacto da intervenção eram consideradas duas questões: a) o aprendizado geral sobre a história contada, cuja lembrança descrevia algum elemento ou personagem da história, e b) o aprendizado sobre alimentação e nutrição, cuja lembrança descrita era sobre informações específicas dos alimentos, suas propriedades nutricionais.

Para a primeira questão (a) considerou-se fatores relacionados à atenção da criança durante a narrativa e investiga se a criança prestou ou não atenção à apresentação. Foram consideradas quaisquer referência feita nos desenhos de no mínimo um personagem ou elemento, como objetos ou roupas dos personagens, presentes na história contada. Os desenhos e relatos foram analisados cuidadosamente a fim de identificar as questões contidas nos mesmos. Os resultados foram contabilizados e apresentados na forma de percentuais em relação à amostra avaliada.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Durante a aplicação da avaliação, 10 das crianças selecionadas se recusaram a desenhar, sendo, portanto, feita a entrevista. Na instituição A, 88,24% apresentaram um aprendizado geral sobre a história apresentada, enquanto que 82,35% relataram conhecimentos sobre a alimentação e nutrição apresentados na narrativa. Observou-se que a maioria das crianças conseguiu manter a atenção e que entre os conhecimentos obtidos, na maioria deles envolvia alimentos e nutrição. Com relação à instituição B, foi verificado menor aprendizado, 59,09% relataram aprendizado geral e 50% relataram conhecimentos sobre alimentação e nutrição. Na avaliação geral incluindo as duas instituições, 71,79% da amostra obteve um aprendizado geral, enquanto que 64,10% obteve aprendizado sobre alimentação e nutrição.

Acredita-se que as diferenças na fixação do conteúdo ensinado entre as instituições seja decorrente da influência de outras atividades escolares realizadas no dia da intervenção. Na instituição B, instituição com menor aprendizado, houve atividades de educação odontológica antes do teatro, fato que pode ter exigido maior poder de concentração das crianças por envolver duas atividades diferentes num único dia.

A literatura nacional apresenta escassez de publicações sobre educação nutricional de pré-escolares. Estudos internacionais tem mostrado resultados positivos no aprendizado

das crianças após intervenções nutricionais educativas (Shariff et al., 2008). Shi-Chang (2004) avaliando conhecimentos de nutrição de crianças no ensino primário e secundário, de funcionários da escola e pais, após intervenção nutricional educativa, verificou que as informações sobre alimentação e nutrição apresentaram melhorias em diversos quesitos como funções dos nutrientes, deficiências nutricionais, dentre outras. Parmer (2009) também encontrou resultados satisfatórios em escolares após intervenções nutricionais educativas em escolares, sendo observados resultados positivos ao avaliar questões como: separação de grupos da pirâmide alimentar, associação alimento-nutriente e função de nutrientes. No estudo de Koch (2008) ao avaliar mudanças de hábitos alimentares em escolares após intervenção nutricional educativa realizada com um teatro de fantoches, semelhante ao utilizado no presente estudo, verificou aumento de práticas saudáveis, como consumo de frutas e hortaliças, diminuição da ingestão frequente de doces e sorvetes, e omissão de refeições.

Tendo em vista que crianças em idade pré-escolar sentem necessidade de realizar brincadeiras em grupo (Brasil/ Ministério da Saúde, 2002), o teatro de fantoches pode ser uma ótima ferramenta de educação nutricional.

CONCLUSÃO

Diante dos resultados apresentados, pode-se concluir que intervenções nutricionais educativas como o teatro de fantoches enfatizando alimentos e hábitos de vida saudáveis têm, em curto prazo, impacto considerável sobre a amostra de pré-escolares, o que pode ter efeitos duradouros, visto que é nesta fase em que há a formação dos hábitos alimentares que perdurarão até a idade adulta. Além disso, intervenções como esta, reúnem alunos, professores e funcionários, facilitando a interação entre eles e com isso criando um ambiente escolar mais favorável à criança.

Vale ressaltar que esta foi uma intervenção pontual, e que intervenções de educação nutricional contínuas tem a possibilidade de apresentar impacto ainda maior. Além disso, atividades de educação nutricional precisam envolver não somente os alunos, mas diretores, merendeiras, professores e pais, os quais tem papel fundamental na aquisição de hábitos alimentares das crianças.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Falter RA, Pignotti-Dumas K, Popish SJ, Petrelli HMW, Best MA, Wilkinson JJ. A Service Learning Program In Providing Nutrition Education To Children. *Am J Pharm Educ.* 2011 Jun; 75(5).

Ferraz IS, Daneluzzi JC, Vannucchi H, Jordão Jr. AA, Ricco RG, Del Ciampo LA, et al. Prevalência da carência de ferro e sua associação com a deficiência de vitamina A em pré-escolares. *J Pediatr (Rio J).* 2005;81:169-74.

Filho MB, Souza AI, Miglioli TC, Santos MC. Anemia e obesidade: um paradoxo da transição nutricional brasileira. *Cad. Saúde Pública* 2008; 24(2):247-57.

Fuel Up To Play 60. The Royal Food Family to the Rescue. Disponível em: URL: <http://www.fueluptoplay60.com>. Acesso em: 23 ago 2011.

Koch KMM, Oliveira ALG. Avaliação Antropométrica E Educação Nutricional Para Promoção De Saúde Em Escolares. *Nutrir Gerais* 2008 Dez; 2(3).

Matta JS. Manual de atividades de educação nutricional para pré-escolares em creches. Rio de Janeiro. Monografia [Especialização em Nutrição Materno-infantil] – Universidade do Estado do Rio de Janeiro; 2008.

Mello ED, Luft VC, Meyer F. Obesidade infantil: como podemos ser eficazes? J Pediatr 2004 Jan; 80(3): 173-82.

Ministério da Saúde. Saúde da Criança: Acompanhamento do Crescimento e Desenvolvimento Infantil. Brasília: MS; 2002.

Ministério da Saúde; Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Pesquisa de Orçamentos Familiares – Antropometria e Estado Nutricional de Crianças, Adolescentes e Adultos no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE; 2010.

Oliveira CL, Fisberg M. Obesidade na infância e adolescência: uma verdadeira epidemia. Arq Bras Endocrinol Metab 2003 Abr; 47(2).

Oliveira JS et al. Anemia, hipovitaminose A e insegurança alimentar em crianças de municípios de Baixo Índice de Desenvolvimento Humano do Nordeste do Brasil. Rev Bras Epidemiol 2010; 13(4): 651-64

Parmer SM, Salisbury-Glennon J, Shannon D, Struempfer B. School Gardens: An Experiential Learning Approach for a Nutrition Education Program to Increase Fruit and Vegetable Knowledge, Preference, and Consumption. J Nutr Educ Behav 2009; 41(3): 212-17.

Shariff ZM et al. Nutrition Education Intervention Improves Nutrition Knowledge, Attitude and Practices of Primary School Children: A Pilot Study. Int Electron J Health Educ 2008; 11:119-32

Shi-Chang X, Xin-Wei Z, Shui-Yang X, Shu-Ming T, Sen-Hai Y, Aldinger C, Glasauer P. Creating health-promoting schools in China with a focus on nutrition. Health Promot Int 2004; 19(4). Disponível em: URL: <http://heapro.oxfordjournals.org>

ESTÍMULO AO CONSUMO DE OVOS PELOS ALUNOS DA REDE ESTADUAL DE ENSINO DE PERNAMBUCO

Maryane Gabriela Tavares¹; Alexsandra Camila Santos do Nascimento²; Marília Santana da Silva³; Juliana Oliveira de Sobral⁴; Magda Diniz Brito Lira de Oliveira⁵.

¹ Secretaria de Educação do Estado de Pernambuco, Avenida Afonso Olindense, 1513 – Várzea – Recife-PE – CEP 50810-000. maryanegt@hotmail.com

^{2,3,4,5} Secretaria de Educação do Estado de Pernambuco, Recife-PE.

Resumo: Este estudo descritivo teve como objetivo desenvolver ações para o consumo de ovos pelos alunos da Rede Estadual de Ensino de Pernambuco, minimizando a redução e devolução do ovo distribuído nas escolas. Analisou-se a aceitação do ovo pelos escolares através de aplicação do teste de aceitabilidade segundo Resolução 38/2009 do FNDE. Posteriormente foram realizadas palestras educativas sobre a importância do consumo de ovos e distribuição de folders a fim de estimular o aumento do consumo. Os resultados mostraram que a aceitação do ovo é baixa de acordo com o teste de aceitabilidade. O ovo sendo uma importante fonte protéica, fundamental na construção e manutenção dos tecidos corpóreos, participando também no transporte de substâncias e homeostase corpórea, torna-se um alimento enriquecedor do cardápio da alimentação escolar. Através do presente estudo foi visto que as inovações nas preparações, bem como o cumprimento do cardápio são fatores que interferem diretamente na utilização do produto e estimulam o consumo pelos alunos, portanto trabalhar estes dois itens é de grande valia para minimizar as solicitações de redução e devolução do ovo distribuído nas escolas. Novos estudos deverão ser realizados para avaliar o impacto dessas ações e propor melhorias.

Palavras-chave: programa de alimentação escolar; aceitação de ovos; teste de aceitabilidade; capacitação das merendeiras.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), é uma política governamental, de âmbito nacional, que visa suprir, no mínimo, 30% das necessidades nutricionais dos escolares durante a permanência na escola¹. De acordo com a Resolução 38/2009 do FNDE, o teste de aceitabilidade é o conjunto de procedimentos metodológicos, cientificamente reconhecidos, destinados a medir o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida aos escolares. O teste de aceitabilidade aos alunos deve ocorrer sempre que, no cardápio, for introduzido um alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente. A Entidade Executora será responsável pela aplicação do teste de aceitabilidade, o qual deverá ser planejado e coordenado pelo nutricionista responsável-técnico do PNAE, sendo o índice de aceitabilidade de, no mínimo, 85%¹. Devido à extrema importância da alimentação escolar na formação de hábitos alimentares do estudante e sendo o merendeiro o grande responsável pela preparação da refeição, a sua capacitação está intimamente relacionada com o sucesso do programa, visto que sua atuação possibilita o esclarecimento quanto à importância da alimentação escolar e sobre a inserção de boas práticas no seu trabalho².

Geralmente o ovo é composto por aproximadamente 76% de água, 13% de proteína, 10% de lipídio, 1% de sais e pequena quantidade de carboidratos. Também apresenta vitaminas do complexo B, vitaminas lipossolúveis, cálcio, ferro, enxofre e lecitina³. Apesar de seu grande valor nutricional, é notável um declínio no consumo de ovos pela população brasileira, sendo este atribuído ao teor relativamente alto de colesterol, mensagem que vem sendo divulgada por profissionais de saúde e por meios de comunicação de massa. Porém deve ser lembrado que o ovo é uma importante fonte protéica, fundamental na construção e manutenção dos tecidos corpóreos, participando também no transporte de substâncias e homeostase corpórea⁴. Diante das atribuições que são realizadas pelo PNAE e a sua importância para formação de hábitos saudáveis de escolares, justifica-se este projeto com o objetivo de estimular o consumo de ovos pelos alunos da Rede Estadual de Ensino, minimizando a redução e devolução do ovo distribuído nas escolas.

MATERIAIS E MÉTODOS

O estudo descritivo valeu-se da aplicação de três ações básicas do Programa de Alimentação Escolar do Estado de Pernambuco - PAE/PE nas escolas que estavam rejeitando ovos das 17 Gerências Regionais de Educação (GREs) no período de Agosto de 2010 à Março de 2011. Foi realizada aplicação de questionários para os gestores, merendeiros e alunos com perguntas sobre o consumo e utilização dos ovos; e durante a Capacitação dos Merendeiros palestras educativas sobre a importância do consumo de ovos e distribuição de folder educativo com receitas. Foram aplicados testes de aceitabilidade dos ovos, em que 30% dos alunos das escolas responderam a uma ficha, no qual indicou em uma escala hedônica facial o grau em que gostou ou desgostou do cardápio servido. Para o cálculo do índice de aceitabilidade, foi considerada a somatória das porcentagens das respostas dadas as “carinhas” gostei e adorei, segundo recomendação da Resolução 38/2009. Todas as ações foram realizadas pela equipe de nutricionistas e estagiários de nutrição da Gerência do Programa de Alimentação Escolar, previamente qualificados.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

A escola atua de maneira significativa na formação de opiniões e na construção de conceitos, sendo este um local de referência para sedimentação do aprendizado e influência nos hábitos alimentares, visto que é um ambiente onde a maioria das crianças e adolescentes passam horas do seu dia. Assim, a orientação nutricional realizada através da alimentação escolar deve ser incluída no planejamento de educação em saúde de maneira concreta, norteando os princípios da nutrição adequada⁵.

De acordo com o estudo, o ovo é aceito por mais de 60% dos alunos da Gerência Regional de Educação (GRE) de Caruaru, Floresta, Petrolina, Afogados da Ingazeira, Vitória, Barreiros, Palmares, Garanhuns, Metropolitana Sul, Metropolitana Norte, Recife Sul, e Recife Norte, sendo a aceitação maior que 70% nas GREs Arcoverde e Nazaré da Mata (Tabela 1). Destas, a GRE Floresta é a que possui maior costume em consumir ovos na escola enquanto apenas cerca de 10% tem esse costume na GRE Metropolitana Norte (Gráfico 1). A aceitação dos ovos pela maioria dos alunos seria esperada, visto que é um produto que faz parte do hábito alimentar do estado de Pernambuco, podendo ser utilizado em diversas práticas culinárias. Um trabalho de identificação de receitas com esta população pode fazer com que os mesmos agreguem a utilização do produto em algumas

preparações que gostam, e não imaginem que contenham produto, e este percentual poderá ser maior.

Foi visto que a incidência de ovos no cardápio não é seguida pela maioria dos gestores escolares, sendo que a GRE Limoeiro que possui o menor seguimento do cardápio elaborado pela equipe de nutricionistas da Gerência de Alimentação Escolar, sendo este um dos agravantes responsáveis pela sobra do produto nos estoques. Entretanto, mais de 70% dos gestores da GRE Palmares informaram que costumam seguir sempre o cardápio elaborado pela equipe de nutricionistas da Gerência de Alimentação Escolar (Tabela 2). Em relação ao incentivo do consumo, através de trabalhos pedagógicos, mais de 50% dos gestores relataram estimulá-lo, sendo que as GREs Floresta e Petrolina são as que possuem maior incentivo dos gestores, enquanto, apenas 25% dos gestores escolares da GRE Metropolitana Norte informam incentivar pedagogicamente os alunos ao consumo de ovos na alimentação escolar (Tabela 3). Esse baixo incentivo relatado pelos gestores pode ser um dos fatores contribuintes para o baixo percentual do seu consumo.

Em todas as GREs, mais de 70% das merendeiras referem incentivar os alunos a consumirem ovos na alimentação escolar (gráfico 2). Em relação à inovação das preparações, apenas os merendeiros da GRE Nazaré da Mata possuíram um baixo percentual (Tabela 4). Já em relação aos benefícios que o consumo de ovos traz a saúde dos alunos mais de 80% dos merendeiros, em todas as escolas, informaram ter esse conhecimento (Gráfico 3), isso é considerado um fator positivo que tende a contribuir para o incentivo no consumo do produto e inovação das preparações servidas com esse alimento.

CONCLUSÃO

O ovo é um alimento de alto valor biológico, com vários nutrientes importantes para a saúde humana. Seu consumo e aceitação na merenda escolar foram avaliados e verificou-se que são variados dependendo da GRE, sendo mais aceito pelos alunos da GRE Nazaré da Mata, mesmo os merendeiros desta regional informando que não inovam com o produto. Novos estudos deverão ser realizados para avaliar o impacto das ações realizadas e propor melhorias. As inovações nas preparações, bem como o cumprimento do cardápio são fatores que interferem diretamente na utilização do produto e estimulam o consumo pelos alunos na escola, portanto trabalhar estes dois itens são de grande valia para minimizar as solicitações redução do ovo.

FIGURAS E GRÁFICOS

Tabela 1 – Percentual de aceitação dos ovos pelos alunos das GREs

GRE	SIM	NAO
ARCOVERDE	75,3	24,7
CARUARU	61,7	38,3
FLORESTA	61,1	38,9
PETROLINA	61,2	38,8
AFOGADOS DA INGAZEIRA	66,0	34,0
VITORIA	63,5	36,5
BARREIROS	61,4	38,6
SALGUEIRO	55,5	44,5
ARARIPINA	59,9	40,1
LIMOEIRO	51,1	48,9
PALMARES	63,1	36,9
NAZARE DA MATA	79,0	21,0
GARANHUNS	66,7	33,3
METRO SUL	64,7	35,3
RECIFE NORTE	69,6	30,4
METRO NORTE	67,8	32,2
RECIFE SUL	67,9	32,1

Gráfico 1 - Percentual do consumo pelos alunos de ovos na escola.

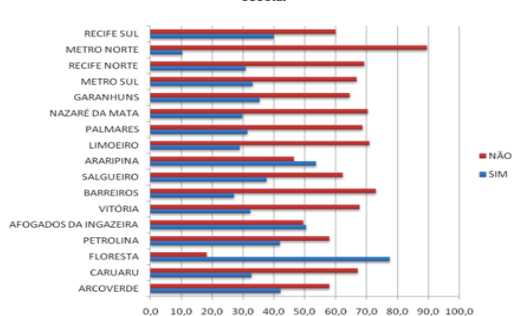


Tabela 2 – Frequência do seguimento do cardápio elaborado pela equipe de nutrição da GMLD pelos gestores escolares

GRE	SEMPRE	AS VEZES	NUNCA
ARCOVERDE	21,4	78,6	0,0
CARUARU	28,3	73,7	0,0
FLORESTA	54,5	45,5	0,0
PETROLINA	61,5	38,5	0,0
AFOGADOS DA INGAZEIRA	50,0	50,0	0,0
VITORIA	57,1	42,9	0,0
BARREIROS	50,0	25,0	25,0
SALGUEIRO	28,7	73,3	0,0
ARARIPINA	42,9	57,1	0,0
LIMOEIRO	9,1	90,9	0,0
PALMARES	73,3	26,7	0,0
NAZARE DA MATA	40,9	59,1	0,0
GARANHUNS	42,1	57,9	0,0
METRO SUL	50,0	50,0	0,0

Gráfico 2 - Percentual de merendeiras que incentivam o consumo de ovos aos alunos por GRE

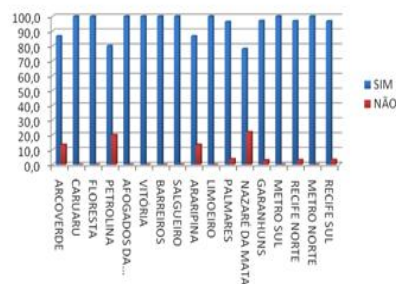


Gráfico 3 - Percentual de merendeiras que dizem ter conhecimento sobre os benefícios que o consumo de ovos pode trazer à saúde dos alunos

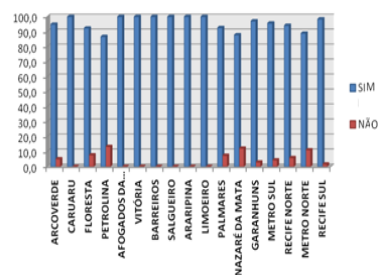


Tabela 3 – Percentual de incentivo através de trabalhos pedagógicos sobre consumo de ovos pelos gestores escolares

GRE	SIM	NAO
ARCOVERDE	57,1	42,9
CARUARU	68,4	31,6
FLORESTA	100	0
PETROLINA	53,8	46,2
AFOGADOS DA INGAZEIRA	78,6	21,4
VITORIA	71,4	28,6
BARREIROS	100,0	0,0
SALGUEIRO	40,0	60,0
ARARIPINA	71,4	28,6
LIMOEIRO	58,3	41,7
PALMARES	68,7	33,3
NAZARE DA MATA	54,5	45,5
GARANHUNS	47,4	52,6
METRO SUL	66,7	33,3
RECIFE NORTE	76,2	23,8
METRO NORTE	25	75

Tabela 4 – Percentual de merendeiras que inovam as preparações incluindo o ovo nas receitas da merenda escolar

GRE	SIM	NAO
ARCOVERDE	79,3	20,7
CARUARU	100,0	0,0
FLORESTA	96,2	3,8
PETROLINA	73,3	26,7
AFOGADOS DA INGAZEIRA	100,0	0,0
VITORIA	93,8	6,3
BARREIROS	100,0	0,0
SALGUEIRO	88,9	11,1
ARARIPINA	73,3	26,7
LIMOEIRO	88,9	11,1
PALMARES	85,2	14,8
NAZARE DA MATA	48,8	51,2
GARANHUNS	91,2	8,8
METRO SUL	95,7	4,3
RECIFE NORTE	93,5	6,5
METRO NORTE	100	0

AGRADECIMENTOS

Agradecimento a Gerência de Alimentação Escolar do Estado de Pernambuco.

REFERÊNCIA

- BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação Conselho Deliberativo. **RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 38**, DE 16 DE JULHO DE 2009
- ARANTES G. M., GOLÇAVES L. B. **Educação Nutricional como instrumento de adoção de práticas alimentares saudáveis entre escolares**. [Monografia] Salvador (BA): Departamento de Nutrição/ UNIRB; 2009.
- BOTELHO R. B. A., ARAÚJO H. M. C., ZANDONADI R. P., RAMOS K. L. **Transformação dos alimentos: ovos**. In: ARAÚJO W. M. C., MOTEBELLO N. P., BOTELHO R. B. A., BORGIO L. A. **Alquimia dos alimentos**. Brasília: Editora Senac; 2009. p. 264-90.
- GAMBARDELLA A. M. D., FRUTUOSO M. F. P., FRANCH C. **Prática Alimentar de Adolescentes**. Revista de Nutrição 1999; 12 (1): 5-19.
- CAMPOS J. A. D. B., ZUANON A. C. C. **Merenda escolar e promoção de saúde**. Ciência Odontológica Brasileira, 2004, 7(3): 67-71.

AVALIAÇÃO DO ENVOLVIMENTO DOS GESTORES ESCOLARES NO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO ESTADO DE PERNAMBUCO

Maryane Gabriela Tavares¹; Magda Diniz Brito Lira de Oliveira²; Maria Malciana Ferreira Farias³; Marília Santana da Silva⁴; Juliana Oliveira de Sobral⁵.

¹ Secretaria de Educação do Estado de Pernambuco, Avenida Afonso Olindense, 1513 – Várzea – Recife-PE – CEP 50810-000. maryanegt@hotmail.com.

^{2,3,4,5} Secretaria de Educação do Estado de Pernambuco, Recife-PE.

Resumo: O estudo tem como objetivo analisar o envolvimento dos gestores no Programa de Alimentação Escolar. Foram distribuídos nas escolas estaduais jurisdicionadas em todo o Estado de Pernambuco, questionários padronizados, totalizando 1070 escolas. O estudo foi realizado durante o mês de agosto do ano de 2011, durante a distribuição dos gêneros alimentícios. Os dados foram obtidos através de questionários padronizados. De acordo com os resultados 92% dos gestores conhecem o programa de alimentação escolar, 97% dos entrevistados relataram que a alimentação escolar melhorou nos últimos anos, 85% afirmaram ter conhecimento sobre a Lei 11.947, 91% afirmam conhecer o conselho de alimentação escolar, 68% relataram seguir o cardápio feito pelas nutricionistas, 73% afirmam oferecer frutas durante a semana, 50% sempre recebem todos os gêneros, 88% dos gestores confirmaram que não há na escola alunos que apresentam doenças relacionadas com alimentação e 95% acham importante a presença da nutricionista na escola. É de extrema relevância que o gestor tenha total conhecimento sobre o PNAE já que o programa tem como objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos sendo estes os mais beneficiados do programa.

Palavras-chave: gestor escolar, Programa de Alimentação Escolar, crescimento e desenvolvimento.

INTRODUÇÃO

A Gestão é o palco da vida educacional de diversas instituições públicas. O efetivo ato de gestar permeia na primazia da democracia; emanam temas a serem abordados como a formação cultural dos agentes educacionais. A Gestão Educacional perpassa pelo trabalho cotidiano em sala de aula, na formação do homem cidadão.¹ O gestor escolar possui uma importância fundamental na organização e funcionamento da instituição escolar, em todos os seus aspectos: físico, sociopolítico, relacional, material, financeiro e pedagógico e o seu papel é de suma importância para o bom desenvolvimento de todo o trabalho escolar, desde o acompanhamento da aprendizagem dos alunos até o trabalho de toda a equipe escolar, porque a presença do gestor em uma escola serve para auxiliar o processo pedagógico e lançar o outro olhar observador e compreensivo sobre todo o conjunto que faz a escola.² Revisitando a Lei 9.394/96, em seu artigo 3º, inciso VIII, que dita: a Gestão Democrática do Ensino Público na forma desta lei e da legislação dos sistemas de ensino, sendo um princípio básico para democratizar o espaço escolar, percebe-se que ele procura demonstrar que a escola enquanto instituição agregada ao estado concebe a mesma um núcleo de gestão.³ E em se tratando de administrar a

alimentação escolar cabe ao gestor escolar, zelar pela qualidade dos produtos observando sempre as boas práticas higiênicas e sanitárias. Sendo assim o Programa Nacional de Alimentação escolar – PNAE consiste na transferência, em caráter suplementar, de recursos financeiros em favor das Entidades Executoras, destinados a suprir parcialmente as necessidades nutricionais dos alunos, com vistas a contribuir para a melhoria do desempenho escolar, para a redução da evasão e da repetência, e para formar bons hábitos alimentares.⁴ Sendo o PNAE uma das políticas mais antigas do governo federal e determina, segundo a lei nº 11.947 do FNDE/MEC de 2009⁵, que o gestor escolar deve atuar nesse programa através de ações participativas e coletivas do corpo técnico e docente, envolvendo a todos sobre a importância em construir hábitos alimentares saudáveis, esclarecendo aos alunos a importância do valor nutricional da alimentação escolar para os mesmos. O Programa de Alimentação Escolar de Pernambuco – PAE/PE é gerenciado por modelo misto: Centralizado – onde a Secretaria Estadual de Educação (SEE) faz a aquisição de gêneros através de licitação e envia as unidades escolares; e Escolarizada – onde a SEE repassa recursos às escolas, as quais fazem a aquisição dos gêneros alimentícios complementares aos cardápios elaborados pela equipe de nutricionistas da Gerência do Programa de Alimentação Escolar (GPAE/PE)⁶. O conhecimento dos gestores escolares sobre o funcionamento do programa é importante para que as atividades do planejadas sejam realizadas com total eficiência para que os alunos sejam os principais beneficiados, recebendo um atendimento de melhor qualidade. Portanto o estudo teve como objetivo analisar o envolvimento dos gestores no Programa de Alimentação Escolar.

MATERIAIS E MÉTODOS

Foram distribuídos nas escolas estaduais jurisdicionadas às 17 Gerências Regionais de Educação (GRES), em todo o Estado de Pernambuco, questionários padronizados, totalizando 1070 escolas. O estudo foi realizado durante o mês de agosto do ano de 2011, durante a distribuição centralizada dos gêneros alimentícios. Os dados foram obtidos através de questionários padronizados, abordando: conceito sobre alimentação escolar, melhora da alimentação escolar nos últimos anos, conhecimento sobre a Lei 11.947, conselho de alimentação escolar, segmento do cardápio elaborado pelas nutricionistas, fornecimento semanal de frutas, controle das refeições, recebimento dos gêneros, motivos do não recebimento de algum gênero, presença de doenças relacionadas com alimentação nos alunos. Adotou-se a análise descritiva para avaliação dos dados da lista de verificação.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, logo o gestor tem que ter um total conhecimento sobre a Alimentação Escolar. Identificou-se que 92% dos gestores conhecem o Programa de Alimentação Escolar destes, 57% tem um bom conceito sobre o programa e 35% um ótimo conceito, 2% um conceito ruim e 6% não opinaram. 97% dos entrevistados relataram que a alimentação escolar melhorou nos últimos anos, 2% acham que não houve melhora, 1% não opinou. A lei 11.947 dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica, sendo uma das diretrizes o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos

variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica.⁵ Questionou-se sobre o conhecimento desta lei e 85% responderam ter o conhecimento, 13% não conhecem e 3% não opinaram. O Conselho de Alimentação Escolar (CAE) foi instituído através da MP nº 1.979-19, em 02/06/2000, onde possui caráter deliberativo, fiscalizador e de assessoramento para a execução do programa de alimentação escolar sendo formados por membros da comunidade, professores, pais de alunos e representantes dos poderes Executivo e Legislativo⁹, a Resolução FNDE nº 38, altera a composição do CAE onde sai o representante do poder legislativo, e torna-o órgão colegiado permanente⁶, ao perguntar sobre o conhecimento do CAE 91% dos gestores afirmaram ter conhecimento, 7% não conhecem e 2% não opinaram. Sobre o segmento do cardápio elaborado pelas nutricionistas, 68% dos gestores relataram que cumprem o cardápio, 4% não cumprem, 21% disseram que o cardápio é feito no dia de acordo com gêneros em estoque, em 1% das escolas o cardápio é escolhido pelas merendeiras, 3% dos gestores escolhem o cardápio e 3% não opinaram, compete ao nutricionista planejar, elaborar, acompanhar e avaliar o cardápio da alimentação escolar baseando-se, entre outros fatores, os hábitos alimentares e a cultura alimentar de cada localidade.⁸ É possível desenvolver cardápios nutritivos, variados e de baixo custo, aproveitando de forma diferente os alimentos e evitando muitas vezes o desperdício. Os cardápios da alimentação escolar são planejados para oferecer, no mínimo, 3 porções de frutas e hortaliças por semana⁶, ao perguntar sobre fornecimento aos alunos, 73% ofertam de 1 a 2 vezes, 11% de 3 a 4 vezes, apenas 2% todos os dias, 10% não opinaram e apenas 4% nunca aferem frutas aos alunos. Ao perguntar sobre o controle das refeições 92% das escolas afirmam controlar, 5% não realizam controle de refeições servidas e 3% não opinaram. Foi questionado se a escola deixou de receber algum gênero, 50% sempre recebe todos os gêneros, 49% informaram já ter deixado de receber algum produto e 1% não opinaram. Quanto aos motivos do não recebimento dos gêneros, 55% não opinaram 25% relataram possuir estoque cheio, 12% não informaram os motivos, 2% por não haver necessidade de recebimento, 4% porque os alunos não gostam do gênero e 2% por falta de merendeira. 88% dos gestores confirmaram que não há na escola alunos que apresentam doenças relacionadas com alimentação, 6% das dos alunos tem diabetes, 2% hipertensão arterial, não relataram casos de doença celíaca, 2% não opinaram e 1% disseram que há alunos com diabetes e hipertensão. 95% acham importante a presença da nutricionista na escola, 3% não acha importante e 2% não opinaram.

CONCLUSÕES

Através desses resultados, este estudo permite afirmar que a maioria dos gestores conhece o Programa de Alimentação Escolar e possuem envolvimento com o mesmo, seguindo as diretrizes do programa, visto que é um dos maiores e mais antigos programas do governo federal, que abrange uma população desfavorecida, a qual necessita de maior assistência para crescimento e desenvolvimento adequados.

AGRADECIMENTOS

Agradecimento a Gerencia do Programa de Alimentação Escolar de Pernambuco e aos gestores que participaram da pesquisa.

REFERÊNCIAS

1. RODRIGUES, N. **Por uma nova escola: o transitório e o permanente na educação.** 9ª edição. São Paulo: Cortez, 1993.
2. SOUZA, V. L. R. **O Papel Do Gestor Escolar (Diretor) Em Uma Instituição De Ensino.** Web artigos, 2011.
3. BRASIL. Congresso Nacional. **Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional.** Lei nº 9.394, de 20/12/96.
4. BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação/Conselho Deliberativo. **RESOLUÇÃO/CD/FNDE/Nº 015** de 25 de agosto de 2000.
5. BRASIL, MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Lei nº 11.947**, de 16 de junho de 2009.
6. PERNAMBUCO. **DIÁRIO OFICIAL. Instrução Normativa SEE/PE nº 001/2010**, de 14/08/10.
7. BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação/Conselho Deliberativo. **RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 38, DE 16 DE JULHO DE 2009.**
8. BRASIL. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Resolução CFN nº 465/2010.**
9. BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação/Conselho Deliberativo. **Resolução/FNDE/CD/Nº 32** de 10 de Agosto de 2006.
10. BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. <http://www.fnde.gov.br/index.php/ae-legislacao>, acessado em 25.04.2012.

AValiação DO NÍVEL DE CONHECIMENTO SOBRE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DOS VENDEDORES DE CASTANHA DO PARÁ, BELÉM – PARÁ.

¹Ligiane Marques Loureiro; ²Ana Paula Lima Pessôa; ³Rodrigo Conceição Mendes; ³**Camila Maísa Santos Monteiro;**

¹Nutricionista, Mestre em Ciência e Tecnologia dos Alimentos, Docente da Universidade Federal do Pará; Rua Augusto Corrêa, 01 - Guamá. CEP 66075-110; liginutri@gmail.com.

²Nutricionista, Especialista em Segurança Alimentar e Nutricional – UFPA; ³Discente da Universidade Federal do Pará.

Resumo

A castanha do Pará como é conhecida popularmente é o produto de maior valor comercial da castanheira. Por ser uma rica fonte de constituintes nutricionais, pode tornar-se foco para a contaminação por microorganismos deletérios a saúde do consumidor. Este estudo teve como objetivo avaliar o nível de conhecimento sobre manipulação de alimentos dos vendedores de castanha do Pará em dois pontos comerciais de Belém – PA. A pesquisa foi do tipo transversal realizada em duas feiras de grande fluxo comercial, onde 8 vendedores foram entrevistados, com auxílio de um questionário traçando o perfil sócio-econômico, e o nível de conhecimento sobre contaminação dos alimentos, doenças transmitidas por alimentos (DTAs) e boas práticas de manipulação. Após a coleta de dados, observou-se que 37,5% dos vendedores estão na faixa etária de 40 a 49 anos de idade e que 37,5% possuíam o ensino fundamental incompleto. Além disso, 75% dos entrevistados afirmaram já ter participado de algum programa abordando assuntos de higiene e manipulação dos alimentos; 75% afirmavam lavar cuidadosamente as mãos antes da manipulação com a castanha; e que apenas 25% dos vendedores afirmaram evitar manipular dinheiro quando estavam trabalhando. Ao final deste estudo, pode-se observar que os vendedores da castanha do Pará apresentavam conhecimento satisfatório sobre os assuntos investigados, porém, a prática desse conhecimento no dia a dia é prejudicada pela infra-estrutura inadequada das feiras e uma fiscalização pelos órgãos competentes de forma mais rígida.

Palavras chaves: nível de conhecimento; boas práticas de manipulação; segurança alimentar; vendedores de castanha do Pará.

Introdução

A castanha-do-pará, segundo o Decreto Lei nº 51.209, de 1961 teve seu nome alterado, para efeito de comércio exterior, sendo então denominada castanha-do-brasil, com a nomenclatura comercial internacional de *Brazil nuts* (BRASIL, 1961; BRASIL,1980).

A semente da castanheira (*Bertholletia excelsea* H. B. K.), da família das *Lecythidaceae*. É encontrada numa vasta região da América Latina, principalmente na Região Amazônica, apresenta elevados teores em lipídios (60-70%), proteínas (15-20%) e elevado teor em metionina, além de ser rica em selênio, importante antioxidante que vem sendo relacionado à redução do risco de desenvolvimento de diversas patologias (SANTOS et al., 2010). Entretanto, por ser uma rica fonte de constituintes nutricionais, também pode tornar-se foco para a contaminação por microorganismos deletérios a saúde

do consumidor, em virtude do fornecimento de condições apropriadas para seu crescimento e desenvolvimento nas amêndoas dessa oleaginosa (SANTOS et al., 2010).

A saúde do consumidor está diretamente relacionada à sanidade microbiológica desse fruto, sendo esta afetada por diferentes graus dependendo das condições higiênico-sanitárias de diversas etapas dessa cadeia (BRASIL, 2002; CALDAS, SILVA e OLIVEIRA, 2002). Diante do exposto, este estudo merece destaque do ponto de vista de sua qualidade higiênico-sanitário da comercialização da castanha do Pará, em virtude do considerado consumo interno e fator preponderante em relação a sua taxa de exportação, constituindo-se em objeto de estudo relevante nesta pesquisa.

Materiais e Métodos

Trata-se de um estudo do tipo transversal, realizado na feira do Ver-o-peso, um dos cartões postais da capital paraense, no dia 12 de novembro de 2011, e na feira da 25 de novembro, no dia 30 de novembro de 2011, no período da manhã e tarde, respectivamente. Foi realizado um pré-levantamento do número de vendedores de castanha do Pará em todo o complexo das feiras do Ver-o-peso e da 25 de novembro, onde verificou-se um universo de onze vendedores desta oleaginosa, sendo dez na feira do Ver-o-peso e um na feira da 25 de novembro, onde três vendedores não aceitaram participar da pesquisa (n = 08), mesmo sendo orientados pelo pesquisador responsável a respeito dos objetivos e da metodologia do trabalho, e os que concordaram em participar assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Como instrumento de análise aplicou-se dois diferentes questionários, o questionário 1, com questões sobre o perfil socioeconômico e o questionário 2, com questões sobre a contaminação dos alimentos, as doenças transmitidas por alimentos e as boas práticas de manipulação baseado na ficha de inspeção elaborada de acordo com Almeida e colaboradores (1996) e adaptada a realidade do estudo em questão. Os dados foram apresentados em médias e desvios padrão, usando estatística descritiva, com auxílio da versão do Microsoft Excel 2010.

Resultados e Discussão

Na Tabela 1 é apresentado perfil socioeconômico dos vendedores entrevistados, onde observa-se a igualdade de ambos os sexos, 50% dos vendedores de castanha do Pará são do sexo masculino e a outra metade do sexo feminino; 37,5% estão na faixa etária entre 40 a 49 anos e 37,5% possuem o ensino fundamental incompleto. Percentuais semelhantes de faixa etária e escolaridade foram encontrados no estudo de Mello e colaboradores (2010). Outro estudo como o de Silva e colaboradores (2003) também apontam para um baixo nível de escolaridade dos manipuladores de alimentos.

Um ponto importante a ser ressaltado é que 75% dos entrevistados (Tabela 1) responderam que havia participado de algum programa abordando assuntos de higiene e manipulação dos alimentos, fato este foi constatado pelo número de vendedores correspondentes ao percentual, que responderam ter recebido capacitação anual com a equipe de vigilância sanitária da Secretaria Municipal de Saúde – SESMA, no entanto apesar deste referido treinamento, é necessário que tais manipuladores tenham a infraestrutura necessária em seus locais de trabalho para colocar em prática todo o conhecimento adquirido.

Na Tabela 2 são apresentados os resultados dos questionamentos feitos, com perguntas fechadas, onde as respostas eram: sim, não e não se aplica (NSA). Foram avaliados os conhecimentos sobre a contaminação de alimentos, as doenças transmitidas por alimentos (DTAs) e as boas práticas de manipulação.

Conclusão

Verificou-se que os vendedores de castanha do Pará possuem conhecimento sobre a importância do alimento seguro, além de apresentarem um nível de conhecimento satisfatório sobre os itens: manipulação de alimentos, higiene pessoal, contaminação dos alimentos, doenças transmitidas por alimentos e boas práticas de manipulação. Porém, o observado, pelo entrevistador, e que na prática, os vendedores apresentavam comportamento contraditório a algumas respostas do questionário, o que pode ser explicado, pelo fato dos vendedores terem o conhecimento do correto, mas enfrentarem as barreiras de infraestrutura inadequada das feiras, como ausência de lavatórios para as mãos próximos aos seus pontos de venda, a fiscalização não rotineira do órgão competente, a não utilização de produtos anti-sépticos para higienização correta das mãos, como o álcool a 70% dentre outros aspectos, provavelmente, sendo a justificativa usada por alguns destes vendedores de castanha continuarem com os maus hábitos higiênico-sanitário.

Tabela 1. Perfil Sócio Econômico dos vendedores de castanha do Pará nas duas feiras pesquisadas, Belém, 2011.

Variáveis	n	%
1 - Sexo dos vendedores de castanha do Pará		
Masculino	6	50,00
Feminino	2	50,00
Total	8	100,00
2 - Faixa etária dos vendedores de castanha do Pará		
até 20 anos	0	0,00
20 à 29 anos	2	25,00
30 à 39 anos	2	25,00
40 à 49 anos	3	37,50
> 50 anos	1	12,50
Total	8	100,00
3 - Escolaridade dos vendedores de castanha do Pará		
Fundamental Incompleto	3	37,50
Fundamental completo	1	12,50
Médio incompleto	1	12,50
Médio completo	2	25,00
Superior Incompleto	0	0,00
Superior completo	1	12,50
Total	8	100,00

Fonte: Questionário de pesquisa.

Tabela 2. Avaliação do Conhecimento dos vendedores de castanha do Pará, Belém, 2011.

Variáveis	n	%
1-Participa ou participou de algum programa de capacitação profissional relacionado à higiene pessoal e a manipulação de alimentos?		
Sim	6	75,00
Não	2	25,00
NSA	0	0,00
Total	8	100,00
2- Lava cuidadosamente as mãos antes da manipulação com a castanha?		
Sim	6	75,00
Não	2	25,00
NSA	0	0,00
Total	8	100,00
3- Quando interrompe uma atividade, ao recomeçá-la lava cuidadosamente a mãos?		
Sim	6	75,00
Não	2	25,00
NSA	0	0,00
Total	8	100,00
4- Lava cuidadosamente as mãos depois do uso de sanitários?		
Sim	8	100,00
Não	0	0,00
NSA	0	0,00
Total	8	100,00
5- Evita manipular dinheiro quando esta trabalhando?		
Sim	2	25,00
Não	6	75,00
NSA	0	0,00
Total	8	100,00
6- Tem consciência que os alimentos podem transmitir doenças e causar até a morte?		
Sim	5	62,50
Não	3	37,50
NSA	0	0,00
Total	8	100,00

Fonte: Questionário de pesquisa.

Referências

BRASIL, Ministério da Agricultura Diário Oficial da União. Decreto - lei nº51.209 de 1961. Decreto que determina a alteração da denominação de “castanha-do-pará” para “Castanha-do-Brasil”. Diário Oficial. Brasília, DF. Março de 1961.

BRASIL. Ministério da Agricultura. Especificações para padronização, classificação e comercialização interna da castanha do Brasil. Brasília: 1980.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Relatório de Reunião Técnica. Manaus, 2002. Proposta de boas práticas para controle de micotoxinas na cadeia produtiva de castanha do Brasil.

CALDAS, E. D.; SILVA, S.C.; OLIVEIRA, J. Aflatoxinas e ocratoxina A em alimentos e riscos para a saúde humana. Revista de Saúde Pública, v.36, n.3,p. 319-323, 2002.

SANTOS, O.V; LOPES,A.S; AZEVEDO, G.O; SANTOS, A.C. Processing of Brazil-nut flour: characterization, thermal and morphological analysis. Ciência e Tecnologia de Alimentos. Campinas, v.30, supl.1, p.264-269, maio. 2010.

SILVA, C.; GERMANO, M. I. S.; GERMANO, P. M. L. Condições higiênico-sanitárias dos locais de preparação da merenda escolar, da rede estadual de ensino em São Paulo/SP. Revista Higiene Alimentar, São Paulo, v. 17, n. 110, p. 49-55, 2003.

MELLO, A. G. et al. Conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas nos restaurantes públicos populares do Estado do Rio de Janeiro. 2010.

A PRÁTICA DO NUTRICIONISTA NA RESIDÊNCIA MULTIPROFISSIONAL EM SAÚDE DA FAMÍLIA: FORMAÇÃO PARA ATUAÇÃO NA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE.

SILVA, Ana Cláudia¹; SILVEIRA, Simonton de Andrade².

1. Nutricionista Residente em Saúde da Família da Unifal/MG. Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL/MG. Avenida Paraná, 3284, Bairro São Judas Tadeu, Divinópolis – MG. acsilvanutri@yahoo.com.br

2. Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL/MG. Alfenas – MG.

Resumo:

A Residência Multiprofissional em Saúde da Família (RMSF) caracteriza-se como uma modalidade de pós-graduação *lato sensu* com ênfase na educação em serviço. O presente trabalho objetiva relatar a experiência do Nutricionista no Programa RMSF da Unifal/MG relacionando com inserção desse profissional na Atenção Primária à Saúde (APS) e com as diretrizes expressas na Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN). O Nutricionista Residente inicialmente é inserido nas atividades atribuídas ao Núcleo de Apoio à Saúde da Família (NASF) como realização de atendimentos em grupos e individualizados, além de visitas domiciliares com equipe multiprofissional e realização de atividades de matriciamento. Como a formação exige o conhecimento de todo o Sistema Único de Saúde a prática do Nutricionista Residente é estendida para outros setores como: Regulação, Controle e Avaliação; Vigilância Sanitária; Vigilância Epidemiológica e aos demais níveis de atenção à saúde. Posteriormente, há concentração da prática em uma unidade de Estratégia de Saúde da Família (ESF). As atividades teóricas do Programa são contempladas com a participação em disciplinas, discussões de casos e desenvolvimento de trabalhos científicos. Periodicamente, há reuniões para avaliação do processo. A RMSF permite o desenvolvimento de habilidades profissionais e contribui para o entendimento de redes de atenção à saúde efetivando o conceito de integralidade. Ainda em processo de construção, a RMSF mostra-se um modelo adequado para complementar a formação do Nutricionista que pretende atuar na APS.

Palavras chave: atenção primária a saúde; formação profissional; saúde pública.

Introdução:

A Residência Multiprofissional em Saúde da Família (RMSF) caracteriza-se como uma modalidade de pós-graduação *lato sensu* com ênfase na educação em serviço.¹

O objetivo principal é formar profissionais de saúde especialistas, qualificados na área de concentração, dentro dos princípios éticos e humanistas, com visão crítica e reflexiva, capazes de atuar com competência nos diferentes campos estratégicos da rede do Sistema Único de Saúde – SUS, por meio do processo ensino-serviço-trabalho e interdisciplinaridade.²

Conforme o Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), para a formulação e a implementação das ações de alimentação e nutrição na atenção primária à saúde devem ser considerados os elementos organizacionais dos níveis de intervenção, os sujeitos e o caráter das ações que serão realizadas.³

Entre as diretrizes expressas pela Política Nacional de Alimentação e Nutrição, destaca-se a Qualificação da Força de Trabalho que ressalta a importância de estruturar a organização da formação da força de trabalho sobre o processo de trabalho em saúde.⁴

Por se tratar de uma experiência relativamente nova, é necessário o desenvolvimento de trabalhos sobre a prática das Residências como forma de promover o desenvolvimento dessa modalidade de ensino e facilitar a troca de experiências.

Dessa forma, o presente trabalho tem o objetivo de relatar a experiência do Nutricionista no Programa RMSF da Unifal/MG relacionando com inserção desse profissional na Atenção Primária à Saúde (APS) e com as diretrizes expressas na Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN).

Metodologia:

Trata-se do relato da prática do Nutricionista Residente na RMSF. Esse profissional é inicialmente inserido nas atividades atribuídas ao Núcleo de Apoio à Saúde da Família (NASF) como realização de atendimentos em grupos e em visitas domiciliares com equipe multiprofissional, atendimentos individualizados e realização de atividades de matriciamento.

Como a formação exige o conhecimento de todo o Sistema Único de Saúde a prática do Nutricionista Residente é estendida para outros setores como: Regulação, Controle e Avaliação; Vigilância Sanitária; Vigilância Epidemiológica e aos demais níveis de atenção à saúde. Posteriormente, o Nutricionista Residente concentra sua prática em uma unidade de Estratégia de Saúde da Família (ESF).

As atividades teóricas do Programa são contempladas com a participação em disciplinas, discussões de casos clínicos e desenvolvimento de trabalhos científicos. Periodicamente, há reuniões para avaliação do processo.

Resultados e discussão:

A prática junto ao NASF demonstrou a importância da existência de uma equipe multiprofissional que atue de forma intersetorial.⁵ Houve aprimoramento dos conhecimentos técnicos adquiridos com a graduação. Porém, os principais aprendizados foram a atuação como profissional da saúde de forma abrangente e a necessidade de trabalhar questões psicossociais que envolvem a saúde.

Conforme a Diretriz de Organização da Atenção Nutricional da PNAN⁴, os serviços de saúde devem estar preparados para atender às demandas causadas por agravos relacionados a má alimentação, promovendo o diagnóstico, tratamento, prevenção e promoção da saúde, além de ações de vigilância para indivíduos, famílias e comunidades. Nas ações desenvolvidas durante as práticas da RMSF, há contemplação dessas ações por meio do desenvolvimento de Grupos para Educação em Saúde e programação das atividades relativas ao SISVAN.

Os Grupos de Educação em Saúde trabalham temas referentes a educação alimentar e nutricional considerando fatores biológicos e socioculturais dos indivíduos além de incentivar ações intersetoriais. Nesses grupos são trabalhadas de forma participativa questões como: aquisição e produção de alimentos, espaços para a prática de exercícios físicos, oferta de alimentos saudáveis na alimentação fora do lar e autonomia para fazer e sustentar escolhas saudáveis. Também são desenvolvidas atividades de matriciamento com as equipes de ESF envolvidas, visando a qualificação profissional e o trabalho interdisciplinar.⁶

A programação das atividades relativas ao Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) fortalece a diretriz Vigilância Alimentar e Nutricional da PNAN.⁴ Foram desenvolvidas atividades para implantação do sistema, já que o principal cenário de prática do Nutricionista Residente tratava-se de uma nova unidade de ESF que ainda não possuía cadastro de indivíduos no sistema. Adicionalmente, estão sendo discutidas ações de parcerias com Universidade local para fortalecimento do SISVAN e inclusão da discussão e reflexão da Vigilância Alimentar e Nutricional em Projetos de Extensão.

O trabalho em equipe, desenvolvido principalmente com os trabalhadores da ESF, comprovou que as relações interpessoais entre os envolvidos podem interferir nas

comunicações⁷ e determinar a qualidade da assistência prestada. No cotidiano mostrou-se necessário o constante aprimoramento dos trabalhos em grupo.

Em relação à PNAN⁴, há a especificação das ações prioritárias e demandas para atenção nutricional citando o cuidado aos indivíduos portadores de necessidades alimentares especiais; considerações que são contempladas pelo desenvolvimento de um projeto voltado para avaliação de pacientes em uso de nutrição enteral domiciliar. Há também o destaque sobre a necessidade de adaptação dos pontos de atenção à saúde conforme necessidades dos usuários, incluindo a atenção domiciliar, prática marcante do Nutricionista Residente.

Nos setores de Regulação, Controle e Avaliação; Vigilância Sanitária e Vigilância Epidemiológica a prática demonstrou a necessidade de compreender a estrutura e funcionamento do Sistema Único de Saúde (SUS) facilitando a integração e o fluxo adequado dos serviços. Além da importância de utilizar dados para o planejamento das ações em saúde.

As práticas do Nutricionista Residente junto a Vigilância Sanitária permitem a reflexão sobre os conceitos expressos na diretriz Controle e Regulação dos Alimentos.⁴ Foram desenvolvidas ações relacionadas ao controle sanitário da produção, comercialização e distribuição de alimentos. Nos Grupos de Educação em Saúde, realizados na ESF, também são abordados temas como Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, rotulagem de alimentos e cuidados na alimentação fora do lar.

Ao atuar nos demais níveis de atenção à saúde, como em plantões hospitalares; e em outros serviços do SUS o Residente desenvolve o conhecimento de redes de atenção à saúde contribuindo para efetivar o conceito de integralidade e intersetorialidade.

Em relação à diretriz Participação e Controle Social, no município os espaços para participação popular são o Conselho Municipal de Saúde e as atividades desenvolvidas nas Unidades de ESF. Durante os Grupos de Educação em Saúde são abordados temas relativos ao controle social e formas legítimas de participação a fim de efetivar não só essa diretriz da PNAN, mas um dos princípios do SUS.

Conclusões:

Ainda em processo de construção, a RMSF contribui para o desenvolvimento da responsabilidade do profissional atuar como agente de mudança e mostra-se um modelo adequado para desenvolver habilidades profissionais e complementar a formação do Nutricionista que pretende atuar na APS em conformidade com as diretrizes expressas na PNAN.

Referências:

1. Brasil. Ministério da Saúde. Residência Multiprofissional em Saúde: experiências, avanços e desafios. Brasília: Ministério da Saúde; 2006.
2. Goyatá SLT. Projeto Político Pedagógico do Programa Nacional de Bolsas para Residência Multiprofissional em Saúde da Família – Unifal/MG. Alfenas: UNIFAL/MG; 2010.
3. CFN - Conselho Federal de Nutricionistas. O Papel do Nutricionista na Atenção Primária à Saúde. Brasília: CFN; 2008.

4. Brasil. Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde; 2011.
5. Brasil. Ministério da Saúde. Cadernos de Atenção Básica: Diretrizes do NASF – Núcleo de Apoio à Saúde da Família. Brasília: Ministério da Saúde; 2009.
6. Campos GWS, Domitti AC. Apoio matricial e equipe de referência: uma metodologia para gestão do trabalho interdisciplinar em saúde. Cadernos de Saúde Pública 2007; 23 (2): 399-407.
7. Araújo MBS, Rocha PM. Trabalho em equipe: um desafio para a consolidação da estratégia de saúde da família. Ciência & Saúde Coletiva 2007; 12 (2): 455-464.

ACEITABILIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR POR ALUNOS DE ESCOLAS PÚBLICAS NO MUNICÍPIO DE SANTA MARIA (RS)

Juliana Gusman - Curso de Nutrição, Centro Universitário Franciscano, Rua Silva Jardim, 1175, Centro, CEP: 97010-491, Santa Maria, RS. E-mail: juliana.nutricao2010@gmail.com

Camila Maziero - Curso de Nutrição, Centro Universitário Franciscano

Shaiana Deolindo - Curso de Nutrição, Centro Universitário Franciscano

Valquiria Oliveira - Curso de Nutrição, Centro Universitário Franciscano

Cátia Regina Storck - Curso de Nutrição, Centro Universitário Franciscano

Resumo: Este trabalho tem por objetivo verificar a relação entre o tipo de refeição servida na escola e a aceitabilidade por alunos de escolas públicas da cidade de Santa Maria (RS). O trabalho possui delineamento transversal e foi realizado em todas as turmas de 2º Ano de 5 escolas públicas. A coleta dos dados foi realizada em cinco dias consecutivos, totalizando 294 alunos de ambos os sexos, com idade média de 7,6 anos. Todos os alunos responderam a um questionário de escala hedônica facial após o consumo da alimentação escolar. A análise dos resultados indica que nos dias em que foram ofertadas as preparações salgadas, 82% dos escolares gostaram, 8,2% foram indiferentes e 9,8% não gostaram. As preparações doces tiveram seu consumo e aceitabilidade equiparando-se a ofertada de preparações salgadas. As frutas e fruta e doces, foram pouco ofertadas nas escolas, no entanto dos alunos que comeram 85% gostaram de fruta e 100% gostaram de frutas + doce. Diante dos resultados conclui-se que a alimentação escolar é bem aceita pelos alunos. A oferta de frutas está abaixo do recomendado, evidenciando a necessidade de reavaliar aspectos do programa de alimentação escolar como a estrutura do cardápio, para que haja incentivo do consumo de frutas e da educação nutricional no ambiente escolar.

Palavras chave: alimentação escolar; intervenção nutricional, hábitos alimentares.

Introdução

A escola, local onde as crianças passam grande parte de sua vida, atua de maneira significativa na formação de opiniões e na construção de conceitos, sendo um local de referência para a implementação de qualquer programa que vise à educação do indivíduo¹. Implementado em 1955 e considerado um dos maiores programas do mundo na área de alimentação escolar, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem como objetivo “atender às necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes, bem como a formação de hábitos alimentares saudáveis”².

As mudanças no padrão alimentar ocorrido nas últimas décadas podem ser a causa da ocorrência da alta prevalência de excesso de peso e obesidade nessa população. Os resultados da Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009 mostram prevalência de excesso de peso de 27,6% e obesidade de 7,5% entre as crianças de cinco a nove anos. Isso pode estar associado ao consumo excessivo de alimentos industrializados, pois nas últimas três décadas, o consumo desses alimentos tem aumentado tanto de forma global e em populações de baixa e alta renda, apresentando mais açúcar, gordura saturada, sódio, e menos fibras, além de alta densidade calórica³.

A alimentação escolar representa um atrativo para a permanência dos alunos nas escolas públicas brasileiras. A aceitação de um alimento pelo aluno é um dos fatores analisados para determinar a qualidade do serviço prestado pelas escolas, no tocante ao

fornecimento da merenda escolar. Para averiguar a aceitação de determinado alimento, a pesquisa de preferência e aceitação da merenda escolar é um instrumento fundamental, pois é de fácil execução e permite verificar a preferência média dos alimentos oferecidos⁴.

Este trabalho tem por objetivo verificar a relação entre o tipo de refeição servida na escola e a aceitabilidade por alunos de escolas públicas da cidade de Santa Maria (RS).

Metodologia

O presente trabalho possui delineamento transversal e foi realizado em todas as turmas de 2º Ano de 5 escolas públicas do município de Santa Maria (RS) indicadas pela 8ª Coordenadoria Regional de Educação e Secretaria Municipal de Educação para o Estágio Obrigatório em Alimentação Escolar realizado junto aos alunos do 5º semestre do Curso de Nutrição. As atividades foram autorizadas pelos responsáveis de cada escola, no período de abril de 2012, obtiveram a aprovação das professoras e alunos envolvidos.

A coleta dos dados foi realizada em cinco dias consecutivos, totalizando 294 alunos de ambos os sexos, com idade média de 7,6 anos. Em cada dia de avaliação foi anotada a preparação que foi servida. Após o consumo da alimentação escolar os alunos responderam a um questionário de escala hedônica facial, indicando o grau que gostou ou desgostou do cardápio servido na escola. Anteriormente foi explicado como deveriam proceder para responder os questionários enfatizando-se a importância das crianças fornecerem respostas verdadeiras e não interferirem nas respostas dos colegas.

Após a coleta de dados, foi realizada a tabulação dos dados na planilha eletrônica do programa estatístico *Statistical Package for the Social Sciences* (SPSS) versão 18.0. Os resultados estão apresentados em frequência absoluta e relativas, a diferença entre as variáveis categóricas foi utilizado o teste qui-quadrado, considerou-se estatisticamente significativo $p < 0,05$.

Resultados e Discussão

As preparações foram divididas em salgadas, doces, frutas e frutas + doce. Foram consideradas preparações salgadas: arroz com guisado; sanduíche de pão de cachorro quente com queijo e presunto e café com leite e açúcar; risoto com alface; sopa de massa parafuso com caldo de feijão, batata e cenoura e meio pão; risoto com mandioca frita; massa com molho de salsicha milho e ervilha; polenta com molho de salsicha; arroz com couve e carne moída com batata; carreteiro com guisado e repolho com cenoura; polenta com guizado, risoto e bolinho inglês.

Foram consideradas preparações doces: chocolate quente com açúcar e bolacha salgada; arroz de leite; pão com geleia e iogurte; bolacha doce e salgada; mingau de amido de milho; bolacha salgada e iogurte de morango; e chocolate quente.

As frutas ofertadas foram a banana e a maçã. E no grupo fruta + doce foram considerados um dia que foi servido banana ou maçã, leite achocolatado e bolacha doce ou salgada e outro dia que foi servido maçã, chocolate quente e bolinho inglês.

Os resultados das análises estão representados nas tabelas 1 e 2.

Tabela 1: Relação entre o tipo de refeição servida e o consumo da alimentação escolar.

Tipo de refeição	Comeu	Não comeu	Total	P*
Salgada	194(66)	100(34)	294	
Doce	154(67,7)	113(42,3)	267	
Fruta	40(45,5)	48(54,5)	88	
Fruta + doce	22(55)	18(45)	40	0,005

Valores apresentados em n(%); *Qui-quadrado; $p < 0,05$

Tabela 2: Aceitabilidade de diferentes tipos de preparação na alimentação escolar

Tipo de refeição	Gostou	Indiferente	Não Gostou	Total	P*
Salgada	159(82)	16(8,2)	19(9,8)	194	0,036
Doce	125(81,2)	23(14,9)	6(3,9)	154	
Fruta	34(85)	3(7,5)	3(7,5)	40	
Fruta + doce	22(100)	0(0)	0(0)	22	

Valores apresentados em n(%); *Qui-quadrado; $p < 0,05$

Nos dias em foram ofertadas as preparações salgadas, 66% dos alunos fizeram a refeição e entre estes houve grande aceitabilidade onde 82% gostaram, 8,2% indiferentes 9,8% não gostaram. Da mesma forma as preparações doces quando ofertadas tiveram seu consumo e sua aceitabilidade equiparando-se quando ofertada as preparações salgadas.

Das cinco escolas, nos cinco dias de avaliação que totalizaram 25 preparações avaliadas, somente em três escolas foram ofertadas frutas no cardápio da alimentação escolar uma vez na semana. Segundo PNAE⁵, os cardápios deverão oferecer, pelo menos, três porções de frutas e hortaliças por semana (200g/aluno/semana) nas refeições ofertadas.

As frutas e fruta e doces, foram pouco ofertadas nas escolas, por isso a baixa porcentagem de consumo. Além disso, nos dias em que foi ofertada a fruta, apenas 45,5% dos alunos fizeram a refeição. No entanto dos alunos que comeram 85% gostaram de fruta e 100% avaliaram que gostaram de frutas + doce. Sendo assim, um maior estímulo deveria ser feito para aumentar a oferta de frutas na alimentação do escolar.

O consumo insuficiente de frutas e hortaliças tem como resultado o aumento do risco de doenças crônicas não transmissíveis, como as cardiovasculares e alguns tipos de câncer, e estão entre os 10 fatores de risco que mais causam mortes e doenças no mundo⁶, evidenciando assim a importância de fazer atividades relacionadas à educação nutricional no ambiente escolar. Pesquisas envolvendo crianças e adolescentes brasileiros revelam, que estes grupos etários consomem, de forma geral, quantidades reduzidas de frutas e hortaliças⁷. A escola pode ser considerada um espaço privilegiado para o desenvolvimento de ações de desenvolvimento das condições de saúde e do estado nutricional das crianças e adolescentes, sendo um setor estratégico para concretização de iniciativas de promoção da saúde⁸.

Conclusão

Diante dos resultados obtidos conclui-se que a alimentação escolar é bem aceita pelos alunos, pois a recomendação do PNAE é que a aceitabilidade seja de 80% ou mais, e isso se evidencia nos resultados para todos os grupos de alimentos apresentados. Constatou-se que a oferta de frutas está abaixo do recomendado, evidenciando a necessidade de reavaliar aspectos do programa de alimentação escolar como a estrutura do cardápio, para que haja incentivo do consumo de frutas e da educação nutricional no ambiente escolar.

Referências

1. Campos J.A.D.B, Zuanon A.C.C. Merenda escolar e promoção da saúde. Ciênc Odont Bras. 2004;7(3):67-71.
2. Brasil. Resolução FNDE/CD/Nº 32/2006. Estabelecer normas para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar, 2006.

3. Monteiro CA, Levy RB, Claro RM, de Castro IR, Cannon G. Increasing consumption of ultra-processed foods and likely impact on human health: evidence from Brazil. *Public Health Nutr.* 2011 Jan;14(1):5-13.
4. Flavio EF, Barcelos MFP, Lima AL. Avaliação química e aceitação da merenda escolar de uma escola estadual de Lavras – MG. *Cienc Agrotec.* 2004;28 (4): 840-7
5. Brasil. Ministério da Educação, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, Conselho Deliberativo. Resolução/FNDE/CD/Nº 38, de 16 de julho de 2009. Estabelece as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. *Diário Oficial da União* 2009.
6. Levy-Costa RB, Sichieri R, Pontes NS, Monteiro CA. Disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil: distribuição e evolução (1974-2003). *Rev Saude Publica.* 2005;39(4):530-40.
7. Sanches M. Hortaliças: consumo e preferências escolares. Dissertação de Mestrado, Piracicaba, 2002.
8. Ramos M, Stein LM. Desenvolvimento do comportamento alimentar infantil. *J Pediatr (Rio J).* 2000;76 Supl 3:S229-37

NUTRIÇÃO, SAÚDE E ARTE!

Simone Leite Azevedo

Instituição: Universidade de Pernambuco - UPE, *Campus* Petrolina;

Endereço: BR 203 Km2 S/N, *Campus* Universitário, Vila Eduardo, CEP: 56300 - 000, Petrolina – PE.

Email: monelazevedo@hotmail.com

Ana Paula Lima Barros

Instituição: Universidade de Pernambuco – UPE, *Campus* Petrolina; Petrolina-PE

Daniella Rosa Rodrigues

Instituição: Universidade de Pernambuco – UPE, *Campus* Petrolina; Petrolina-PE

Edson Rafael Pinheiro dos Anjos

Instituição: Universidade de Pernambuco – UPE, *Campus* Petrolina; Petrolina-PE

Marianne Louise Marinho Mendes

Instituição: Universidade de Pernambuco – UPE, *Campus* Petrolina; Petrolina-PE.

RESUMO

O comportamento alimentar das crianças e suas preferências alimentares são influenciados fortemente por fatores ambientais. À medida que a criança começa a frequentar outros ambientes, como a escola, inicia-se uma intensa socialização, onde novas influências serão sofridas, devendo-se estimulá-la a uma alimentação correta nutricionalmente. Realizou-se esse trabalho objetivando-se promover hábitos alimentares saudáveis através de estratégias lúdicas de educação nutricional, observando-se sua assimilação por meio de realização de tarefas de colorir. O projeto desenvolveu-se em três escolas da rede municipal de ensino de Petrolina - PE, com participação de escolares (6 a 10 anos). Empregaram-se os seguintes recursos pedagógico–nutricionais: peça de teatro e tarefas com utilização de figuras para serem coloridas, adequados à faixa etária em questão, que faziam alusão às informações de boa alimentação repassadas durante a apresentação. Após o término das atividades, as tarefas foram recolhidas e efetuou-se análise com estatística descritiva para a verificação da compreensão dos estudantes sobre o tema exposto. Observou-se que 97% dos escolares disseram gostar de pelo menos uma fruta, 93% colocaram que frutas, suco e leite devem ser consumidos com frequência e 91% classificaram alimentos gordurosos como aqueles que devem ser consumidos em menor quantidade. Apenas 15% não souberam diferenciar os alimentos que devem ser consumidos com maior e menor frequência. Conclui-se que a exposição de conceitos de alimentação saudável por meio de peça teatral mostrou-se efetiva como prática de educação nutricional.

PALAVRAS-CHAVES

Educação Nutricional, escolares, atividade lúdica.

INTRODUÇÃO

A importância da nutrição durante todo o ciclo vital é absolutamente óbvia. O ser humano precisa alimentar-se para sobreviver. Na infância, além da sobrevivência, a boa nutrição é indispensável para um crescimento e desenvolvimento adequados. Também na infância, devem ser estabelecidos os bons hábitos alimentares, que continuarão na adolescência e na idade adulta, pois, embora existam controvérsias, parece fora de dúvida que a prevenção de algumas doenças degenerativas do adulto deva começar na infância¹.

Apesar disso, no quadro epidemiológico nutricional contemporâneo, coexistem carências nutricionais e doenças infecciosas, bem como excesso de peso e doenças crônicas não transmissíveis, inclusive entre a população infantil e adolescente². Devido a isso, a promoção da saúde em ambiente escolar vem sendo fortemente recomendada por órgãos internacionais³, pois crianças maiores de cinco anos habitualmente se acham excluídas das prioridades estratégicas das políticas oficiais de saúde, apesar de biológica, nutricional e socialmente suscetíveis⁴.

Visando melhorar os hábitos alimentares nas escolas, a educação nutricional se faz um instrumento eficiente, já que proporciona conhecimentos necessários para uma alimentação saudável⁵. Portanto, a busca de ações eficazes de educação nutricional pode vir de encontro com o emprego de metodologias lúdicas e dinâmicas em sala de aula, explorando a criatividade e a imaginação das crianças. Deste modo, o ambiente de ensino, quando aliado à prática da educação nutricional, é capaz de transformar-se em um local favorável à convivência saudável, proporcionando um ingresso ao aprendizado interativo com os alimentos⁶ e conforme Boog et al.⁷, a arte, por desencadear emoção, pode contribuir significativamente para a construção de valores coerentes com a busca ativa de melhor qualidade de vida para si e para a coletividade.

Esse trabalho foi idealizado com a finalidade de promover hábitos alimentares saudáveis por meio de estratégias lúdicas de educação nutricional, tais como peça teatral, e verificar sua eficácia por meio de tarefas de colorir em idade escolar matriculadas em escolas da rede municipal de ensino da cidade de Petrolina, Pernambuco.

METODOLOGIA

O trabalho foi desenvolvido no período de fevereiro de 2011 a fevereiro de 2012. Inicialmente, a equipe desenvolveu a peça (estória) com a qual iria trabalhar, quais temas de alimentação e saúde seriam abordados, realizou ensaios e criou os figurinos. Criou-se a peça teatral intitulada “Doces ou travessuras: Lições da Vovó Vitaminada”. A estória narra a aventura dos três porquinhos que, ao se verem sós sem sua mãe, têm que comprar comida para casa. No caminho das compras, encontram Chapeuzinho Vermelho que está chorando com dor de barriga e dor de dente por ter devorado todos os docinhos que levaria para sua vovozinha. O Lobo Mau é o agente que oferece doces e guloseimas aos porquinhos, tentando convencê-los de que eles seriam bonitos e fortes caso os comessem com frequência e a Vovozinha (Vovó Vitamina), que malha bastante, adora frutas e hortaliças e alimentos saudáveis, ensina-lhes o que devem realmente comer para que tenham saúde, energia e peso adequado. Para isso, a personagem utiliza-se da pirâmide dos alimentos, explicando detalhadamente todos os seus grupos.

Somando-se a isto, elaborou-se uma tarefa de colorir para que os alunos a fizessem ao final da apresentação. Esta tarefa era simples e composta por três questões: pinte o alimento que você mais gosta, pinte os alimentos que devem ser consumidos com mais frequência e pinte os alimentos que devem ser consumidos em menor quantidade. As respostas obtidas a estas questões foram analisadas, visando a verificação da fixação dos

conhecimentos repassados na peça, aplicando-se análise estatística descritiva e obtendo-se os resultados percentuais.

RESULTADO E DISCUSSÃO

A realização da peça teatral mostrou-se uma atividade bastante atrativa para o público em questão. Notou-se que a presença de pessoas devidamente caracterizadas e interpretando personagens conhecidos de estórias infantis, como os três porquinhos, Chapeuzinho Vermelho, a Vovó e o Lobo Mau, foi muito bem recebida e prendeu bastante a atenção dos pequenos expectadores, que se empolgavam, cantavam a música da peça em coro, riam e interagiam com os personagens. Este comportamento corrobora com o trabalho de Lima et al⁸, que também realizou educação nutricional utilizando recursos didático nutricional semelhante ao deste trabalho.

Por meio das análises das tarefas de colorir, verificou-se que das 115 crianças participantes, 111 (97%) relataram gostar de pelo menos um tipo de fruta; 107 (93%) colocaram que frutas, suco e leite devem ser consumidos com frequência e 105 (91%) classificaram alimentos gordurosos como aqueles que devem ser consumidos em menor quantidade. Destaca-se ainda que 17 (15%) dos escolares não souberam diferenciar os alimentos que deveriam ser consumidos com maior e menor frequência.

CONCLUSÃO

A utilização da arte cênica mostrou-se importante para a transmissão de ideias a um grupo específico (escolares), que encontra mais facilidade nesse tipo de linguagem. Portanto, apesar da simplicidade da proposta, conseguiu-se promover a educação nutricional de forma lúdica, interativa e bastante agradável. Além disso, as informações apreendidas por essas crianças podem ter uma boa disseminação em seus lares, uma vez que elas podem se tornar multiplicadores da informação. Para a equipe, que é constituída por acadêmicos de nutrição e docente do curso, a experiência veio a somar muito à vida acadêmica, revelando que por estratégias simples de ação consegue-se resultados de elevada grandeza.

AGRADECIMENTOS

As equipes gestoras das escolas das quais fizemos nossa apresentação e as crianças que participaram.

REFERÊNCIAS

1. Dutra-de-oliveira JE, Marchini JS. Ciências Nutricionais. 4 reimp. São Paulo: Savier, 2006.
2. World Health Organization. Global strategy on diet, physical activity and health. Geneva: WHO; 2003.
3. Organización Pan-Americana de la Salud-OPAS. Rede Latinoamericana de Escuelas Promotoras de la Salud. Washington (DC): FAO; 1999.
4. Dias AMLR, Chiantele, C, Almada R. Avaliação do estado nutricional, atividade física e preferência alimentar de crianças pré-escolares e escolares. Trabalho de Conclusão de Curso. Araçatuba: Curso de Nutrição da Universidade Paulista, 2005.

5. Fandiño J, Benchimol AK, Barroso FL, Coutinho W, Applinario JC Cirurgia Bariátrica: aspectos clínico-cirúrgicos e psiquiátricos. Rev. Psiquiatr., v 26, n 1, p. 47-51, São Paulo, 2006.
6. Albiero KA, Alves FS. Formação e desenvolvimento de hábitos alimentares em crianças pela educação nutricional. Nutr Pauta. 2007;15(82):17-21.
7. Boog MCF et al. Utilização de vídeo como estratégia de educação nutricional para adolescentes: “comer... o fruto ou o produto?” Rev. de Nutrição, Campinas, v. 16, n. 3, p. 281-293, 2003.
8. Lima DB, Simões TM, Lucia DF, Miguel CF, Morais ACV, Ferreira CR, Santos NZ. Crescendo com saúde e nutrição: Aplicação do lúdico na educação nutricional. Revista EM EXTENSÃO, Uberlândia, v. 8, n. 2, p. 59 - 67, ago./dez. 2009.

EVOLUÇÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO ESTADO DE PERNAMBUCO (2007 - 2010)

Ísis Cardoso Correia¹; Juliana Oliveira de Sobral²; Floreci Maria Ribeiro Lira³; Maria Malciana Ferreira Farias⁴; Marieta Pinho Barros⁵

¹ Secretaria de Educação do Estado de Pernambuco, Avenida Afonso Olindense, 1513 – Várzea – Recife-PE – CEP 50810-000. isis.cardoso.correira@hotmail.com

^{2,3,4,5} Secretaria de Educação do Estado de Pernambuco, Recife-PE.

Resumo: A finalidade deste estudo foi analisar a evolução do Programa de Alimentação Escolar do Estado de Pernambuco durante os anos de 2007 a 2010, dando ênfase as ações executadas pela Gerência de Merenda e do Livro Didático (GMLD). O estudo valeu-se da coleta e análise de dados secundários (documentos, bibliografia específica, planos governamentais, relatórios técnicos). Esse trabalho permitiu rever o perfil do programa desenvolvido até 2007. Neste período, a merenda se caracterizava pela ausência de gêneros perecíveis nos cardápios e apresentava uma descontinuidade acentuada na oferta. A partir de 2007, priorizou-se um atendimento alimentar rico em vitaminas, com a inclusão de gêneros perecíveis sazonais, enriquecimento protéico, e a garantia de uma alimentação ininterrupta. No Estado, o Programa de Alimentação Escolar atingiu resultados significantes, determinados pela decisão política do Poder Executivo em manter um programa de suplementação alimentar eficiente e eficaz, refletindo o compromisso com o bem-estar dos estudantes. O consumo de alimentos com excelente qualidade e quantidade, necessários para o crescimento e desenvolvimento intelectual e social, interferindo assim, na elevação do processo de ensino e aprendizagem, no rendimento escolar e na formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos.

Palavras-chave: crescimento nutricional; desenvolvimento intelectual; programa de alimentação escolar.

INTRODUÇÃO

O Programa de Alimentação Escolar do Estado de Pernambuco tem como objetivo atender as necessidades nutricionais dos alunos e a formação de hábitos alimentares saudáveis, durante a sua permanência na escola, contribuindo para o seu crescimento nutricional e intelectual, elevando o seu nível de aprendizagem, favorecendo o acesso, a permanência e o rendimento escolar. O atendimento nutricional qualitativo às crianças, adolescentes e adultos, regularmente matriculados na rede escolar estadual, tornou-se um grande desafio. Preocupou-se também com a falta de alimentos nas escolas. Para algumas delas era repassada a merenda totalmente escolarizada, ou seja, recebiam recursos no valor per capita igual ao repassado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) ao Estado. Dessa forma, poderiam comprar produtos necessários na composição dos cardápios. Outras escolas recebiam apenas os gêneros distribuídos pela Secretaria de Educação. As escolas que, por sua vez, não realizavam a prestação de contas dentro do prazo definido legalmente, causando assim um retardo na transferência dos recursos financeiros e, conseqüentemente registrando falta de gêneros alimentícios para compor os cardápios planejados e orientados pela equipe de nutricionistas da Secretaria de Educação.

A partir dessa situação ficou definido que todas as escolas independentemente da localização regional, receberiam a merenda centralizada e escolarizada.

A finalidade deste estudo foi analisar a evolução do Programa de Alimentação Escolar do Estado de Pernambuco durante os anos de 2007 a 2010, dando ênfase as ações executadas pela Gerência de Merenda e do Livro Didático (GMLD).

MATERIAIS E MÉTODOS

O estudo descritivo valeu-se da coleta e análise de dados documentais do Programa de Alimentação Escolar do Estado de Pernambuco- PAE/PE, bibliografia específica, planos governamentais, relatórios técnicos específicos.

RESULTADOS

No ano de 2007, percebeu-se o grande desafio de atender satisfatoriamente o Programa de Alimentação Escolar numa rede de escolas onde apresentava uma diversidade tão rica em seus hábitos alimentares. Contudo, este desafio estimulou a equipe a buscar na própria comunidade escolar e na legislação o apoio para enfrentar as dificuldades pontuadas pela gestão, pela equipe de nutrição e pelas escolas. Em 2008, a Secretaria de Educação ampliou o atendimento da alimentação escolar, incluindo os alunos quilombolas matriculados em duas escolas, antes mantidas pelo governo municipal nos quais se encontram regionalmente matriculadas, totalizando 464.861 alunos matriculados. A qualidade no atendimento da alimentação escolar de forma segura e saudável continuou sendo o principal desafio, sendo assim, algumas ações foram tomadas, para minimizar efeitos, como: aquisição de novos equipamentos, utensílios de cozinha e kits para o aluno contendo: prato, copo, colher e garfo, primando pela educação alimentar; capacitação de Merendeiras em parceria com o SESI - Programa Cozinha Brasil, tendo sido capacitadas 1.118 Merendeiras com os temas: Aproveitamento Integral dos Alimentos e Boas Práticas de Manipulação com Alimentos; promoção do reforço de Merenda Escolar a Projetos, como: Mais Educação – jornada ampliada aos alunos do ensino fundamental, Jovens Atletas e Reforço Escolar para os alunos das escolas estaduais jurisdicionadas na Gerência Regional da Educação (GRE) Sertão do Alto Pajeú - Afogados da Ingazeira /PE; diversificação dos gêneros alimentícios distribuídos pela SEE/PE, além do repasse de recursos às Unidades Executoras, para a aquisição de produtos perecíveis que complementariam os cardápios, valorizando os hábitos alimentares regionais, desenvolvendo hábitos saudáveis e promovendo o desenvolvimento da economia local. Em 2009, ampliou-se de forma pioneira o atendimento da merenda escolar, incluindo os alunos do Ensino Médio e Educação de Jovens e Adultos (EJA) no Programa de Alimentação Escolar, passando Pernambuco a ser o primeiro Estado brasileiro a oferecer este tipo de atendimento, com recursos do tesouro estadual, realizou-se um atendimento parcial a EJA e um atendimento completo aos alunos matriculados em creches, pré-escolas, no ensino fundamental, alunos indígenas e quilombolas, perfazendo um total de 480.255 alunos atendidos. Com essa decisão, novas ações foram realizadas, como: atendimento de alimentação escolar a 1.027 escolas na forma centralizada, sendo 950 escolas também na forma escolarizada em convênio com o Centro de Abastecimento e Logística de Pernambuco – CEASA/PE; conscientização da equipe gestora das 33 escolas ainda sem Conselho Escolar constituído, a fazê-lo o mais rápido possível; aquisição de novos

equipamentos para a cozinha das escolas não contempladas em 2008; a Inclusão de mais 07(sete) municípios pernambucanos (Dormentes, Itacuruba, Panelas, Salgadinho, Santa Filomena, Casinhas e Jucati) totalizando o atendimento da merenda escolar em 182 Municípios mais o território de Fernando de Noronha e as escolas localizadas nos municípios de Pesqueira e Petrolândia que tinham a alimentação escolar municipalizada nas modalidades do ensino médio e EJA; distribuição de alimentos perecíveis (charque, ovos e frango) para todas as escolas da rede estadual em convênio com a CEASA, além da contratação de 21 nutricionistas para atuarem na GMLD e nas GRE's, sendo localizada uma em cada Regional de Educação distribuídas em todo território pernambucano, com o objetivo de acompanhar todo o processo da Merenda nas escolas. Em 2010, foram atendidos 927.875 alunos pelo programa de Merenda Escolar de toda a rede estadual, outras ações foram implantadas ou implementadas: Projeto Mãos à Horta: Plantando para Educar, envolvendo inicialmente 16 Municípios da Região da Mata; a contratação de 1.488 merendeiras para atenderem ao déficit da função nas escolas estaduais; a contratação de 17 encarregados de merendeiras que auxiliam as nutricionistas nas GRE's; capacitação para as 21 nutricionistas e mais de 2.000 merendeiras; capacitação de gestores escolares e responsáveis pela merenda nas escolas; capacitação dos Técnicos das Regionais; continuidade reforço de Merenda Escolar a Projetos, como: Mais Educação; Jovens Atletas; a Introdução da agricultura familiar na merenda escolarizada; a distribuição de uma cartilha que orienta as escolas sobre as Boas Práticas da Merenda Escolar; a distribuição de um Caderno de Receitas, Volume 2, priorizando o atendimento aos hábitos alimentares regionais com aproveitamento integral dos alimentos; a distribuição também de um caderno de receitas específicos de cada gênero alimentício: frango, leite, ovos e soja, produtos esses, já incluídos nos cardápios da alimentação escolar.

DISCUSSÃO

A alimentação escolar precisa ser encarada como uma refeição para manter a criança alimentada enquanto está na escola, independente de suas condições socioeconômicas.² Segundo Nelson Chaves (apud Fischmann, 1986): “A plasticidade do cérebro, na última fase da vida embrionária e nos primeiros anos de vida, é uma realidade. As alterações, inclusive as de ordem nutricional ocorridas nessas fases, podem repercutir profundamente sobre a atividade mental, a inteligência, a lógica, a memória e a condução do impulso nervoso. A Educação deve ser ministrada a todos, indistintamente. Entretanto, logo se estabelece a diferença de capacidade de aprendizagem, resultante da má estrutura e atividade funcional do cérebro. Ora, com a interferência do fator nutricional agravando a deficiência existente nas camadas de nível socioeconômico mais baixo, aumenta cada dia, a diferença intelectual entre as classes sociais. Na maior parte da população, a capacidade intelectual é reduzida, o que exige um trabalho muito mais árduo por parte dos educadores e torna o ensino e a educação mais onerosos. É provável que nos países em desenvolvimento exista um grande número de crianças excepcionais, com um Q.I. muito aquém do normal, condenadas ao fracasso na escola e à marginalização social.”³

O ambiente escolar é um importante local para a formação de bons hábitos alimentares e para a educação nutricional. Segundo Consea, o perfil da população brasileira é marcado pela coexistência de doenças relacionadas a quadros de carência, como desnutrição, anemias e deficiências de vitaminas, com doenças provocadas pelo excesso de alimentos, como sobrepeso, obesidade, diabetes, hipertensão arterial.⁴ A este quadro, que apresenta

ora característica de país periférico, ora característica de país desenvolvido e que pressupõe uma evolução, denomina-se esse processo de transição nutricional. Sendo assim é de extrema relevância que o aluno tenha um consumo de alimentos com excelente qualidade e quantidade, necessários para o seu crescimento e desenvolvimento intelectual e social, interferindo assim, na elevação do processo de ensino e aprendizagem, no rendimento escolar e na formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos.⁵

CONCLUSÕES

A GMLD busca assegurar a distribuição de uma alimentação escolar com qualidade, permitiu rever o perfil do programa desenvolvido até 2007. Neste período, a merenda caracterizava-se pela ausência de gêneros perecíveis nos cardápios e apresentava uma descontinuidade acentuada na oferta. A partir de 2007, priorizou-se um atendimento alimentar rico em vitaminas, com a inclusão de gêneros perecíveis sazonais, enriquecimento protéico, e a garantia de uma alimentação ininterrupta. No Estado o Programa de Alimentação Escolar atingiu resultados significantes, determinados pela decisão política do Poder Executivo em manter um Programa de Suplementação Alimentar eficiente e eficaz, refletindo o compromisso com o bem-estar dos estudantes.

AGRADECIMENTOS

Agradecimento a Gerência de Merenda Escolar do Estado de Pernambuco.

REFERÊNCIAS

1. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. A vigilância, o controle e a prevenção das doenças crônicas não-transmissíveis : DCNT no contexto do Sistema Único de Saúde brasileiro / Brasil. **Ministério da Saúde – Brasília** : Organização Pan-Americana da Saúde, 2005.
2. ABREU, M. **ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: combate à desnutrição e ao fracasso escolar ou direito da criança e ato pedagógico?** Brasília, Aberto, ano 15, n.67, jul./set. 1995.
3. FISCHMANN, Roseli. **Educação, alimentação e economia: uma relação de coerência ou de contradição? Educação e Sociedade.** São Paulo, n.24, p.75-98, ago. 1986.
4. CONSEA – Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Princípios e diretrizes de uma política de segurança alimentar e nutricional.** Brasília, 2004.
5. MONTEIRO, C.A. et al. Mudanças na dinâmica demográfica. In: MONTEIRO, Carlos A. (Org). **Velhos e novos males de saúde no Brasil.** São Paulo, Hucitec/NUPENS/USP, 1995.

ACOMPANHAMENTO TÉCNICO DE UMA ESCOLA PÚBLICA DO ESTADO DE PERNAMBUCO

Ísis Cardoso Correia¹; Nathália Melquiades Zlocowick²; Marielza Martins de Santana³; Juliana Oliveira de Sobral⁴; Maria Malciana Ferreira Farias.⁵

¹ Secretaria de Educação do Estado de Pernambuco, Avenida Afonso Olindense, 1513 – Várzea – Recife-PE – CEP 50810-000. isis.cardoso.correira@hotmail.com

^{2,3,4,5} Secretaria de Educação do Estado de Pernambuco, Recife-PE.

Resumo: O trabalho teve como objetivo verificar as condições de higiene, organização e manipulação da merenda, cozinha, estoque e merendeiras, além de observar a evolução das escolas durante alguns meses do ano. Foi selecionada aleatoriamente a GRE Garanhuns e dentre as escolas selecionou-se uma para o acompanhamento das visitas técnicas realizadas pelo nutricionista responsável. Avaliou-se os check-lists dos meses de fevereiro, maio, julho e setembro. No check-list acompanha-se a Cozinha, o Estoque, as Merendeiras e a Merenda. Analisou-se a evolução da escola e elaborou-se um gráfico. Avaliando a escola quanto a sua adequação observou-se que em fevereiro, a cozinha atingiu 72,8%, o estoque 62,5%, as merendeiras 50% e a merenda 66,6%; em maio a cozinha 81,8%, o estoque 87,5%, as merendeiras 100% e a merenda 83,3%; em julho a cozinha 63,6%, 72,3% o estoque, as merendeiras 60,6% e a merenda 83,3% e em setembro cozinha 83,2%, estoque 85,9%, merendeira 97,8% e merenda 84,6%. A higiene dos alimentos se caracteriza, fundamentalmente, pelos processos nos quais os alimentos se tornam higienicamente e sanitariamente adequados para o consumo. A contaminação dos alimentos se inicia na produção da matéria-prima e se estende às etapas de transporte, recepção, armazenamento. O estudo mostrou evoluções irregulares no decorrer dos meses em cada setor da área de produção de alimentação escolar, evoluindo sempre que recebiam as orientações estabelecidas em visita da nutricionista.

Palavras-chave: merenda escolar, higiene dos alimentos, acompanhamento técnico.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e visa à transferência, em caráter suplementar, de recursos financeiros aos estados, ao Distrito Federal e aos municípios destinados a suprir, parcialmente, as necessidades nutricionais dos alunos.¹ Este é considerado um dos maiores programas na área de alimentação escolar no mundo e é o único com atendimento universalizado, sendo atendidos por ele todos os alunos da educação infantil (creche e pré-escola) e do ensino fundamental matriculados em escolas públicas e filantrópicas cadastradas no censo escolar do Ministério da Educação. Dentre as diretrizes do PNAE, destaca-se o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, tradições e hábitos alimentares saudáveis.² Para ter uma alimentação saudável, não basta conhecer os nutrientes e o valor nutritivo dos alimentos. É necessário saber a melhor maneira de escolher, preparar e conservar todos os alimentos que vão ser consumidos. Para um alimento ser considerado de qualidade, devemos levar em consideração não somente seus aspectos nutricionais, mas também se esse é seguro do ponto de vista da contaminação física, química e/ou biológica.³ E é por esse motivo que o treinamento dos manipuladores de alimentos na área de

produção de refeições tem sido uma constante preocupação entre os nutricionistas.⁴ Várias enfermidades podem ser evitadas quando se procede à manipulação de alimentos dentro das normas técnicas de higiene, assim como se aproveitam melhor os princípios nutritivos presentes nos alimentos quando se obedecem as regras da técnica dietética.⁵ As boas práticas higiênico sanitárias também corroboram para melhor apresentação dos alimentos servidos e melhora na qualidade, assegurando a saúde dos alunos. Assim, os locais de produção e fornecimento de refeições devem adotar procedimentos que visem à segurança sanitária dos alimentos ofertados aos escolares. Questões referentes ao abastecimento de água potável, às instalações, aos equipamentos e aos utensílios, ao manejo de resíduos, ao controle de pragas e roedores e ao fluxo de preparo devem fazer parte da formação dos manipuladores dos alimentos.⁶ Sabendo-se disso esse trabalho teve como objetivo verificar as condições de higiene, organização e manipulação da merenda, cozinha, estoque e merendeiras, além de observar a evolução das escolas durante alguns meses do ano.

MATERIAIS E MÉTODOS

Dentre as 17 Gerências Regionais de Educação (GREs), uma foi selecionada aleatoriamente, a GRE Garanhuns e dentre as escolas selecionou-se uma para o acompanhamento das visitas técnicas realizadas pela nutricionista responsável. A nutricionista acompanhou a escola através do preenchimento de um check-list e uma ficha de orientação. Selecionou-se os check-lists dos meses de fevereiro, maio, julho e setembro, para avaliar a evolução da escola com o cumprimento das orientações dadas pela nutricionista. O check-list acompanha a Cozinha, o Estoque, as Merendeiras e a Merenda. Na cozinha foi avaliada a limpeza das áreas (pisos, paredes, bancadas, teto, portas, janelas, limpeza do fogão, limpeza da geladeira, limpeza do freezer, limpeza do liquidificador, limpeza dos utensílios). Na área de armazenamento de alimentos o estoque foi o item de avaliação observando-se a limpeza da área, a forma de armazenamento, identificação dos produtos com data de validade, conservação das embalagens; além disso, foi observado na geladeira como é feito o armazenamento dos itens, os tipos de embalagens utilizadas (sacos transparentes incolores), no freezer observou-se a forma de armazenamento dos itens; os tipos de embalagens utilizadas (sacos transparentes incolores). Avaliando as merendeiras analisou-se o fardamento, a higiene pessoal (sem adornos, unhas limpas, curtas e sem esmalte) e se foi capacitada ou não. Analisando a merenda observou-se se o cumprimento do cardápio, aquisição e utilização de gêneros perecíveis e higiene de gêneros perecíveis. Analisou-se a evolução da escola de acordo com o cumprimento de cada item nos meses estabelecidos e elaborou-se um gráfico representando essa evolução.

RESULTADOS

Avaliando a escola no mês de fevereiro, a cozinha atingiu 72,8%, o estoque 62,5%, as merendeiras 50% e a merenda 66,6% de adequação. No mês de maio observa-se uma evolução significativa da escola com o cumprimento de cada item: a cozinha 81,8%, o estoque 87,5%, as merendeiras estavam 100% adequadas e a merenda alcançou 83,3% de adequação. O mês de julho a escola regrediu em todos os itens, a cozinha com 63,6% de adequação, 72,5% do estoque estava em conformidade, as merendeiras atingiram 60,6% e a merenda permaneceu com 83,3% de adequação. Em setembro a cozinha atingiu 83,2%, o

estoque 85,9%, as merendeiras 97,8% e a merenda 84,6%. Para melhor didática os resultados dessa evolução da escola foram apresentados no Gráfico 1.

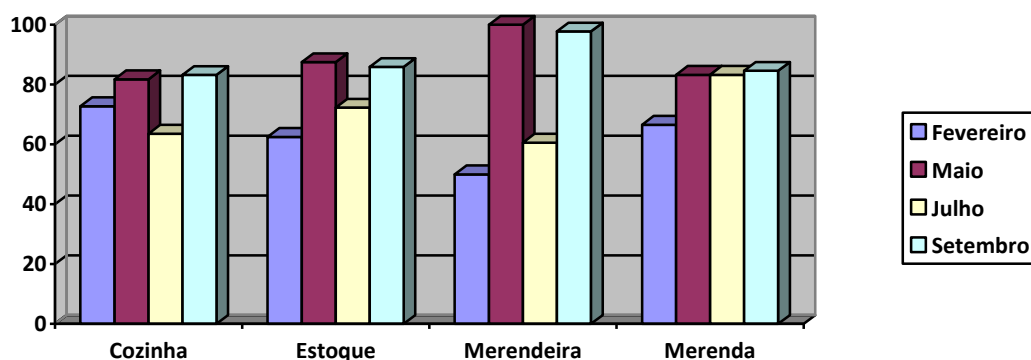
DISCUSSÃO

Através dos alimentos são transmitidas muitas doenças e, os cuidados com a saúde do manipulador e a higiene do ambiente são primordiais para o efetivo controle de fatores que influenciam na qualidade do produto final. Por isso, a alimentação oferecida, além de objetivar suprir as necessidades nutricionais das crianças e adolescentes deve ter o intuito de fornecer alimentos seguros e de qualidade, sem comprometer a saúde e o desenvolvimento. A higiene dos alimentos se caracteriza, fundamentalmente, pelos processos nos quais os alimentos se tornam higienicamente e sanitariamente adequados para o consumo.⁷ A contaminação dos alimentos se inicia na produção da matéria-prima e se estende às etapas de transporte, recepção, armazenamento. Durante a manipulação pode haver contaminação por condições precárias de higiene de manipuladores, equipamentos, utensílios, ambiente e condições inadequadas de armazenamento dos produtos prontos para consumo.⁸ É imprescindível a aplicação de Boas Práticas nas cozinhas, através da avaliação e orientação das pessoas quanto às principais medidas de higiene a serem aplicadas.⁹ As Boas Práticas para serviços de alimentação preveem a manutenção e higienização do instalações, dos equipamentos e dos utensílios. É interessante que o profissional nutricionista oriente o gestor para que os procedimentos adequados de Boas Práticas sejam mantidos, garantindo assim, uma alimentação segura, adequada e de qualidade para os alunos que são beneficiados garantindo um crescimento e desenvolvimento adequado.

CONCLUSÕES

O estudo mostrou evoluções irregulares no decorrer dos meses em cada setor da área de produção de alimentação escolar, evoluindo sempre que recebiam as orientações estabelecidas em visita do nutricionista.

Gráfico 1: Evolução do percentual de adequação da escola durante os meses de fevereiro, maio e julho.



AGRADECIMENTOS

Agradecimento a Gerência do Programa de Alimentação Escolar do Estado de Pernambuco.

REFERÊNCIAS

1. BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Fundo nacional de desenvolvimento da educação conselho deliberativo. **RESOLUÇÃO/CD/FNDE N° 38, DE 16 DE JULHO DE 2009.**
2. BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação/Conselho Deliberativo. **Resolução/FNDE/CD/N° 32 de 10 de Agosto de 2006.**
3. JÚNIOR, E.A.S. **Manual de Controle Higiênico: sanitário em alimentos.** 2ª ed. São Paulo: Varela, 1997.
4. COSTA, E. Q.; LIMA, E. S.; RIBEIRO, V. M. **O treinamento de merendeiras: análise do material instrucional do Instituto de Nutrição Annes Dias.** Rio de Janeiro, 1956-94).
5. BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Dez passos para a promoção da alimentação saudável nas escolas.** Brasília. Brasília, 2006.
6. VANNUCHI, H.; SUDAM, D. C. **Oficinas de aproveitamento máximo de alimentos: contribuições para a reeducação alimentar da comunidade universitária.** Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, 2006.
7. SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação.** 6.ed. São Paulo: Varela, 1995.
8. ZANDONADI, R. P. **Atitudes de risco do consumidor em restaurantes de auto-serviço.** Revista de Nutrição. v.20, n.1. Campinas jan./fev. 2007.
9. FARCHE, L. M. **O panorama higiênico-sanitário nas cozinhas das escolas da rede pública de Franca, SP.** Revista Higiene Alimentar. v.21, n.154, p.27-29. São Paulo, set., 2007.
10. ANVISA, **Cartilha sobre boas práticas no Serviço de Alimentação.** Resolução-RDC nº 216/2004.

SAÚDE E NUTRIÇÃO: ANÁLISE DE CONTEÚDOS INFORMACIONAIS EM REVISTAS

Carolina Menezes Ferreira (Universidade Paulista: Rua Apeninos 267, Aclimação – Paraíso, SP/SP. carolmef@unip.br).

Regina Lúcia Moraes Teixeira (Universidade Paulista, SP/SP); Carolina Vieira de Mello Barros Pimentel (Universidade Paulista, SP/SP).

O alimento é muito mais que uma fonte de nutrição, ele é fonte de informação e, os meios comunicação são utilizados como veículos de divulgação e informação dos achados científicos. Reportagens sobre alimentação e nutrição, relatos de pesquisas e recomendações nutricionais cada vez mais se fazem presente em jornais, rádio, televisão, internet e outros meios de comunicação. O objetivo deste trabalho foi analisar o conteúdo informacional referente à saúde e nutrição, presente nas matérias advindas das capas da revista *Veja*.

Para o desenvolvimento do trabalho, verificaram-se as revistas do período entre julho de 2010 a abril de 2011. Para classificar o tipo de informação, utilizou-se o método *Análise de Conteúdo* (Trivinos, 1987), respeitando as três etapas básicas de análise: pré-análise, descrição analítica e interpretação inferencial.

Destacou-se que, apenas, 5 capas referiram-se à saúde e nutrição em 10 meses de circulação, ou seja, a quantidade de matérias destinada a saúde e nutrição foi muito pequena. Na análise, percebeu-se que a maioria das reportagens possui um cunho mercadológico, e nem sempre as informações são baseadas em estudos científicos.

Palavras Chaves: revista; informação; capas, saúde; nutrição.

No Brasil e no mundo, verifica-se o aumento da incidência e prevalência das Doenças Crônicas Não Transmissíveis – DCNT (diabetes, câncer, obesidade, hipertensão arterial, doenças cardíacas).

Entre os fatores condicionantes do aumento destas doenças, destaca-se o processo de transição nutricional caracterizado pelo aumento de consumo de alimentos industrializados, fonte de gorduras, sal e açúcares em detrimento a uma alimentação saudável composta por frutas e hortaliças e em associação com a redução dos níveis de atividade física e aumento do sedentarismo.

Em paralelo, há um crescente interesse da população em relação à alimentação, nutrição e estilo de vida saudável com o intuito de prevenir estas doenças e promover a saúde.

Neste cenário, dois profissionais são essenciais: o nutricionista e o jornalista.

A ambos, nutricionistas e jornalistas, é essencial decodificar as informações científicas para uma melhor compreensão em benefício da população.

O que se informa contribui para educar, aprender e decidir por escolhas eficazes e benéficas à saúde.

Observa-se que, a ciência da nutrição obteve nos últimos anos, um expressivo desenvolvimento, que pode ser atestado na expansão dos grupos de pesquisa, no aumento do número de pesquisadores, na publicação de trabalhos científicos e em sua divulgação ao público se destacando cada vez como objeto de pesquisa e debate (BOOG, 2008)

É crescente o interesse do público por questões afetas à nutrição. Neste processo os resultados dos achados científicos são fundamentais para contribuir na redução da incidência e prevalência das DCNT e orientar na definição e priorização de programas de saúde pública com enfoque em prevenção e promoção da saúde. Diante do exposto este

trabalho teve como objetivo analisar a capa de revistas (grande circulação nacional) e o conteúdo informacional referente à saúde e nutrição.

Para o alcance dos objetivos propostos a pesquisa foi fundamentada na seleção de todas as revistas cujas capas apresentaram temas relacionados à nutrição e saúde, durante nove meses (julho/2010 a abril/2011).

Foram avaliadas:

- a periodicidade de publicações com o tema em questão;
- os aspectos de caracterização das capas;
- a leitura do material coletado para assimilação das impressões e criação de núcleos de sentido temático/semântico;
- a categorização semântica e técnica por meio da agregação dos dados analisando o corpus com o cruzamento das informações.

Para a verificação do conteúdo optou-se pelo método adaptado *Análise de Conteúdo* proposto por TRIVIÑOS (1987) no qual ressalta que a análise de conteúdo tem a peculiaridade de “ser um meio para estudar as comunicações entre os homens, colocando ênfase no conteúdo das mensagens”.

Trata-se de um método construtivista, constituído de três etapas básicas de análise de conteúdo, a saber: pré-análise, descrição analítica e interpretação inferencial.

Na pré-análise há a organização do material.

Na descrição analítica procura-se identificar o conteúdo manifesto com ênfase na quantificação das unidades de análise de acordo com cinco categorias subtemáticas de ordem semântica pré-estabelecidas:

1. *Mercadológicas*: Matérias preponderantemente de cunho mercadológico, que incentivam o consumo de alimentos e grupos de alimentos específicos, e o estilo de vida.
2. *Promoção Social*: Matérias preponderantemente de estética e beleza, que promovem e incentivam a saúde, a auto-estima e a beleza.
3. *Informativas/Utilitárias*: Matérias preponderantemente Informativas e/ou Utilitárias, que fornecem dicas de saúde e prevenção de doenças crônicas não transmissíveis.
4. *Políticas Públicas*: Matérias preponderantemente de conteúdo que tratam de políticas públicas. Envolvem temáticas abordando políticas de governo relacionadas à saúde e nutrição.
5. *Neutras*: Matérias que tratam de assuntos não se enquadram nas categorias anteriores.

Entre os resultados observou-se que durante os dez meses (entre julho/2010 a abril/2011) foram analisadas 40 revistas, das quais 12,5% (5 Capas) referiam-se à Saúde e Nutrição, conforme Figura 1.

Entre as capas cujos temas estavam relacionados à Saúde e Nutrição observa-se, conforme Quadro 1, que os conteúdos foram publicados no final do ano de 2010 e no início do ano de 2011.

Dos conteúdos publicados verifica-se que dois (40%) estão diretamente relacionados à estética e beleza, dois (40%) referem-se à saúde e alimentação e um (20%) relata sobre o consumo e produção de carne no país.

Na edição 2176, do dia 04 de Agosto de 2010, destaca-se a capa: “10 regras para uma lipo segura” (Quadro 2), na qual se observa a imagem de uma mulher enrolada a uma fita métrica. Essa imagem insinua que a mulher tem que estar com as medidas corporais dentro dos parâmetros de beleza para um corpo bonito e perfeito, induzindo a um padrão de beleza imposto pela sociedade e pela mídia: o de ser magra. De acordo com GARRINI

(2007) a mídia encontrou no “corpo perfeito” o discurso ideal para a difusão dos produtos e dos serviços de beleza, como os cosméticos, os moderadores de apetite, as cirurgias plásticas, as clínicas de estéticas, as academias esportivas e entre outros. Dessa maneira, percebe-se que a capa da referida edição, age no sentido de sugerir e estimular a compra da revista para que sua realização da lipo seja segura, partindo apenas da leitura da revista, apresentando um cunho mercadológico e de promoção social (Quadro 1).

Na edição 2192 do dia 24 de novembro de 2010, traz a capa: “*As regras boas e viáveis da nutrição sadia*”, (Quadro 2) destacando um novo tipo de “*fast food*”, de forma saudável composto por um sanduíche contendo queijo branco, verduras, legumes e fruta, acompanhado de um copo de suco verde. Uma apologia ao lanche rápido, gostoso e saudável. No enunciado a palavra “*E viáveis*” está em destaque com a cor vermelha e o resto do título em preto. Enfatizando que é possível dentro das regras da alimentação saudável fazer escolhas inteligentes sobre a alimentação. Segundo SERRA e SANTOS (2003) os meios de comunicação veiculam ou produzem notícias, representações e expectativas nos indivíduos com propagandas, informações e noticiário em que de um lado estimulam o uso de produtos dietéticos e práticas alimentares para emagrecimento e, de outro, instigam ao consumo de lanches tipo *fast food*. Pode-se verificar que a matéria classifica-se como mercadológica, uma vez que incentiva o consumo de alimentos e grupos de alimentos que são considerados benéficos à saúde. Ao mesmo tempo pode ser classificada como informativa/utilitária, (Quadro 1) pois contribui com o aprimoramento dos conhecimentos sobre nutrição e saúde para com a população.

Na edição 2199 do dia 12 de janeiro de 2011, tem-se a capa: “O QI da beleza” (Quadro 2), que traz um rosto de uma mulher com os lábios pintados em vermelho. Na capa, a palavra “**QI**” é destacada no enunciado na cor vermelha e resto do título em preto. Por meio de um teste de quociente de beleza pode-se verificar o quanto você pode ser considerado belo e como pode melhorar sua aparência. Para SIQUEIRA e FARIA (2007) o corpo encontra na mídia um espaço onde representações a seu respeito são amplamente construídas e reproduzidas. Anúncios publicitários, textos jornalísticos, fotos e ilustrações na televisão, na internet e na mídia impressa veiculam discursos, vozes sobre o corpo e sobre como ele é visto, desejado, vendido. Esses achados reforçam a temática proposta pela matéria, caracterizando-a como mercadológica (Quadro 1).

A edição 2204 do dia 16 de fevereiro de 2011, com a capa: “*Corte na Carne*”, (Quadro 2) o título vem em destaque na cor preta contrastando o com os subtítulos que estão na cor bordô. O título se encaixa em um tom ambíguo, querendo dizer que se deve cortar a carne que se consome, já que este alimento é preferência de consumo de muitos e ao mesmo tempo, observa-se uma elevação em seus preços. A capa ainda complementa com a imagem de uma peça de carne. Nessa reportagem há uma preocupação com alto preço das carnes. As informações publicadas na revista corroboram com os resultados da Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) 2008-2009, do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), que demonstraram que, do total de gastos que os brasileiros apresentam com alimentação nos domicílios, 18,7% se relacionam com as compras de carnes (bovina, suína, de frango e outras), pescados e ovos. Assim, verifica-se que a matéria tem cunho política pública (Quadro 1), uma vez que a matéria afirma existir dois instrumentos clássicos, conhecidos e comprovadamente eficientes sobre o controle no consumo da carne: aumento na taxa de juros e corte nos gastos públicos.

Na edição 2205 do dia 23 de fevereiro de 2011, a revista traz a capa: “*Remédios para Emagrecer*” (Quadro 2) com o título em letra maiúscula e destacado com a cor vermelha e o resto do subtítulo em letra maiúscula e na cor preta. Na capa há a imagem de uma cápsula de medicamento com um **X** sobre ele, mostrando uma proibição ao uso de remédios para emagrecer e no fundo uma mulher seminua com mãos e braços envolvendo

o corpo evidenciando um corpo magro e belo, padrões de beleza exigida pela sociedade. As representações sociais do corpo e de sua boa forma aparecem como elementos que reforçam a “auto-estima” e dependem em grande parte da força de vontade: quem quer pode ter um corpo magro, livre de gorduras indesejadas, “belo” e “saudável”. A mídia tornou-se, assim, importante forma de divulgação e capitalização do chamado “culto ao corpo”, comportamento estimulado pelos meios de comunicação tanto quanto pela “indústria da beleza” (SIQUEIRA e FARIA, 2007). A matéria citada possui um conteúdo político público, uma vez que o órgão do Ministério da Saúde se manifestou e envolveu um tema relacionado à saúde e nutrição. Mas, ao mesmo tempo apresenta cunho mercadológico já que indiretamente incentiva o uso de medicamentos como forma imediata de se alcançar o corpo perfeito (Quadro 1).

Como conclusão observa-se que: as capas das revistas influenciam a compra do produto, uma vez que utilizam de artifícios como imagens, cores, fontes e formas para atrair a atenção do leitor; A quantidade de matérias/reportagens produzidas com temas relacionados à saúde e nutrição, durante o período da pesquisa, foi relativamente pequena; As matérias/reportagens das revistas analisadas em sua maioria apresentaram cunho mercadológico; Há falta de conhecimento e informações assertivas, baseadas em estudos científicos que fomentem os conteúdos produzidos. Nem sempre há utilização de fontes especializadas para a publicação dos conteúdos, focando mais no produto/alimento do que em mudanças de estilo de vida, hábito alimentar e acompanhamento por um profissional da área da saúde.

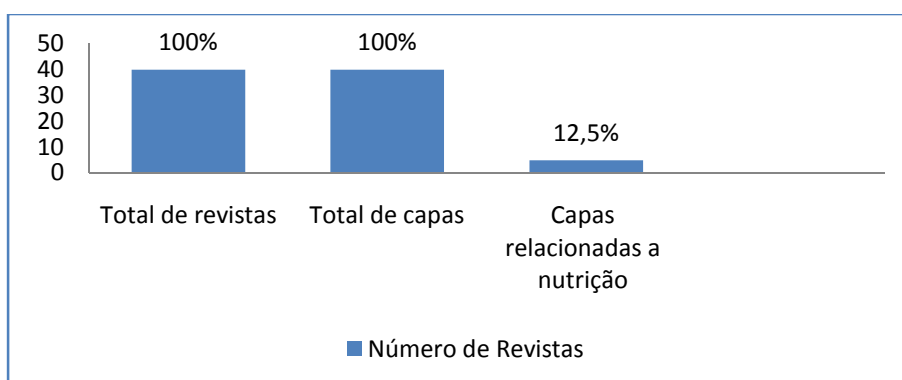


Figura 1 - Total de revistas analisadas no período julho/2010 a abril/2011. São Paulo, 2011.

Edição	Data	Capa	Classificação
2176	04/Ago/2010	10 regras para uma lipo segura	Promoção Social e Mercadológica
2192	24/Nov/2010	As regras boas e viáveis da nutrição sadia	Utilitária/Informativa Mercadológica
2199	12/Jan/2011	O QI da beleza	Mercadológica
2204	16/Fev/2011	Corte na carne	Política Pública
2205	23/Fev/2011	Remédios para Emagrecer	Política Pública Mercadológica

Quadro 1 - Classificação das capas relacionadas à nutrição no período de julho/2010 a abril/ 2011. São Paulo, 2011.



Quadro 2 - Capas de Revistas relacionadas à nutrição, no período de um ano. São Paulo, 2011.

Referências

Boog MCF. Atuação do Nutricionista em Saúde Pública na Promoção da Alimentação Saudável. Revista Ciência e Saúde, 2008; 1: 33-42.

Garrini SPF. Do Corpo Desmedido ao Corpo Ultramedido. Reflexões sobre o Corpo Feminino e suas Significações na Mídia Impressa. Intercom – Sociedade Brasileira de Estudos Interdisciplinares da Comunicação V Congresso Nacional de História da Mídia – São Paulo – 31 maio a 02 de junho de 2007.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008/2009: Aquisição alimentar domiciliar per capita, Brasil e grandes regiões. Rio de Janeiro; 2009.

Serra GMA; Santos EM. Saúde e mídia na construção da obesidade e do corpo perfeito. Ciência & Saúde Coletiva. Rio de Janeiro, 2003.

Siqueira DCO; Faria AA. Corpo, saúde e beleza: representações sociais nas revistas femininas. Comunicação, mídia e consumo vol. 4 n.9 p171 – 188. São Paulo, 2007.

Triviños ANS. Introdução à pesquisa em ciências sociais: a pesquisa qualitativa em educação. São Paulo, Atlas, 1987.

POTENCIALIDADES E LIMITES DE UM CURRÍCULO DE NUTRIÇÃO: VISÃO DOCENTE

Caroline Damásio Bueno, Nilce Maria da Silva Campos Costa
Universidade Federal de Goiás, R. 227, Qd. 68, s/n., Setor Leste Universitário, Campus I,
74605-080, Goiânia, GO, Brasil. caroldama@hotmail.com.

RESUMO

O descompasso entre o modelo biomédico de formação dos profissionais de saúde e a prestação de serviço público de saúde dificulta a assistência à saúde equânime e de qualidade. Em busca da transformação do ensino em saúde, as instituições de ensino superior têm iniciado projetos de reformulações curriculares, baseados nas Diretrizes Curriculares Nacionais para Cursos de Graduação em Nutrição e subsidiados pelo Programa Nacional de Reorientação da Formação Profissional em Saúde. O objetivo deste estudo foi analisar a visão dos docentes do curso de Nutrição de uma instituição federal de ensino superior brasileira sobre as potencialidades e os limites presentes no processo de reformulação do projeto político pedagógico. Os dados foram coletados através de estudo qualitativo exploratório realizado em 2010, por meio de entrevista semiestruturada com 12 docentes do curso de Nutrição e submetidos à análise de conteúdo temática. Os resultados revelaram como potencialidades, a entrada dos estudantes nos cenários de prática desde o início do curso, as mudanças das estratégias de ensino-aprendizagem e a inserção de conteúdos sobre o mundo do trabalho no currículo. Dentre os limites foram identificados a inadequada infraestrutura da instituição de ensino e dos serviços de saúde, a sobrecarga de atividades dos professores e a insegurança causada pela reformulação curricular. Conclui-se que para potencializar as mudanças curriculares e superar os limites serão necessárias discussões conceituais e operacionais com participação dos docentes, dos estudantes e das instâncias administrativas da universidade.

Palavras-chave: currículo, docente, saúde, ensino superior, nutrição.

INTRODUÇÃO

O descompasso entre o modelo biomédico de formação dos profissionais de saúde e a prestação de serviço público de saúde tem inviabilizado as tentativas para uma assistência à saúde equânime e de qualidade¹. O fortalecimento dessa articulação tornou-se o principal objetivo da parceria entre Ministério da Educação e Ministério da Saúde, representada pelas Diretrizes Curriculares Nacionais para Cursos de Graduação em Nutrição (DCN)² e pelos eixos norteadores do Programa Nacional de Reorientação da Formação Profissional em Saúde (Pró-Saúde)¹, respectivamente. Neste contexto, as instituições de ensino superior têm iniciado projetos de reformulações curriculares, fundamentados nas propostas de transformação do ensino em saúde no Brasil em busca da excelência técnica e da relevância social¹. O curso de Nutrição de uma instituição pública federal de ensino superior, inserido no cenário das mudanças dos paradigmas educacionais, do mundo do trabalho, da evolução das ciências e das transições demográficas e epidemiológicas, vem discutindo seu projeto político pedagógico desde 2004³. O conhecimento sobre o currículo integra um dos diferentes tipos de modalidades de saberes necessários aos docentes para realizarem interpretações e práticas adequadas às finalidades formativas⁴. O significado atribuído ao currículo associa-se aos distintos pontos de vista teóricos em certo momento histórico, que resultam em determinados compromissos⁵. Os docentes desempenham um papel fundamental no planejamento e na operacionalização das mudanças curriculares e

sua visão do currículo em vigor torna-se peça chave no andamento do processo de reformulação^{4,6}. Assim, o objetivo desse estudo foi identificar e analisar a visão dos docentes de um curso de graduação em Nutrição de uma instituição pública federal sobre as potencialidades e os limites presentes na reformulação do projeto político pedagógico do curso.

METODOLOGIA

Estudo de abordagem qualitativa exploratória, realizado com docentes de um curso de Nutrição. Os critérios de inclusão, a saber: compor o corpo docente do quadro efetivo, ter um tempo de experiência docência de no mínimo de dois anos na instituição, ministrar disciplina do ciclo profissional de natureza obrigatória, não estar em período de afastamento, aceitar participar da entrevista e assinar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Para a coleta de dados foi realizada, no período de março a maio de 2010, entrevistas semiestruturadas com 12 docentes (50%) de todos os períodos do curso, convidados a partilharem experiências e informações sobre o assunto a ser pesquisado⁷. O número de sujeitos entrevistados foi definido pelo critério de saturação de dados, no qual o pesquisador encerra as entrevistas quando foram obtidas informações suficientes e consistentes, e novos sujeitos fornecem informações recorrentes e sem acréscimos, tendo em vista os objetivos do estudo⁷. As entrevistas foram realizadas na própria instituição estudada, em dias e horários pré-estabelecidos pelos participantes, orientadas por um roteiro com tópicos sobre as potencialidades e os limites do currículo, gravadas no aparelho de *media player*, com duração média de 1 hora, e depois transcritas⁷. Os dados foram analisados por meio da análise de conteúdo temática⁸. Os docentes foram identificados pela letra D e um número arábico de 1 a 12. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Goiás, protocolo nº 036/07.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Todos os professores entrevistados eram do sexo feminino, com mestrado (25%) e doutorado (75%), tempo de experiência profissional entre 2 e 8 anos (42%) e entre 14 a 26 anos (58%), todos pertencentes ao regime de dedicação exclusiva e às classes de professor Adjunto (58%), Assistente (25%) e Associado (17%). Os resultados obtidos neste estudo trazem situações características das reformas curriculares, como a participação restrita dos professores na discussão das propostas, os conflitos e as resistências às mudanças. Os professores percebem o novo currículo de Nutrição com características de um currículo inovador, tal como preconizado pelas DCN e pelo Pró-Saúde. De modo geral, entretanto, os docentes demonstraram não deter informações detalhadas acerca do novo projeto político pedagógico, alegando estar ainda em fase de implantação ou por não ter estado presente nos momentos de discussão sobre o currículo. Segundo a literatura, a fase de negociação das mudanças no currículo é marcada pela participação escassa de professores⁴. Para reverter este quadro, é necessário subsidiar os docentes com conhecimentos científicos sobre o currículo e sua reformulação, colocando o processo de formação docente em sintonia com o planejamento curricular⁹. Dentre as principais potencialidades do novo currículo, os professores destacaram: 1) a entrada dos estudantes nos cenários de prática desde o início do curso; 2) a inserção de conteúdos sobre o mundo do trabalho no currículo: na visão docente, esta inserção de conteúdos é resultado das novas relações dos indivíduos com um mundo em constante transformação e 3) as mudanças das estratégias de ensino-aprendizagem com destaque para a utilização de metodologias ativas: os docentes consideram a introdução de metodologias ativas como novas estratégias de ensino-aprendizagem que atendem à proposta atual do currículo, fundamentada nas DCN² e no

Pró-Saúde¹, por terem enfoque crítico-reflexivo que estimulam a participação ativa do estudante na construção do conhecimento. Assinalaram que mudar estratégias de ensino-aprendizagem implica em reelaborar a dimensão pedagógica e pessoal, o que exige uma maior dedicação e investimento. Na visão dos entrevistados, a inserção de novas estratégias de ensino-aprendizagem, consideradas como inovação técnica e motivacional coloca desafios aos docentes na dimensão pedagógica e intelectual, entendidas como fatores determinantes do sucesso da mudança. Sobre os limites da implantação das mudanças curriculares, os pesquisados assinalaram: 1) mudança na periodicidade de ingresso dos estudantes no curso, de anual para semestral: na visão dos pesquisados o número de professores para atender a um maior número de estudantes é insuficiente e o consequente aumento do número de aulas poderá comprometer o desenvolvimento de outras atividades; 2) falta de infraestrutura da instituição de ensino e da rede de serviços de saúde, situação semelhante encontrada em estudo realizado com cursos da área de saúde de universidades federais, que identificaram fragilidades na infraestrutura em relação aos recursos materiais, humanos e financeiros para viabilizar a proposta curricular¹⁰; 3) sobrecarga de atividades docentes; 4) falta de comprometimento e insegurança dos professores com as mudanças no currículo. Tais fragilidades, aliadas à infraestrutura limitada dos serviços de saúde, representam um nó crítico para o desenvolvimento de propostas para a mudança da formação do profissional de saúde^{6,11}.

CONCLUSÕES

- Este estudo constata que as reformas curriculares geralmente são realizadas com a participação restrita dos professores na fase de negociação das mudanças. Os momentos para discussões sobre o projeto pedagógico tendem a ser vistos de forma sistemática e fragmentada, podendo limitar as possibilidades de ampliar e aprofundar o conhecimento sobre a totalidade do currículo. Os professores contribuem de forma mais significativa na fase inicial e na fase final da elaboração de uma proposta curricular, omitindo-se a participação na fase mais conflituosa, a de negociação das mudanças.
- Ao identificar os limites presentes no novo currículo, observou-se que aqueles que enfrentam o desafio de transformar o ensino enfrentam, também, o desafio de promover a sua própria transformação, pessoal ou profissional. Os debates e as reflexões dos professores são necessários para que as reformulações curriculares sejam transformadoras da realidade.
- A operacionalização das mudanças curriculares está imbricada de fatores limitantes de ordem administrativa, física e humana.
- Este estudo poderá contribuir para fundamentar, ampliar e socializar as experiências acumuladas no processo de reformulação de cursos da área de saúde. Os resultados poderão auxiliar na construção de indicadores qualitativos para monitoramento desse processo, principalmente nos aspectos da prática docente.
- Para potencializar a reformulação curricular e superar os limites serão necessárias discussões conceituais e operacionais com participação dos docentes, dos estudantes e das instâncias administrativas da universidade.
- Deve haver reconhecimento por parte dos docentes, do papel que representam nas reformulações curriculares de que as mudanças dependerão de colaboração mútua, de reflexão crítica e da reavaliação de questões políticas, filosóficas, humanísticas do currículo, além das pessoais.

AGRADECIMENTOS

A apresentação deste trabalho conta com o apoio material e financeiro da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - CAPES - Brasil.

REFERÊNCIAS

1. Brasil. Ministério da Saúde. Ministério da Educação. Programa Nacional de Reorientação da Formação Profissional em Saúde – Pró-Saúde: objetivos, implementação e desenvolvimento potencial. Brasília, DF, 2009. 88p. (Série C. Projetos, Programas e Relatórios).
2. Brasil. Ministério da Educação e Cultura. Conselho Nacional de Educação. Resolução CNE/CES 5/2001 de 07 de novembro de 2001. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.
3. Peixoto MRG, Menezes IHCF, Assis EM, Gil MF, Strighini MLF, Correa MHS *et al.* Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição. Goiânia, 2008. Universidade Federal de Goiás.
4. Masetto MT. O docente no ensino superior e o currículo de seu curso. In: Masetto MT. *Competência pedagógica do professor universitário*. São Paulo: Summus; 2003. p.59-64.
5. Maia JA. O currículo no ensino em saúde. In: Batista NA, Batista, SHSB, organizadores. *Docência em saúde: temas e experiências*. São Paulo: Senac São Paulo; 2004. p.102-124.
6. Perim GL, Abdalla IG, Aguilar-da-Silva RH, Lampert JB, Stella RCR, Costa NMSC. Desenvolvimento docente e a formação de médicos. *Rev Bras Educ Med* 2009; 33 (Supl 1):70-82.
7. Minayo C. Construção dos instrumentos e exploração de campo. In: Minayo C. *O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde*. 9ª ed. São Paulo: Hucitec; 2008. p.189-99.
8. Bardin L. Análise de conteúdo. 4ª ed. Lisboa: Edições 70; 2009.
9. Zabalza MA. Os professores universitários. In: Zabalza MA. *O ensino universitário: seu cenário e seus protagonistas*. Porto Alegre: Artmed; 2004. p.105-142.
10. Santos LAS, Silva MCM, Santos JM, Assunção MP, Portela ML, Soares MD *et al.* Projeto pedagógico do programa de graduação em nutrição da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia: uma proposta em construção. *Rev Nutr* 2005;18(1):105-17.
11. Gonzalez-Lopes AD, Almeida MJ. Ativação de mudanças na formação superior em saúde: dificuldades e estratégias. *Rev Bras Educ Med* 2010; 34(2):238-246.

RESIDÊNCIA MULTIPROFISSIONAL EM SAÚDE: UMA ALTERNATIVA PARA O FORTALECIMENTO DA ATENÇÃO INTEGRAL À SAÚDE

BARBOSA, Verônica de Carvalho; BASSO, Aline Pandolfi; ALMEIDA, Wagner Lopes de; ANTONIO, Suzana; CORRÊA, Márcia Mara.

Hospital Universitário Cassiano Antônio Moraes - Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória – ES

*Verônica de Carvalho Barbosa – End.: Av. Serra Pelada nº10. Bairro Rio Marinho, Vila Velha, ES. CEP: 29112462. E-mail: verônica_cbarbosa@yahoo.com.br

RESUMO

Introdução: Em 2010, o Hospital Universitário Cassiano Antônio Moraes (HUCAM) da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES) iniciou o seu Programa de Residência Multiprofissional em Saúde (PRMS), com área de concentração em atenção à Saúde Cardiovascular. Atualmente o programa conta com profissionais nutricionistas, assistentes sociais, farmacêuticos e enfermeiros. O objetivo deste trabalho é descrever e analisar o entendimento teórico-prático que os profissionais da PRMS/HUCAM têm sobre integralidade nas práticas de trabalho de cada profissão. **Metodologia:** Trata-se de um estudo descritivo de análise situacional. A população em estudo é composta pelos residentes que estão vinculados ao PRMS/HUCAM. **Resultados e discussão:** Para a enfermagem a integralidade deve fazer parte de sua filosofia, devendo ter a valorização da essência do ser humano. O farmacêutico deve desenvolver ações assistenciais e técnico-científicas, contribuindo para a qualidade e racionalidade do processo de utilização dos medicamentos. Aos nutricionistas, cabe o desafio de promover uma educação nutricional eficaz com ações que promovam mudanças nos hábitos alimentares dos indivíduos e de suas famílias. Já ao assistente social cabe conhecer e avaliar a condição socioeconômica, familiar e comunitária do paciente. **Conclusão:** As particularidades da formação técnica, a vivência em campo prático, bem como os direcionamentos teóricos que perpassam a discussão da integralidade, requerem do profissional aderir a este princípio preconizado no SUS.

Descritores: Residência Multiprofissional; Equipe de assistência ao paciente; Assistência Integral à saúde.

INTRODUÇÃO

Durante o século XIX a sociedade adotou como modelo de organização o trabalho industrial fragmentado, no qual cada indivíduo se restringia a um objeto de ação parcial, fato que repercutiu em todos os setores da sociedade, incluindo as práticas de saúde.¹ Acompanhando essa tendência os currículos dos cursos de graduação da área da saúde foram estruturados conforme o modelo biomédico dominante, baseado na visão cartesiana de divisão do corpo, desqualificando assim os aspectos psicológico, social e ambiental envolvidos no processo de adoecer.²

A luta do movimento sanitário, responsável pela institucionalização do Sistema Único de Saúde (SUS), foi embasada a partir de uma dimensão ideológica, e alicerçada em uma concepção ampliada do cuidado em saúde do indivíduo, família e comunidade³. Assim, com a Regulamentação do SUS pela lei 8080 de setembro de 1990, surge a integralidade como um de seus princípios norteadores.

Na sua prática a integralidade é discutida por autores da área da saúde como uma estratégia para a concretização de uma assistência voltada para as reais necessidades da população⁴. Segundo Mattos⁵ a integralidade pressupõe uma abertura para o desenvolvimento de múltiplas possibilidades do cuidado, devendo ser utilizada como princípio orientador das práticas, seja para organização do trabalho ou de políticas de saúde.

A integralidade deve ser articulada organicamente à multiprofissionalidade e à interdisciplinaridade¹ logo, sua discussão atualmente perpassa pela formação profissional e educação permanente, que deve estimular o trabalho em equipe, de modo que favoreça o diálogo entre os profissionais de saúde, visando uma assistência integral.³

Por meio da Portaria Interministerial nº 1077, em 2009 os Ministérios da Saúde e Educação instituíram os Programas de Residência Multiprofissional em Saúde (PRMS) dos Hospitais Universitários Federais, considerados uma modalidade de pós-graduação *lato sensu* de ensino em serviço.⁶

Os PRMS têm por objetivo possibilitar tanto a formação de profissionais quanto contribuir com a mudança do desenho tecnoassistencial do SUS, possibilitando o desenvolvimento de atividade voltada para uma atenção integral à saúde, atividades de estudos, e reflexão sobre a prática de atendimento e atuação no sistema e nos serviços de saúde.⁷

Em março de 2010, o Hospital Universitário Cassiano Antônio Moraes (HUCAM) da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES) iniciou o seu PRMS, com área de concentração em atenção à Saúde Cardiovascular.

A segunda turma de Residência Multiprofissional em Saúde (RMS), do HUCAM, composta por assistentes sociais, enfermeiras, farmacêuticos e nutricionistas, traz uma discussão sobre o cuidado integral aos usuários do SUS e sua produção por diversas ações profissionais, a fim de doar diferentes olhares, saberes e fazeres para uma atuação ao usuário o mais completa possível, ou seja, buscar o paciente como um todo, indo além do processo saúde-doença, considerando seus aspectos sociais, físicos e psíquicos, para alcançar uma integralidade do cuidado.

Então, resta uma pergunta: como alcançar uma formação que atenda à integralidade no SUS? Com o avanço desse processo, tem-se a proposta do trabalho em equipe, para enfrentar o intenso processo de especialização na área da saúde. Nesse enfoque, a noção de Residência Multiprofissional se torna uma realidade.

Sendo assim, o presente trabalho tem o objetivo de descrever e analisar o entendimento teórico-prático que os profissionais da RMS do HUCAM têm sobre integralidade nas práticas de trabalho de cada profissão, com pontos de vista de alguns autores e demonstrar a Residência Multiprofissional em Saúde como uma política de cuidado integral.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo descritivo de análise situacional.

A população em estudo é composta pelos profissionais residentes que estão vinculados ao PRMS/HUCAM, sendo uma enfermeira, uma farmacêutica, uma nutricionista e um assistente social.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Embora o SUS preconize a integralidade da atenção ao usuário, a maioria dos profissionais que atuam no sistema ainda é formada dentro de um modelo assistencial privatista. Mediante isto, o SUS e as políticas de saúde pública, através da RMS, poderão ter um grande ganho através da formação de profissionais com atuação voltada para a integralidade, contribuindo para uma assistência a saúde humanizada.⁷

A multiprofissionalidade através do trabalho em equipe permite pensar as demandas do indivíduo, mediante o diálogo entre profissionais de diferentes áreas, sendo necessário segundo Garcia *et. al*¹ que cada profissional se familiarize com as outras áreas, o que requer humildade e disponibilidade, num movimento de reconhecimento de dificuldades insolúveis e de posições diferentes em relação a um mesmo objeto.

Para a enfermagem a integralidade deve fazer parte de sua filosofia, devendo ter a valorização da essência do ser humano como condutor do pensamento e as ações do enfermeiro, tornando-o capaz de criticar e construir uma realidade mais humana.⁸

O farmacêutico além das atividades logísticas tradicionais, deve desenvolver ações assistenciais e técnico-científicas, contribuindo para a qualidade e racionalidade do processo de utilização dos medicamentos, visando à humanização da atenção ao usuário. Esta atividade deve ser desenvolvida promovendo a interação direta com os usuários e outros profissionais.⁹

Aos nutricionistas, cabe o desafio de promover uma educação nutricional eficaz com ações que promovam mudanças nos hábitos alimentares dos indivíduos e de suas famílias¹⁰, mediante o diagnóstico das reais condições de nutrição dos indivíduos, considerando os demais aspectos envolvidos como doença de base, estrutura familiar, renda, acesso aos alimentos, condições de moradia, dentre outros. Através dessa visão ampla da situação na qual os indivíduos atendidos se encontram, é possível propor medidas educativas mais resolutivas.

Já ao assistente social cabe, amparado nos direcionamentos ético-políticos, técnico-operativos e teórico-metodológicos da profissão, conhecer e avaliar a condição socioeconômica, familiar e comunitária do paciente. De acordo com a demanda identificada, necessidade, interesse do paciente, e disponibilidade de serviços, oportunizar a democratização das ações, compartilhando com a referida equipe multiprofissional as orientações, reflexões e vias de acesso dos serviços que incluam o paciente na rede de atenção a todos os aspectos da vida deste indivíduo.

CONCLUSÃO

As particularidades da formação técnica, a vivência em campo prático, bem como os direcionamentos teóricos que perpassam a discussão da integralidade, requerem do profissional aderir a este princípio preconizado no SUS. O acesso à informação e a formação regular e contínua de cada um daqueles que estão envolvidos com os cuidados em saúde, se tornam premissa de efetivação deste princípio, para se romper com práticas que fragmentam o cuidado na relação saúde-doença.

REFERÊNCIAS

1. Garcia MAA, Pinto ATBCS, Odoni APC, Longhi BS, Machado LI, et al. Interdisciplinaridade e Integralidade no Ensino em Saúde. Rev. Ciênc. Méd. 2006 nov-dez; 15(6): 473-485.

2. Araújo D, Miranda MCG, Brasil, SL. Formação de profissionais de saúde na perspectiva da integralidade. Rev. Baiana Saúde Pública. 2007 jun; 31(1): 20-31.
3. Machado MFAS, Monteiro EMLM, Queiroz DT, Vieira, NFC, Barroso, MGT. Integralidade, formação de saúde, educação em saúde e as propostas do SUS – uma revisão conceitual. Ciência & Saúde Coletiva. 2007; 12(2): 335-342.
4. Gonze GG, Silva GA. A integralidade na formação dos profissionais de saúde: tecendo valores. Rev. Saúde Coletiva. 2011; 21(1): 129-146.
5. Mattos RA. Integralidade e formulação de políticas específicas de Saúde. In: Pinheiro R, Mattos RA. Construção da Integralidade: cotidiano, saberes e práticas em saúde. Rio de Janeiro: UERJ, IMS: ABRASCO, 2003; 45-59.
6. Ministério da Educação (Brasil). Portaria Interministerial nº 1.077, de 12 de novembro de 2009. Dispõe sobre a Residência Multiprofissional em Saúde e a Residência em Área Profissional da Saúde, e institui o Programa Nacional de Bolsas para Residências Multiprofissionais e em Área Profissional da Saúde e a Comissão Nacional de Residência Multiprofissional em Saúde. Diário Oficial da União nº 217 13 de Nov 2009; Seção 1.
7. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão do Trabalho e da Educação na Saúde. Residência Multiprofissional em Saúde: experiências, avanços e desafios. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. Disponível em: < http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/residencia_multiprofissional.pdf > Acesso em 13 março 2012.
8. Pinho IC, Siqueira JCBA, Pinho LMO. As percepções do enfermeiro acerca da integralidade da assistência. Rev. Eletr. Enf. [Internet]. 2006;8(1):42-51. Disponível em: < http://www.fen.ufg.br/revista/revista8_1/original_05.htm > Acesso em: 26 maio 2011
9. Ministério da Saúde (Brasil). Portaria nº 4.283, de 30 de dezembro de 2010. Aprova as diretrizes e estratégias para organização, fortalecimento e aprimoramento das ações e serviços de farmácia no âmbito dos hospitais. Diário Oficial da União 31 de dez 2010; Seção 1.
10. Ferreira VA, Magalhães R. Nutrição e promoção da saúde: perspectivas atuais. Cad. Saúde Pública. 2007 jul; 23(7): 1674-1681.

A ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA EM UMA RESIDÊNCIA MULTIPROFISSIONAL COM FOCO NA SAÚDE CARDIOVASCULAR

GARDONE, Danielle Soares¹; BARBOSA, Verônica de Carvalho¹; CORRÊA, Márcia Mara¹.

¹Hospital Universitário Cassiano Antônio Moraes - Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória – ES

*Danielle Soares Gardone – End.: Av. Nossa Senhora da Penha nº891, Ed. Andressa, aptº 201. Bairro Santa Lúcia, Vitória, ES. CEP: 29056-245. E-mail. dgardone@bol.com.br

Introdução: Em 2010, o Hospital Universitário Cassiano Antônio Moraes (HUCAM) da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES) iniciou o seu Programa de Residência Multiprofissional em Saúde (PRMS), com área de concentração em atenção à Saúde Cardiovascular. Atualmente o programa conta com profissionais nutricionistas, assistentes sociais, farmacêuticos e enfermeiros. O objetivo deste trabalho é relatar a experiência dos nutricionistas residentes do PRMS/HUCAM e descrever suas atividades desenvolvidas.

Métodos: Trata-se de um estudo descritivo de análise situacional. A população em estudo são as nutricionistas residentes que estão vinculados ao PRMS/HUCAM. **Resultados:** As atividades práticas são desenvolvidas nos ambulatórios e enfermarias de cardiologia clínica e cirúrgica, no Centro de Terapia Intensiva e em uma Unidade Básica de Saúde. O embasamento teórico é oferecido no formato de disciplinas específicas e multidisciplinares. Em cada ano, os profissionais são divididos em duas equipes e fazem rodízio entre as atividades. A atuação do nutricionista se dá através do atendimento em equipe multiprofissional e específico da nutrição. **Conclusão:** O PRMS permite a troca de experiência entre as profissões. Contudo, a carência de recursos humanos qualificados, o desconhecimento de alguns profissionais sobre o PRMS, a baixa integração entre os serviços e ensino são alguns dos dificultadores. Porém o PRMS vem conquistando o seu espaço por meio de ações que tem promovido em direção a uma prática de um serviço mais voltado para as necessidades dos pacientes.

Palavras-chave: Nutricionista; Doenças Cardiovasculares; Assistência Integral à saúde; Equipe de assistência ao paciente.

INTRODUÇÃO

Em 2009, por meio da Portaria Interministerial nº 1077, os Ministérios da Saúde e Educação instituíram os Programas de Residência Multiprofissional em Saúde (PRMS) dos Hospitais Universitários Federais, considerados uma modalidade de pós-graduação *lato sensu* de ensino em serviço, com duração de dois anos.¹

Os PRMS têm por objetivo possibilitar tanto a formação de profissionais quanto contribuir com a mudança do desenho tecnoassistencial do SUS, possibilitando o desenvolvimento de atividade voltada para uma atenção integral à saúde, atividades de estudos, e reflexão sobre a prática de atendimento e atuação no sistema e nos serviços de saúde.²

Embora o SUS preconize a integralidade da atenção ao usuário, a maioria dos profissionais que atuam no sistema ainda é formada dentro de um modelo assistencial privatista. Mediante isto, o SUS e as políticas de saúde pública, através da Residência Multiprofissional em Saúde (RMS), poderão ter um grande ganho na medida em que se projeta à possibilidade da formação de profissionais com atuação voltada para a integralidade, contribuído ao longo dos anos, para uma assistência a saúde humanizada.²

Em março de 2010, o Hospital Universitário Cassiano Antônio Moraes (HUCAM) da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES) iniciou o seu PRMS, com área de atenção à Saúde Cardiovascular. Atualmente o programa conta com dois residentes nutricionistas que, juntamente com profissionais de enfermagem, farmácia e serviço social, estão divididos em duas equipes multiprofissionais, que através dos diferentes olhares, saberes e fazeres atuam indo além do processo saúde-doença, considerando os aspectos sociais, físicos e psíquicos dos usuários, para alcançar a integralidade do cuidado.

Dados fornecidos pela Organização Mundial da Saúde (OMS) em 2010 apresentam informações preocupantes sobre a saúde da população mundial, onde cerca de treze milhões de pessoas são acometidas por doenças cardiovasculares. O desenvolvimento de um trabalho diferenciado no tratamento de cardiopatas pode oferecer aos pacientes melhoras significativas no quadro clínico, através de equipes multiprofissionais de reabilitação cardíaca que visam contribuir para uma melhor qualidade de vida destes.³

A prática do nutricionista em uma equipe multiprofissional se dá através da interferência no estado nutricional, tanto quando a doença já está estabelecida, quanto no decorrer do tratamento⁴. Sua atuação é de extrema importância, para manter o equilíbrio entre o alimento ingerido e o quadro clínico do paciente, minimizar as possíveis consequências advindas de uma interação medicamentosa, reduzir os fatores de risco para a ocorrência de um novo evento cardíaco ou para o desenvolvimento de doenças associadas.⁴

Assim, considerando a importância do nutricionista na equipe de residência multiprofissional com foco na saúde cardiovascular, o objetivo deste trabalho é relatar as experiências dos nutricionistas residentes do PRMS/HUCAM e descrever suas principais atividades desenvolvidas.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo descritivo de análise situacional. A população em estudo é composta pelas nutricionistas residentes que estão vinculados ao PRMS/HUCAM, sendo ambas do segundo ano (R2) do programa. O período do estudo corresponde ao relato de experiência vivenciado por esses residentes desde o início do programa.

RESULTADOS

As atividades práticas são desenvolvidas nos ambulatórios e nas enfermarias de cardiologia clínica e cirúrgica, no Centro de Terapia Intensiva (CTI), em uma Unidade Básica de Saúde (UBS) e, também, em certos setores de acordo com a prática específica de cada área. O embasamento teórico é oferecido no formato de disciplinas específicas e multidisciplinares.

Em cada ano, os profissionais são divididos em duas equipes e fazem rodízio entre as atividades. No primeiro ano, o período de R1, as nutricionistas foram divididas para acompanhamento dos pacientes nos ambulatórios e enfermarias citados. E no período de R2, atuam no CTI e em uma UBS, próxima ao HUCAM.

A atuação do nutricionista se dá através do atendimento em equipe multiprofissional e específico da nutrição. O trabalho em equipe baseia-se no preenchimento de um

questionário multiprofissional, assim como no preenchimento de uma ficha para referenciar o paciente à UBS, ambos construídos pelos residentes; no desenvolvimento de planos de cuidados; em visitas semanais assistidas por preceptores e em intervenções conjuntas, sempre que necessário, visando à integralidade do atendimento.

A inserção do nutricionista nessas atividades ocorre principalmente mediante orientações pré e pós cirurgia cardíaca, orientações para acompanhantes e familiares, elaboração dos projetos terapêuticos singulares (planos de cuidados) e processo de educação nutricional.

No ambulatório e enfermarias a atuação do nutricionista se baseia em atendimento ao paciente, a fim de realizar avaliação nutricional onde se observa dados clínicos, bioquímicos e antropométricos; além de consumo alimentar habitual, preferências e aversões alimentares, estrutura familiar, renda e disponibilidade de alimentos; a fim de determinar seu diagnóstico nutricional, e as condutas necessárias para seu cuidado, visando à educação nutricional com ações que promovam mudanças nos seus hábitos alimentares e de sua família.

O PRMS/HUCAM foi convidado para atuar junto a UBS com um grupo de pacientes com Índice de Massa Corporal (IMC) elevado conhecido como “Grupo Peso” com ações preventivas promotoras de saúde, através de atividades lúdicas em grupo e atendimento nutricional individualizado.

No CTI a equipe multiprofissional permite integrar, harmonizar e complementar seus conhecimentos e habilidades com o objetivo de identificar, intervir e acompanhar o tratamento de distúrbios nutricionais⁵. Nesse contexto a atuação dos residentes nutricionistas no CTI se fundamenta na avaliação do estado nutricional; indicação de terapia nutricional; garantia das condições ótimas prescrição e controle dessa terapia; e acompanhamento da evolução nutricional dos pacientes em terapia nutricional, independente da via de administração.

CONCLUSÃO

O PRMS permite a troca de experiência entre as profissões, buscando o cuidado integral aos pacientes. Contudo, a carência de recursos humanos qualificados, o desconhecimento de alguns profissionais sobre o PRMS, a baixa integração entre os serviços do HUCAM e da UFES são alguns dos dificultadores. Porém vem conquistando o seu espaço por meio de ações que tem promovido a mudança da realidade atual em direção a prática de um serviço mais voltado para as necessidades dos pacientes.

REFERÊNCIAS

1. Ministério da Educação (Brasil). Portaria Interministerial nº 1.077, de 12 de novembro de 2009. Dispõe sobre a Residência Multiprofissional em Saúde e a Residência em Área Profissional da Saúde, e institui o Programa Nacional de Bolsas para Residências Multiprofissionais e em Área Profissional da Saúde e a Comissão Nacional de Residência Multiprofissional em Saúde. Diário Oficial da União nº 217 13 de Nov. 2009; Seção 1.
2. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão do Trabalho e da Educação na Saúde. Residência Multiprofissional em Saúde: experiências, avanços e desafios. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. Disponível em: < http://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/publicacoes/residencia_multiprofissional.pdf > Acesso em 13 março 2012.

3. Raboo-Souza MP, Testa RF, Campos L, Dias MMA, Barbosa SR, Bosco AD, Rodrigues FSS, et al. O papel de uma equipe multidisciplinar em programas de reabilitação cardiovascular. *Ciênc. Movimento*. 2010 jan; 23: 99-106.
4. Oliveira TRPR, Radicchi ALA. Inserção do nutricionista na equipe de atendimento ao paciente em reabilitação física e funcional. *Rev. Nutr.* 2005 set-out; 18(5): 601-611.
5. Leite HP, Carvalho WB, Meneses JFS. Atuação da equipe multidisciplinar na terapia nutricional de pacientes sob cuidados intensivos. *Rev. Nutr.* 2005 nov-dez; 18(6): 777-784.

PROMOÇÃO DE ALIMENTAÇÃO SAÚDAVEL EM UMA INSTITUIÇÃO DE CARIDADE DO MUNICÍPIO DE SANTA MARIA/RS

Nascimento, Daniela A. O.¹, Ribeiro, Márcia Y. G¹. , Moisés Suélen A.¹, Menezes Franciele E.¹, Copetti, Cristiane¹. Centro Universitário Franciscano.- UNIFRA¹. Rua dos Andradas, 1175 Bairro: Centro. CEP: 97010-491 Santa Maria/RS – Brasil
daniela.nut@hotmail.com

O contexto desafiador da educação nutricional exige o desenvolvimento de abordagens educativas que permitam abraçar os problemas alimentares em sua complexidade. Os resíduos alimentares destacam-se em iniciativas para projetos educativos e sociais que orientam diversas maneiras de aproveitar os alimentos na sua forma integral como rações e adubos orgânicos, bem como na elaboração de diversas preparações para o consumo humano. O presente estudo teve como objetivo investigar o conhecimento das merendeiras sobre alimentação e o aproveitamento integral dos alimentos, numa instituição de caridade do município de Santa Maria-RS. A metodologia utilizada consistiu em uma pesquisa descritivo-qualitativa, no qual, foi realizada entrevista individual com as merendeira. Pode-se observar através deste estudo que o consumo de partes de alimentos que normalmente são desprezadas pode ser uma alternativa para o suporte nutricional. Além disso, a utilização do aproveitamento integral dos alimentos reduz os gastos com alimentação e desperdício de alimentos melhorando a qualidade nutricional do cardápio e tornando possível a elaboração de novas receitas.

Palavras-chave: aproveitamento integral; desperdício; educação nutricional.

Para a promoção de uma qualidade de vida saudável, a alimentação requer cuidados relacionados aos aspectos sensoriais, à forma de preparo dos alimentos, às porções adequadas e ao ambiente onde serão realizadas as refeições e ainda à satisfação das necessidades nutricionais, emocionais e sociais¹.

Historicamente a promoção da saúde vem sendo conceituada nas conferências internacionais de promoção de saúde e tem sua definição em Ottawa, caracterizando-a como um processo de capacitação da comunidade para atuar na melhoria de sua qualidade de vida e saúde, incluindo uma maior participação no controle deste processo, de forma que esteja apta a aprender durante toda a vida e enfrentar suas adversidades, inclusive doenças crônicas e causas externas. Os espaços para tal podem ser escolas, lares, locais de trabalhos e outros locais comunitários².

Na tentativa de elevar o consumo de nutrientes, algumas alternativas têm sido propostas, dentre elas a produção de novos alimentos que possuam valor nutricional superior ao alimento *in natura*, mas que sejam acessíveis às classes economicamente menos favorecidas. Uma alternativa para este problema é o aproveitamento integral dos alimentos, utilizando-se as partes que seriam descartadas³.

O presente estudo teve como objetivo investigar o conhecimento das merendeiras sobre alimentação e o aproveitamento integral dos alimentos, numa instituição de caridade do município de Santa Maria-RS.

Metodologia

O presente trabalho caracteriza-se por um estudo descritivo-qualitativo, realizada nos períodos de agosto a novembro de 2010. A técnica utilizada foi à entrevista individual com as merendeiras. A entrevista foi empregada para conhecer as condições financeiras da instituição, disponibilidade de horário das merendeiras e sobre seus conhecimentos. A entrevista foi feita pelas próprias pesquisadoras, constituindo em anotações e observação do funcionamento do local. As merendeiras assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

Após as entrevistas, foram marcados alguns dias disponíveis pelas merendeiras para que pudessem receber orientações e desenvolver a prática em aproveitamento integral dos alimentos e seus benefícios. Após as instruções, as merendeiras foram para a cozinha do local, onde foi realizada pelas pesquisadoras uma oficina de elaboração de alimentos aproveitados integralmente, onde foram feitos: bolo com casca de banana, suco de abacaxi e ameixa com cascas e rosca com casca de laranja.

Resultados e discussão

Os resíduos alimentares despertam iniciativas para projetos educativos e sociais que ensinam várias maneiras de se aproveitar os alimentos de forma integral, na elaboração de diversos pratos, na elaboração de rações, e na elaboração de adubos orgânicos. São trabalhos que ajudam na mudança comportamental das pessoas, quebrando preconceitos e paradigmas em relação aos alimentos. Também propiciam o resgate de antigos hábitos culturais cultivados por nossos antepassados e que se perderam ao longo do tempo⁴. Na instituição visitada, as merendeiras relataram que acadêmicos do curso de Nutrição sempre buscam realizar projetos de aproveitamento integral dos alimentos para que não somente as merendeiras, mas todas as pessoas possam utilizar partes que geralmente são desprezíveis dos alimentos.

A reciclagem de resíduos orgânicos alimentares, e de resíduos sólidos urbanos tem sido foco de pesquisas e estudos por parte de instituições de ensino, e de órgãos governamentais e não governamentais. Técnicas e tecnologias são empregadas no processo de reciclagem desses resíduos, resultando em outros produtos a serem estudados e lançados no mercado⁴.

Temos como exemplo de aproveitamento: as cascas da banana e do abacaxi que possuem mais fósforo, vitamina C e fibras do que é encontrado na polpa. Foram produzidas diversas receitas: bolos, sucos, geleias, doces e farofas da casca do abacaxi; da casca da banana foram confeccionados pães, bolos, empanadas, farofas e paçocas⁵. No Lar de Miriam pudemos aproveitar as cascas de banana, ameixa, abacaxi e laranja, sendo produzidos bolo, suco e rosca, respectivamente.

As cascas, folhas e talos de frutas e legumes possuem nutrientes como vitamina C, carboidratos, cálcio e fibras, muitas vezes em quantidades superiores às da própria polpa. Verificou-se no estudo que as camadas externas de várias frutas são ricas em carboidratos, que fornecem energia às células, fortalecem a parede celular e servem de reserva energética⁶. O aproveitamento integral, como sendo um assunto recente e pouco divulgado pela mídia, as merendeiras relataram ter pouco conhecimento deste assunto, sugerindo cursos, palestras e atividades práticas para que possam diminuir os resíduos alimentares tornando um ambiente organicamente mais saudável.

Mudar essa realidade é mudar valores sociais que compõem as práticas de preparo dos alimentos. Informações coletadas e experiências vivenciadas apontam para as possibilidades de se aproveitar os alimentos integralmente por ocasião da elaboração de pratos nutritivos e econômicos⁴. Merendeiras do local da aplicação da pesquisa afirmaram que as mudanças alimentares não ficam restritas somente na instituição, mas sim além do local de trabalho. Isso quer dizer que buscam levar as práticas de aproveitamento integral para suas famílias, vizinhos fazendo com que reduza os resíduos alimentares tornando pratos nutritivos e mais econômicos.

O termo, "resíduos alimentares" ou sobras referem-se aos resíduos originados no preparo da alimentação humana, seja na cozinha da residência ou em qualquer outro tipo de estabelecimento. Estão presentes no lixo de nossas casas, nos bares, nas lanchonetes, restaurantes, repartições públicas, lojas, supermercados, feiras, e fruteiras. Compõe-se de sobras de alimentos, como cascas, polpas, cartilagens, folhas, dentre outros⁴.

Em relação à saúde do aluno e à educação em saúde, as merendeiras relataram a importância da conscientização do ensino de novas receitas, ajudando na construção de hábitos alimentares saudáveis desde cedo, ajudando a refletir sobre a ingestão de alguns alimentos, sempre recusados pelas crianças. O material prático deixado às merendeiras facilita a recordação das receitas e a partir delas que sejam criadas outras, vindo a melhorar ainda mais o cardápio local.

Conclusões

Tendo em vista que o homem necessita de uma alimentação sadia, rica em nutrientes, o consumo de partes de alimentos que normalmente são desprezadas pode ser uma alternativa para este suporte nutricional. Sendo assim, é importante a utilização de cascas, talos e folhas, pois o aproveitamento integral dos alimentos, além de diminuir os gastos com alimentação e melhorar a qualidade nutricional do cardápio, reduz o desperdício de alimentos e torna possível a elaboração de novas receitas.

Agradecimentos

Agradecemos a instituição Lar de Mirian de Santa Maria/RS pela oportunidade de desenvolvermos nosso projeto neste local, em especial aos manipuladores pela dedicação e receptividade. A professora orientadora Cristiane Copetti do Curso de Nutrição do Centro Universitário Franciscano (UNIFRA) pelas orientações e constantes trocas de conhecimentos. Aos nossos familiares e amigos pelo apoio e a todos que puderam contribuir direta ou indiretamente para a construção deste trabalho.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Bueno CM et al. Segurança Alimentar em Colégio Estadual. Caderno da escola de saúde, Curitiba, 2011; 2(6):73.
2. Iuliano BA. Atividades para promoção de alimentação saudável em escolas de ensino fundamental do município de Guarulhos-SP. 2008. 191f. Dissertação (Mestrado) - Faculdade de Saúde Pública, Universidade Federal de São Paulo, São Paulo, 2008.
3. Nestlé. Nutrição e saúde, 2008. São Paulo, 3(6):45

4. Vilhena MO, Silva MC. Aproveitamento integral de alimentos orgânicos: arte culinária verde. II Jornada Nacional da Produção Científica em Educação Profissional e Tecnológica São Luís/MA – 2007.

5. Barroso APS et al. Caracterização físico-química do mesocarpo da melancia (*citrullus lanatus*) cultivada no vale do São Francisco. In: CONGRESSO DE PESQUISA E INOVAÇÃO DA REDE NORTE NORDESTE DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA, 3., Fortaleza, 2008. *Anais*. Fortaleza: CEFET, 2008.

6. Zanella JO. Valor do alimento que é jogado fora. *Jornal UNESP*, São Paulo, 2006. Disponível em: <http://www.unesp.br/aci/jornal/213/desperdicio.php> . Acesso em: 20 nov. 2008.

CONSUMO ALIMENTAR E QUALIDADE DA DIETA DE RECÉM-INGRESSOS E FORMANDOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE DO NORDESTE

Karla Priscilla Alves Soares

Núcleo de Nutrição, Universidade Federal de Sergipe, Cidade Universitária Prof^o José Aloísio de Campos, Jardim Rosa Elze, CEP: 49100-000, São Cristóvão, Sergipe-SE.

Email do autor principal: karlinha.nut@hotmail.com

Kiriaque Barra Ferreira Barbosa

Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, Sergipe

Oscar Felipe Falcão Raposo

Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, Sergipe

RESUMO

O presente estudo teve como objetivo avaliar o consumo alimentar e qualidade da dieta de estudantes universitários recém-ingressos e formandos do curso de nutrição de uma Universidade do Nordeste. A amostra foi composta por 56 estudantes. Foram avaliadas variáveis dietéticas, antropométricas e estilo de vida. O consumo alimentar foi avaliado por meio do método Registro Alimentar de 72 horas. Para avaliação da qualidade da dieta, foi utilizado o Índice de Alimentação Saudável adaptado a partir do Health Eating Index (HEI). Observou-se, em relação ao Índice de Alimentação Saudável, que os formandos apresentaram melhor pontuação comparados aos recém-ingressos ($70,99 \pm 7,60$ versus $65,57 \pm 7,70$; $p < 0,05$). A maioria dos entrevistados (94,6%) apresentou dieta inadequada ou que necessita de modificação. A análise do coeficiente de correlação dos escores do Índice de Alimentação Saudável correlacionou-se negativamente com a ingestão de gordura total e sódio e associação positiva com a ingestão de carboidrato, cálcio, potássio, fibra, vitamina A e vitamina C. Verificou-se que os recém-ingressos consomem dietas hipercalóricas, com alta ingestão de vitamina A e baixo consumo de fibras e potássio. Verificou-se alta prevalência de inatividade física (64,3% e 60,7% para recém-ingressos e formandos, respectivamente) e predominância de eutrofia. Em aproximadamente 15% dos entrevistados evidenciou-se risco para desenvolvimento de doenças cardíacas. Embora outros fatores devam ser estudados, o conhecimento obtido ao longo do curso parece ter contribuído para a prática de hábitos alimentares saudáveis.

PALAVRAS CHAVE

Estudantes universitários; consumo alimentar; qualidade da dieta.

INTRODUÇÃO

O ingresso na universidade é um momento importante que pode influenciar e até mesmo definir certos hábitos alimentares (Petribú, 2009). Os estudantes ao entrar nesse novo ambiente adquirem novos relacionamentos, maturidade, entendimento crítico, busca pela identidade pessoal e profissional e, em algumas situações têm que conciliar estudo e trabalho. Esses aspectos podem interferir no consumo alimentar de maneira que, por exemplo, os estudantes não tenham tempo para as refeições, tenham mais liberdade de escolha em relação ao que comer, quando, onde e com quem (Borges, 2004).

A nutrição é o alicerce sobre o qual se desenvolvem todos os processos fisiológicos e patológicos. Nenhum acontecimento orgânico normal ou anormal acontece sem que haja um nutriente específico e, além disso, tem papel fundamental na promoção, manutenção e recuperação da saúde. Pressupõe-se então a necessidade de que os profissionais da área de saúde estejam devidamente preparados em relação ao assunto (Boog, 1999). Cogita-se que o conhecimento é de fundamental relevância na modificação de hábitos, não gerando a modificação propriamente dita, porém servindo como ferramenta quando há o anseio do acontecimento desta (Matias, 2010).

Nesse contexto, o objetivo do presente estudo foi avaliar o consumo alimentar e qualidade da dieta de estudantes universitários recém-ingressos e formandos do curso de Nutrição de uma universidade do Nordeste.

METODOLOGIA

A população desse estudo foi composta por 56 estudantes, sendo 28 estudantes recém-ingressos e 28 estudantes formandos, do gênero feminino, com idades entre 18 e 30 anos, regularmente matriculados no curso de Nutrição de uma universidade do Nordeste. Foi realizado prévio contato com os estudantes para um breve esclarecimento sobre as etapas, objetivos e implicações do estudo.

A avaliação do consumo alimentar, foi realizada por meio do registro alimentar de 72 horas. Com base nos dados obtidos, foi calculado o Índice de Alimentação Saudável (HEI), de Kennedy et al. (1995) adaptado por Fisberg et al. (2004). Foi questionado aos alunos no momento da avaliação antropométrica se os mesmos praticavam atividade física e qual a modalidade, frequência e duração da mesma.

O peso foi aferido, utilizando-se balança mecânica, a estatura foi aferida por meio de estadiômetro, com extensão de 2,20 m, dividida em centímetros e subdividida em milímetros. As medidas de peso e estatura foram realizadas conforme as técnicas preconizadas pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (Sisvan, 2004). Foram aferidas as circunferências da cintura (CC) e quadril (CQ), utilizando-se uma fita métrica, com extensão de 2 metros, flexível e inelástica, dividida em centímetros e subdividida em milímetros. O Índice de Massa Corpórea (IMC) foi obtido procedendo-se a divisão do peso em quilogramas pela estatura em metros quadrados. A classificação do estado nutricional foi realizada de acordo com os pontos de corte propostos pela Organização Mundial da Saúde (WHO, 1998).

A análise estatística descritiva compreendeu o cálculo da média (\bar{X}), desvio padrão (DP), frequência absoluta e relativa (%). Em razão do tamanho amostral e distribuição das variáveis, foram adotados testes não paramétricos. Foi utilizado o teste de *U Mann Whitney*, para a comparação entre os grupos estudados (recém-ingressos *versus* formandos). Para as variáveis categóricas utilizou-se o teste de qui-quadrado- χ^2 . Foi considerado o nível de significância estatística de 5% de probabilidade ($p < 0,05$). As análises estatísticas foram realizadas utilizando o *Statistical Package for the Social Science*, SPSS versão 17.0 para Windows.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

No presente estudo, foi possível avaliar o consumo alimentar dos estudantes universitários, levando em consideração a ingestão de energia, macro e micronutrientes e sua adequação em relação às recomendações nutricionais, evidenciando as diferenças entre recém-ingressos e formandos do curso de nutrição. Diversos autores têm demonstrado a utilidade desta abordagem para conhecer o padrão alimentar dos estudantes universitários,

avaliando suas dietas em relação ao conhecimento adquirido com a inserção no meio acadêmico, e dando ênfase para a promoção, prevenção e intervenção sobre a saúde (Borges, 2004; Franca, 2008; Marcondelli, 2008; Matias, 2010).

Foram entrevistados 56 estudantes universitários do gênero feminino, sendo metade e a outra metade de recém-ingressos. Os formandos apresentaram maior média de idade. Os recém- ingressos do curso de Nutrição quando comparados aos formandos, consumiam dieta com maior valor energética e maior nível de vitamina A, mas com menor teor de fibras e potássio.

Foi observado que os formandos apresentaram melhor qualidade da dieta quando comparados aos recém-ingressos ($70,99 \pm 7,60$ versus $65,57 \pm 7,70$; $p < 0,05$). Tal achado se reflete na maior ingestão de hortaliças e menor ingestão de gordura total, colesterol e sódio para os formandos ($p < 0,05$).

Ao analisar o escore do IAS, segundo pontuação proposta por Kennedy et al. (1995), a média de pontuação do índice foi de $68,28 \pm 8,05$, classificação referente à dieta inadequada ou necessitando de modificação. Apenas 5,4% dos indivíduos estudados apresentaram dieta adequada (>80 pontos). Vale destacar que todos os recém-ingressos apresentaram dieta inadequada ou necessitando de modificação (entre 51 e 80 pontos). Entre os formandos, um pequeno contingente apresentou dieta adequada.

A predominância do consumo de dieta classificadas como inadequadas ou necessitando de modificações pelos estudantes universitários do presente estudo encontra respaldo na literatura. Em relação ao IAS, no estudo de Morimoto et al. (2008), que avaliou adultos residentes na Região Metropolitana de São Paulo, foi observado que 4% dos entrevistados tinham dieta saudável, 75% dieta que necessitava de modificações e 21% dieta inadequada. Na pesquisa de Fisberg et al. (2004) a qual envolveu 50 indivíduos moradores de Botucatu, São Paulo, foi verificado que 12% dos pesquisados apresentaram dieta saudável, 74% necessitavam de modificação na dieta e 14% apresentaram dieta inadequada. Já no estudo de Prass (2006), realizado com estudantes do curso de Nutrição, foi observado que 82% das acadêmicas apresentaram dieta saudável, 18% com dieta que necessitava de modificação e nenhuma entrevistada apresentou dieta inadequada diferentemente dos resultados apresentados no presente estudo. No entanto, vale destacar que no estudo em questão a participação dos estudantes recém-ingressos (1º ano de curso) foi pouco expressiva, perfazendo 8,4% da amostra, o que possivelmente explicaria a contradição dos dados apresentados por este último autor.

Vale ressaltar que o IAS mostrou-se associado à ingestão de nutrientes. A pontuação do IAS correlacionou-se significativamente de forma negativa com a ingestão de gordura total ($r = -0,40$) e sódio ($r = -0,37$), e positivamente com a ingestão de carboidrato ($r = 0,33$), cálcio ($r = 0,31$), fibra ($r = 0,29$), potássio ($r = 0,31$), vitamina A ($r = 0,37$) e vitamina C ($r = 0,37$) (dados não apresentados na tabela). De acordo com a correlação existente entre os escores do IAS e a ingestão de nutrientes, o estudo de Fisberg et al. (2004), avaliando indivíduos moradores de Botucatu, São Paulo, demonstrou, tal como obtido no presente estudo, que a pontuação do IAS esteve negativamente correlacionada com a ingestão de gordura total e sódio, e positivamente com a ingestão de vitamina A e fibra.

As prevalências da prática de atividade física e risco antropométrico entre estudantes universitários. Vale destacar que, apesar de não significativo, a prevalência de inatividade física foi superior nos recém-ingressos quando comparado aos formandos ($64,3\%$ versus $60,7\%$; $p > 0,05$). Quanto ao estado nutricional dos estudantes do presente estudo, verificou-se predominância de eutrofia, seguido de baixo peso, tanto nos calouros como nos formandos. Entre os recém- ingressos houve um maior contingente de indivíduos

com baixo peso (28,6% *versus* 10,7%; $p>0,05$). Em relação à CC, 17,9% da população estudada demonstrou risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares, achado de significância biológica, visto que os indivíduos estudados eram jovens, com $20,21\pm 1,58$ anos de idade.

CONCLUSÃO

Os resultados desse estudo sugerem que o conhecimento adquirido ao longo do curso parece contribuir na formação de hábitos alimentares saudáveis, apesar dos achados demonstrarem que a dieta da maioria dos participantes estava inadequada ou precisando de modificações.

AGRADECIMENTOS

A todos os alunos que participaram desta pesquisa.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Petribú, MMV, Cabral, PC, Arruda, IKG. Estado nutricional, consumo alimentar e risco cardiovascular: um estudo em universitários. *Rev. Nutr.* 2009; 22(6):837-46.
- Borges, CM. Hábitos alimentares dos estudantes universitários: Um estudo qualitativo. *Seminários em Administração. VII SEMEAD*, 10 e 11 de agosto. São Paulo. Disponível em <<http://www.ead.fea.usp.br>>.
- Boog, MCF. Educação nutricional em serviços públicos de saúde. *Cad. Saúde Pública*, 1999, 15(2):139-47.
- Matias, CT, Fiore, EG. Mudanças no comportamento alimentar de estudantes do curso de nutrição em uma instituição particular de ensino superior. *Nutrire: Rev. Soc. Bras. Alim. Nutr.= J. Brazilian Soc. Food Nutr*, 2010; 35(2):53-74.
- Kennedy, ET, Ohls, J, Carlson, S, et al. The Healthy Eating Index: design and applications. *J. Am. Diet. Assoc.*, 1995; 95:1103-09.
- Fisberg, RM, Slater, B, Barros, RR et al. Índice de Qualidade da Dieta: avaliação da adaptação e aplicabilidade. *Rev. Nutr.*, 2004; 17(3):301-308.
- Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. *Antropometria: como pesar e medir*. 2004. Disponível em <http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/album_antropometria.pdf>. Acesso em 18 de maio de 2011.
- Organização Mundial da Saúde. *Obesity: preventing and managing the global epidemic [report of a WHO Consultation on Obesity]*. Geneve: WHO; 1998.
- Franca, C, Colares, V. Estudo comparativo de condutas de saúde entre universitários no início e no final do curso. *Rev. Saúde Pública*, 2008; 42(3):420-27.
- Marcondelli, P, Costa, THM, Schmitz, BAS. Nível de atividade física e hábitos alimentares de universitários do 3º ao 5º semestres da área da saúde. *Rev. Nutr.*, 2008; 21(1):39-47.
- Morimoto, JM, Latorre, MRDO, César, CLG, et al. Fatores associados à qualidade da dieta de adultos residentes na Região Metropolitana de São Paulo, Brasil, 2002. *Cad. Saúde Pública*, 2008; 24(1):169-78.
- Prass, J. Avaliação do Índice de Qualidade da Dieta das acadêmicas do curso de nutrição do Centro Universitário Feevale. 2006. Trabalho acadêmico (trabalho de conclusão de curso- nutrição). Centro Universitário Feevale, Instituto de Ciência da Saúde, Nova Hamburgo: julho de 2006.

Do ensino a extensão:

Relato de experiência: Projeto “Horta escolar: Um elo entre a escola e a família na perspectiva de um novo olhar sobre o meio ambiente por meio da adoção de práticas alimentares saudáveis e de baixo custo”.

Luana Carolina de Medeiros Paiva Ribeiro¹; Thaís Oliveira Lins²; Evyla Christine Alves de Lima²; Rosana Silva Santos³.

¹ Nutricionista, Mestre em Nutrição Humana

² Discente do curso tecnológico em Gestão Ambiental – IFAL/MD

³ Discente do ensino médio técnico integrado em Meio Ambiente

Instituto Federal de Alagoas – Campus Marechal Deodoro
Rua Lourival Alfredo, 176. Poeira. Marechal Deodoro/AL
Email: luanacmp@gmail.com

Resumo

O artigo relata e avalia as experiências adquiridas na execução de um projeto de extensão do Instituto Federal de Alagoas, com alunas (bolsistas de extensão) do curso Tecnológico em Gestão Ambiental e do curso técnico integrado em Meio Ambiente sob a coordenação de uma nutricionista. O projeto teve a finalidade de instrumentalizar os participantes com noções de alimentação, nutrição e meio ambiente, com a prática da horta escolar, agroecológica, para incorporação de uma alimentação nutritiva, saudável e ambientalmente sustentável. O projeto foi executado no município de Marechal Deodoro/AL com participação da comunidade do IFAL (pais e alunos) e comunidade externa. Participaram jovens, adultos e idosos, totalizando 154 participantes. As atividades foram planejadas e executadas em módulos, da seguinte forma: 1. Planejamento e divulgação do curso; 2. Sensibilização e formação do grupo de participantes; 3. Aula expositiva dialogada na temática da Alimentação saudável, com a metodologia do guia alimentar brasileiro (Pirâmide alimentar brasileira); 4. Aula expositiva dialogada sobre Educação ambiental; 5. Oficina culinária de aproveitamento integral de alimentos; 6. Aula demonstrativa para produção de uma horta em casa. O projeto atendeu seus objetivos, permitindo que as bolsistas passassem seus saberes científicos, operacionalizando a relação teoria e prática. A estratégia de exposição de informações dialogadas nas aulas teóricas juntamente com o exercício prático dos conteúdos se mostrou eficaz, participação ativa do público que avaliavam criticamente os conteúdos e apresentando apreensão das informações passadas.

Palavras-chave: horta escolar, extensão, alimentação saudável, educação ambiental e direito humano a alimentação adequada.

Introdução

Este trabalho compreende o relato de um projeto de extensão interdisciplinar das áreas de Nutrição e Gestão Ambiental, realizado no Instituto Federal de Alagoas na cidade de Marechal Deodoro/AL. O projeto foi coordenado por uma nutricionista, servidora do IFAL/MD, e por estudantes do curso tecnológico em Gestão Ambiental e do curso técnico integrado em Meio Ambiente da mesma Instituição de Ensino. Esse projeto foi

denominado “Horta escolar: Um elo entre a escola e a família na perspectiva de um novo olhar sobre o meio ambiente por meio da adoção de práticas alimentares saudáveis e de baixo custo”, em que os estudantes e a profissional da área de nutrição apresentaram à comunidade participante temas importantes para melhorar e informar sobre a saúde e meio ambiente.

A atividade de extensão universitária é uma permuta de valores entre a universidade e a comunidade, em que os conhecimentos da academia são levados para a coletividade e que esta transfere os saberes culturais para o ensino acadêmico. (Scheidemantel, 2004)

Ao mesmo tempo em que a extensão possibilita a democratização do saber acadêmico, através dela, este saber retorna à universidade testado e reelaborado. A proposta de extensão segue a orientação de que esta atividade é via de interação entre universidade e sociedade; constitui-se em elemento capaz de operacionalizar a relação entre teoria e prática, favorecendo a aprendizagem.

Atuar com educação nutricional e ambiental à população é a chave para renovar os valores e a percepção dos problemas nutricionais e ambientais atuais, desenvolvendo uma consciência e um compromisso que possibilitem a mudança, desde as pequenas atitudes individuais e, desde a participação e o envolvimento com a resolução dos problemas. (Diaz, 2002)

É importante ressaltar a importância de aponderar a população de conhecimentos relacionados a Segurança alimentar e nutricional, envolvendo o aspecto do Direito Humano a Alimentação Adequada, utilizando-se daí a importância de assegurar a dimensão alimentar, na produção e disponibilidade de alimentos que possa ser continuada e permanente ao passo que construção da horta possa proporcionar alimentos da agroecologia e diversificação para atender a dimensão nutricional para escolha de alimentos saudáveis. (Burity, 2010)

Pensando em contribuir para a saúde das famílias dos alunos do IFAL, este trabalho teve a finalidade de instrumentalizar os participantes do projeto com noções de alimentação, nutrição e meio ambiente, com a prática da horta escolar para incorporação, pelos participantes, de uma alimentação nutritiva, saudável e ambientalmente sustentável.

Metodologia

O projeto de extensão foi desenvolvido em módulos, que foram encontros presenciais com a população para realização de exposições dialogadas com a realização de atividades práticas-avaliativas ao final de cada encontro. Inicialmente, os participantes deste projeto seriam apenas pais de alunos do IFAL, porém a demanda ampliou-se para pessoas da comunidade do entorno e proximidades da escola que se inscreviam sistematicamente para cada módulo de aula ofertado. No total participaram 154 pessoas, em quatro encontros presenciais, com carga horária total dos encontros de 20 horas.

As atividades dividiram-se em: 1. Planejamento e divulgação do curso, 2. Sensibilização e formação do grupo de participantes; 3. Aula expositiva dialogada na temática da Alimentação saudável, apresentando o guia alimentar a pirâmide brasileira. 4. Aula expositiva dialogada sobre Educação ambiental; 5. Oficina de aproveitamento integral de alimentos; 6. Aula demonstrativa para produção de uma horta em casa.

Resultados observados

Durante a execução dos módulos, observaram-se os seguintes aspectos:

- Os conteúdos expostos despertaram grande interesse dos participantes, sejam estes na área de nutrição ou de meio ambiente, o público participou de forma ativa, tanto com questionamentos quanto com troca de conhecimento.
- Os discentes palestrantes dos módulos com temáticas em meio ambiente estavam preparados e apresentaram desenvoltura e confiança ao responderem os questionamentos feitos pelo público. Verificou-se que desenvolver um projeto desta natureza, por mais simples que sejam os conteúdos, exige um conhecimento específico de modo que se possam esclarecer de forma objetiva as dúvidas apresentadas pelos participantes. Daí a necessidade de transformar a linguagem acadêmica e científica em informações breves, simples e acessíveis a comunidade.
- A atividade realizada também ocasionou interesse do público na continuidade do projeto e no interesse em realizar a prática da horta apreendida no projeto para construção da horta em sua residência.

Considerações finais

O projeto “Horta Escolar” atendeu os seus objetivos, permitindo que os discentes de nível superior e médio passassem seus saberes científicos, operacionalizando a relação teoria e prática. A estratégia de exposição de informações dialogadas nas aulas teóricas juntamente com o exercício prático dos conteúdos se mostrou eficaz, pois os participantes avaliavam criticamente os conteúdos e mostravam que apreendiam as informações apresentadas. Observou-se, que a metodologia teórica e prática com a construção da horta permitiu a participação do público que se estiveram ativamente participativos nos encontros, e espera-se que o trabalho permita que os participantes tenham uma alimentação mais saudáveis, e adotem práticas que minimizem os impactos ao meio ambiente e estejam instrumentalizados para confeccionar uma horta em suas residências.

Referências

Burity Valéria. Direito humano à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar e nutricional. Brasília, DF: ABRANDH, 2010. 204p.

Diaz PA. **Educação Ambiental como projeto**. 2ª Edição. Porto Alegre: ARTMED, 2002.

Philippi Sonia Tucunduva, Latterza Andrea Romero, Cruz Ana Teresa Rodrigues, Ribeiro Luciana Cisotto. Pirâmide alimentar adaptada: guia para escolha dos alimentos. Rev. Nutr. [serial on the Internet]. 1999 Apr [cited 2012 Mar 30] ; 12(1): 65-80

Scheidemantel Sheila Elisa, Klein Ralf, Teixeira Lúcia Inês. **A importância da extensão universitária: “O Projeto Construir”**. In: Encontro de Extensão da UFMG, 7, 2004, Belo Horizonte - MG. *Anais do 2º Congresso Brasileiro de Extensão Universitária*. Belo Horizonte: Faculdade de Direitos Humanos da UFMG 2004.

ATIVIDADES LÚDICAS COMO FERRAMENTA DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL PARA ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA PÚBLICA DE VITÓRIA DE SANTO ANTÃO – PE

Cristyane Nathália Gomes Mendonça¹; Camila Tenório Ferreira²; Halanna Celina Magalhães Melo²; Paula Thianara Santos de Freitas²; Juliana Souza Oliveira³.

¹ Acadêmica do curso de Nutrição da Universidade Federal de Pernambuco, Centro Acadêmico de Vitória – UFPE/CAV, Rua do Alto do Reservatório s/n, Bela Vista. CEP: 55608-680 Vitória de Santo Antão/PE - Brasil; E-mail: cristyane.mendonca@hotmail.com

² Acadêmicas do curso de Nutrição da Universidade Federal de Pernambuco, Centro Acadêmico de Vitória – UFPE/CAV. Vitória de Santo Antão/PE.

³ Docente do curso de Nutrição da Universidade Federal de Pernambuco, Centro Acadêmico de Vitória – UFPE/CAV. Vitória de Santo Antão/PE.

RESUMO

A utilização de atividades pedagógicas para a realização da educação nutricional tem se configurado como estratégia que valoriza a construção de conhecimentos de forma participativa e questionadora. Nesse sentido, o emprego de ações lúdicas pode contribuir para a aquisição de conhecimentos relacionados ao alimento, alimentação e nutrição. Tem-se como objetivo descrever as atividades lúdicas usadas para promoção da educação nutricional com adolescentes de uma escola da rede pública municipal de ensino da cidade de Vitória de Santo Antão – PE. Este estudo consiste em um relato de experiência vivenciado por quatro discentes da disciplina de educação nutricional II, do curso de Nutrição da Universidade Federal de Pernambuco – Centro Acadêmico de Vitória, no período do mês de março de 2012. A população de estudo foi composta por adolescentes do sexto ano (n=21), com idade entre 12 e 13 anos, de ambos os sexos. Foram abordados temas relacionados a estilo de vida saudável e pirâmide alimentar. Apesar de inicialmente demonstrarem timidez, no decorrer da dinâmica, os adolescentes se envolveram cada vez mais, mostrando-se flexíveis e participativos. A partir da execução das atividades, percebeu-se a troca de saberes referente aos conteúdos de nutrição e qualidade de vida, caracterizando-se como ferramenta impactante e incentivadora no aprendizado dos alunos, e ainda, oportuniza a concretização de uma prática pedagógica mais ajustada e diretamente relacionada com a realidade.

PALAVRAS-CHAVE: atividades lúdicas; educação nutricional; adolescentes

INTRODUÇÃO

No cenário atual a escola apresenta-se como um espaço aberto à comunidade e ao desenvolvimento de ações educativas na área da saúde.¹ Além disso, ela é responsável por uma parcela importante do conteúdo educativo global, inclusive do ponto de vista nutricional.² Sendo assim, é cada vez mais necessário que as ações das áreas da educação e saúde passem a desenvolver em conjunto atividades que possam contribuir para que crianças e adolescentes encontrem, na escola, um ambiente saudável que possa auxiliar o seu desenvolvimento físico e mental.¹ Sabendo-se que este depende do estado nutricional do indivíduo, a Educação Nutricional é parte essencial da educação para a saúde.³

Segundo Boog et al. (2003),⁴ a educação convencional, focada na transmissão de informações, tem sido observada como insuficiente para mudanças significativas das práticas alimentares de adolescentes, devido à baixa percepção destes quanto a estas práticas. A partir disso, vem-se observando um aumento na demanda por abordagens educativas alternativas.

As ações de orientação alimentar e nutricional que, segundo o Conselho Federal de Nutricionistas (2008)⁵, é o “conjunto de informações que visam o esclarecimento dos clientes/pacientes ou usuários com o objetivo de promoção da saúde, prevenção e recuperação de doenças e agravos nutricionais e/ou informar ou dirimir dúvidas sobre alimentação e nutrição”, são fundamentadas em metodologias de ensino-aprendizagem, que permitem o desenvolvimento de habilidades individuais relacionadas a questões de alimentação e nutrição.⁶ Além disso, é um estímulo à transformação e ao aprendizado sobre questões alimentares,⁷ inclusive sendo capaz de contribuir para as mudanças dietéticas quando realizada de maneira personalizada.⁸

A utilização de oficinas pedagógicas como metodologia para a realização da educação nutricional tem se configurado como estratégia que valoriza a construção de conhecimentos de forma participativa, questionadora e, sobretudo baseada na realidade de situações, fatos e histórias de vida. Para tanto, podem ser desenvolvidas através de dramatizações, painéis, músicas, brincadeiras populares, jogos educativos, modelagens, álbum seriado, produção de maquetes, dentre outros.⁹ Qualquer que seja a estratégia adotada, esta deve ser planejada adequadamente para atendimento dos objetivos esperados.¹⁰ A utilização de atividades lúdicas visando à educação e a promoção da saúde é considerada como ferramentas efetivas, pois permitem o compartilhamento de experiências.⁶

Torna-se cada vez mais necessário direcionar uma atenção especial em relação à promoção do conhecimento sobre práticas alimentares adequadas e de estilos de vida saudáveis. A utilização de atividades lúdicas, como a dramatização, jogos educativos e paródias musicais, podem contribuir para a aquisição de conhecimentos relacionados à alimentação e nutrição. O objetivo do presente estudo foi descrever as atividades lúdicas utilizadas para promoção da educação nutricional de adolescentes de uma escola da rede pública de ensino da cidade de Vitória de Santo Antão – PE.

METODOLOGIA

Este estudo consiste em um relato de experiência vivenciado por quatro discentes da disciplina de educação nutricional II, do curso de Nutrição da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE) – Centro Acadêmico de Vitória (CAV), realizado no mês de março de 2012, com o intuito de socializar conteúdos teóricos e experiências com atividades lúdicas. Os assuntos abordados nas atividades lúdicas, bem como as ferramentas utilizadas foram submetidos à apreciação de um grupo de nutricionistas composto por professoras e graduandos da UFPE – CAV. Foram considerados relevantes os temas: estilo de vida saudável, pirâmide dos alimentos e grupos alimentares.

A população de estudo foi composta por adolescentes do sexto ano (n=21), com idade entre 12 e 13 anos, de ambos os sexos, de uma escola pública da cidade de Vitória de Santo Antão – PE, através do desenvolvimento de atividades lúdicas como ferramenta de ensino-aprendizagem.

Inicialmente houve a apresentação do grupo aos alunos, expondo de uma maneira geral o que seria apresentado, na intenção de “quebrar o gelo” com os mesmos. Em seguida, começou-se com as dramatizações. Utilizando uma linguagem familiar aos

adolescentes, adaptou-se o cenário do “Bom Dia e Cia”, que trouxe atrações como: a) “tá na roça”, peça teatral na qual houve um diálogo entre dois personagens (avó e neta) que transmitiram informações de maneira dinâmica e interativa sobre estilo de vida saudável (alimentação e atividade física) e noções básicas sobre pirâmide alimentar; b) “pirâmide alimentar”, onde os personagens do programa e da peça mostraram de forma mais detalhada conceitos como formato, níveis, grupos e porções alimentares da pirâmide alimentar e propriedades e importância dos alimentos, onde os alunos eram chamados a interagir, colocando cada alimento em seu respectivo grupo alimentar; c) batalha naval, jogo de perguntas e respostas, que teve o objetivo de avaliar as informações decodificadas pelos alunos durante as dramatizações. Este continha 16 perguntas, as quais foram direcionadas aos alunos que estavam divididos em dois grupos (“morango” e “uva”), onde para cada resposta certa o grupo ganhava um ponto e o aluno que respondeu ganhava um copo de salada de frutas como premiação; d) “parece mágico”, paródia da música “super fantástico” (distribuída para os alunos em um folder ilustrativo) situada no ambiente escolar, que ressalta a importância do café da manhã, do seguimento da pirâmide alimentar, reforçando a ideia de que a alimentação saudável não é difícil de ser adotada e pode ser constituída como uma prática divertida e prazerosa.

A avaliação do conhecimento deu-se de forma objetiva, através do jogo e também de maneira subjetiva por meio da observação do envolvimento dos participantes nas atividades propostas.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Logo na apresentação do grupo aos alunos, os mesmos já demonstraram entusiasmo pelo fato de ser uma atividade nova na rotina de sala de aula. Além deles, a professora, que acompanhou todo o processo, demonstrou estar disposta a ajudar no que precisasse.

O uso da dramatização “Bom Dia e Cia” realizada com a utilização da linguagem artística, corporal e verbal, favoreceu o acesso aos níveis afetivos e emocionais dos alunos. Além disso, a dramatização se mostrou uma técnica de ensino apropriada ao conteúdo educativo e capaz de incentivar a reflexão e o debate sobre o tema, além de motivar todo o grupo de adolescentes.

Apesar de inicialmente demonstrarem timidez, no decorrer da dinâmica das atividades os adolescentes deixaram se envolver, demonstrando atenção e interesse, interagindo, respondendo, expondo pontos de vista, questionando e se tornando cada vez mais flexíveis e participativos.

CONCLUSÃO

A Educação em Saúde faz parte do processo de formação dos estudantes do Curso de Graduação em Nutrição da UFPE. Através da aplicação de métodos lúdicos no processo ensino-aprendizado, houve a troca de saberes referente aos conteúdos de Nutrição e Qualidade de Vida, caracterizando-se como ferramenta impactante e incentivadora no aprendizado dos alunos, além de enriquecer e modificar o perfil dos profissionais de saúde, e ainda oportuniza a concretização de uma prática pedagógica mais adequada e diretamente relacionada com a realidade. Nesse sentido, torna-se necessário valorizar ações na perspectiva da promoção da saúde e avançar no trabalho em equipe interdisciplinar que considere os sujeitos em sua integralidade.

AGRADECIMENTOS

À escola Pedro Ribeiro por abrir as portas e permitir a execução das nossas atividades, bem como todos que a compõem.

REFERÊNCIAS

1. Brunaldi T, Ayres da Silva J. A Escola Que Promove Atividades Saudáveis. Caderno Multidisciplinar de Pós-Graduação da UCP, Pitanga, v. 1, n. 1, p. 1 – 19. jan. 2010.
2. Souza ECG, Paixão J A D, Arêdes EM, Bastos KPL, Gomes DM. O papel da escola na formação do bom hábito alimentar. *Nutrição Brasil*, Rio de Janeiro, ano 6, n2, 65-67, mar/ abr. 2007.
3. Turano W, Almeida CCCD. Educação Nutricional. In: Gouveia, ELC. *Nutrição Saúde e Comunidade*. Rio de Janeiro: Revinter, 1999.
4. Boog MCF, Vieira CM, Oliveira NL, Fonseca O,L'abbate S. Utilização de vídeo como estratégia de educação nutricional para adolescentes: “comer... o fruto ou o produto?”. *Rev. Nutr.*, Campinas, v. 16, n. 3, p. 281-293, jul.-set. 2003.
5. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 417, de 24 de março de 2008. Dispõe sobre procedimentos nutricionais para atuação dos nutricionistas e dá outras providências. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, 21 mar. 2008. p. 108-109.
6. Ferreira VA, Magalhães R. Nutrição e promoção da saúde: perspectivas atuais. *Cad.Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v. 23, n. 7, p.1674-1681, jul. 2007.
7. Rodrigues EM, Boog MCF. Problematização como estratégia de educação nutricional com adolescentes obesos. *Cad. Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v. 22, n. 5, p. 923-931, maio 2006.
8. Oenema A, Brug J, Lechner L. Web-based tailored nutrition education: results of the randomized controlled trial. *Health Educ. Res.*, Atlanta, v. 16, n. 6, p. 647-660, Dec 2001.
9. Nascimento MS, Santos FPdosA, Rodrigues VP, Nery VAdaS. Oficinas pedagógicas: construindo estratégias para a ação docente – relato de experiência. *Rev.Saúde.Com* 2007; 3(1): 85-95.
10. Philippi ST. Educação nutricional e pirâmide alimentar. In: Philippi Junior A, Pelicioni, MCF. *Educação ambiental e sustentabilidade*. São Paulo: Manole, 2005. v. 3, p. 813-825. (Coleção ambiental).

DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: PERSPECTIVAS DE ESTUDANTES DO CURSO DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

Glenda Marreira Vidal¹; Gabriela de Andrade Silvério¹; Anete Araújo de Sousa²

¹Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições (NUPPRE), Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Programa de Pós-Graduação em Nutrição. Campus Universitário – Trindade – 88040-900 – Florianópolis – SC.

²Departamento de Nutrição, Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições (NUPPRE), Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Programa de Pós-Graduação em Nutrição. Campus Universitário – Trindade – 88040-900 – Florianópolis – SC. Email para contato: sousa.anete@gmail.com.

Resumo

O nutricionista, como articulador do processo de produção de refeições, é responsável pela oferta de alimentos que atendam aos princípios do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Dessa forma, o objetivo da experiência foi avaliar a concepção de estudantes do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina, sobre a contribuição do nutricionista em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) para garantir o DHAA e a SAN. Para isso, utilizou-se a abordagem da pesquisa qualitativa. Após a discussão de conceitos relacionados ao tema e do contexto da alimentação fora de casa, solicitou-se que os estudantes refletissem e descrevessem individualmente, a seguinte pergunta de partida: “Como nutricionista, qual a sua contribuição para assegurar o DHAA e SAN em UAN?”. Os registros foram avaliados através da técnica de análise de conteúdo. Os acadêmicos perceberam ações do nutricionista para o DHAA/SAN principalmente relacionadas ao planejamento de cardápios, refeições e matéria-prima, e menor ênfase às ações voltadas a gestão e à estrutura física da UAN. Os estudantes demonstraram compreender e aplicar os princípios do DHAA e da SAN em UAN. Entretanto, verificou-se a necessidade de agregar concepções de participação social e de co-responsabilidade para a promoção da saúde em UAN.

Palavras chave: percepção; ensino; currículo; nutrição; alimentação coletiva.

Introdução

O Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável (DHAA) é entendido como um direito humano indivisível, universal e não discriminatório que assegura a qualquer ser humano uma alimentação saudável e condizente com seus hábitos culturais¹. Já a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis².

Portanto a SAN constitui objetivo estratégico para o desenvolvimento com abrangência intersetorial, que se orienta pelos princípios do DHAA.

Dados da última Pesquisa de Orçamento Familiares de 2008-2009 (POF 2008-2009) indicam que 40,2% da população come fora de casa³. Assim, a Organização

Mundial da Saúde⁴, com base na Estratégia Global, destaca que as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são parceiras potenciais para promoção de práticas alimentares saudáveis e, conseqüentemente, têm um papel relevante para garantia do DHAA e da SAN.

Estes pressupostos têm mobilizado professores e estudantes do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) desde a 1ª fase em todas as áreas do conhecimento e de intervenção em alimentação e nutrição. Na disciplina de Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (GUAN), a questão norteadora é: Como conceber as ações em uma UAN para garantir o DHAA e SAN? Assim, o objetivo da disciplina é possibilitar ao aluno conhecer e aplicar os instrumentos necessários para garantir a qualidade da alimentação, buscando promoção de saúde e propondo melhorias para os aspectos organizacionais e de planejamento (cardápios, compras, custos e resíduos) em diferentes cenários de prática (escolas, restaurantes coletivos e comerciais).

Dessa forma, o objetivo da experiência foi o de avaliar a concepção de estudantes do Curso de Nutrição da UFSC, sobre a contribuição do nutricionista em UAN para garantir a DHAA e SAN.

Metodologia

Para atender aos objetivos da proposta, utilizou-se a abordagem da pesquisa qualitativa. Participaram da avaliação, 31 estudantes da 5ª fase do Curso de Graduação em Nutrição da UFSC, iniciantes da disciplina Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I, cujo módulo inicial trabalhou o tema “UAN e promoção da saúde”.

Após a discussão de conceitos relacionados ao tema e do contexto da alimentação fora de casa, solicitou-se que os estudantes refletissem e descrevessem individualmente, a seguinte pergunta de partida: “Como nutricionista, qual a sua contribuição para assegurar o DHAA e SAN em UAN?”

A análise de conteúdo (AC) por categorias temáticas foi a técnica adotada para avaliação dos registros⁵. Foram aplicadas as seguintes etapas da AC: 1) a pré-análise: leitura flutuante; 2) a exploração do material: codificação dos dados a partir das unidades de registro; e 3) o tratamento dos resultados e interpretação: categorização, que consistiu na classificação dos elementos segundo suas semelhanças e por diferenciação, com posterior reagrupamento, em função de características comuns. Nessa terceira etapa, adotou-se um modelo fechado de categorização⁶. Posteriormente, foram definidas as seguintes categorias: a) Ações voltadas aos comensais; b) Ações voltadas ao pessoal da produção de alimentos; c) Ações voltadas ao cardápio, refeições e matéria-prima; d) Ações voltadas à Segurança Alimentar e/ou Boas Práticas de Manipulação de Alimentos; e) Ações voltadas à gestão e/ou missão da UAN; e, f) Ações voltadas à estrutura física da UAN.

A fim de garantir o anonimato, identificou os participantes de 1 a 31 (Est 1, Est 2... Est 31).

Resultados e Discussão

A análise de conteúdo revelou que a necessidade de conhecer o público-alvo foi um dos itens ressaltados na categoria “Ações voltadas aos comensais”: “...é importante conhecer o público-alvo para fazer as refeições de forma a suprir suas necessidades” (Est 1). Dentre as necessidades foram destacados: as necessidades nutricionais, a cultura alimentar, as preferências alimentares, o nível socioeconômico, a escolaridade e o tipo de trabalho.

Os estudantes reconhecem a UAN como um ambiente de promoção de hábitos alimentares saudáveis. Nesse sentido, a atuação do nutricionista deve estar voltada para a

construção de estratégias, tais como: criação de um ambiente educador na UAN, por meio de murais, painéis, cursos, rodas de discussões e dinâmicas sobre a alimentação saudável e adequada e os riscos do consumo excessivo de sal, açúcar e gorduras. Como apontado, *“No local de refeição, colocar murais ou painéis com dicas para alimentação saudável (...). Em datas especiais, como o dia da nutricionista, oferecer cursos ou rodas de discussões sobre a alimentação adequada (...). Informar sobre os problemas que podem ocorrer se houver consumo excessivo de sal, açúcar, gorduras”* (Est 8).

Na categoria “Ações voltadas ao pessoal da produção”, analisou-se que há uma preocupação em ensinar os manipuladores de alimentos técnicas de preparo mais saudáveis, orientar como devem ser feitas as substituições e treinar para que sejam adotadas as boas práticas de manipulação. *“(…) orientar sobre substituições que tornem os pratos saborosos e mais saudáveis”* (Est 2). *“Promover cursos especializantes... quanto às boas práticas de manipulação e (...) a importância em se preparar uma refeição com baixos teores de sódio, gorduras saturadas, açúcares, etc”* (Est 3).

Esta concepção esteve presente na maioria dos estudantes. A visão de que profissionais ligados ao nível operacional não possuem conhecimentos suficientes e a falta de reconhecimento do conhecimento informal são heranças do taylorismo/fordismo na educação e na formação de profissionais em geral⁷. Segundo Marcon⁸, desde a criação do curso de graduação em Nutrição no Brasil essas visões estiveram presentes na formação desse profissional e estão presentes atualmente. Entretanto, há a necessidade de ultrapassar esta concepção de atuação pautada no assistencialismo, na educação bancária⁹ e no planejamento *versus* execução, agregando concepções de participação social e de responsabilidade para a promoção da saúde em UAN.

A categoria mais explorada pelos estudantes foi “Ações voltadas ao cardápio, refeições e matéria-prima”, possivelmente por entenderem que estas são ferramentas essenciais para a atuação do nutricionista na produção de refeições e frequentemente requisitadas nos diferentes campos de atuação.

A garantia da diversidade alimentar, adequação nutricional e alimentação saudável, respeito à cultura, no que diz respeito à utilização de produtos da época e regionais foram aspectos relevantes considerando-se os preceitos da SAN para garantia do DHAA¹⁰: *“Elaborar cardápios mais adequados para o consumo; adquirir produtos da época e regionais – maior valor nutricional e custo mais baixo”* (Est 24).

Outro destaque foi com o acesso ao alimento e com as características do alimento, não só nutritivo, como atrativo: *“Garantir que as refeições ocorram de modo contínuo, garantindo o acesso ao alimento. (...) Além dos aspectos nutricionais, é preciso visar o sabor, textura, aparência agradáveis, tornando o alimentos mais atrativo”* (Est 11), que também são os atributos de uma alimentação saudável.

Os estudantes relacionaram a falta de treinamento dos manipuladores no que diz respeito aos preceitos da SAN e das boas práticas de manipulação com o desenvolvimento de doenças transmitidas por alimentos (DTA), que podem trazer danos à saúde dos comensais: *“Treinar os manipuladores de alimentos (...) e controle da produção, principalmente o tempo e temperatura da preparação”* (Est 8); *“(…) atentar para higiene do local de produção de alimentos (...)”* (Est 12).

As categorias “Ações voltadas à gestão e/ou missão da UAN e ações voltadas à estrutura física da UAN” tiveram destaque menor no papel do nutricionista em assegurar DHAA e SAN em UAN, segundo as perspectivas dos estudantes.

A primeira categoria mostra o nutricionista como um articulador, devendo levar em consideração, mais do que o controle do processo, também a capacidade de resolver problemas que possam vir a atrapalhar o desenvolvimento das atividades da UAN: *“Após a criação de um ambiente próprio e da identificação de todos os “problemas”, que não*

permitem que haja segurança alimentar e que não permita o DHAA, é necessário implementar ações (se possível), ou buscar novos caminhos para que todos esses problemas sejam solucionados da melhor maneira (Est 6).

Já na segunda categoria, a “Estrutura Física da UAN” é relevante por ser o espaço onde é servida a refeição, devendo ser limpo, claro, em que o comensal sinta prazer em alimentar-se: “*Garantir local adequado para a realização das refeições*” (Est 11).

Conclusões

Os resultados encontrados têm oferecido subsídios para reflexões do grupo de professores da área para o aprimoramento das estratégias de ensino e do currículo como um todo. Constatou-se que os futuros nutricionistas compreendem o tema DHAA e SAN e conseguem vislumbrar a aplicabilidade à realidade das UAN. Por outro lado, percebeu-se uma concepção de atuação pautada no assistencialismo, na educação bancária e no planejamento *versus* execução. Dessa forma, ainda é necessário agregar concepções de participação social e de co-responsabilidade para a promoção da saúde em UAN.

Além disso, a reprodução de estudos sobre este tema pode contribuir para o aprofundamento conceitual acerca do papel do nutricionista como promotor de saúde com base no DHAA e SAN em UAN.

Referências Bibliográficas

1. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria-Executiva. Secretaria de Atenção à Saúde. Glossário temático: alimentação e nutrição. 1.a ed., 2.a reimp. Brasília: Editora do Ministério da Saúde; 2008. Disponível em: bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/glossario_alimenta.pdf. Acessado em: 27 fev 2012.
2. Brasil. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN - com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 Set 2006.
3. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares: Análise do Consumo Alimentar Pessoal no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE; 2011. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br>. Acessado em: 28 fev 2012.
4. World Health Organization. Estratégia global em alimentação saudável, atividade física e saúde. 57 Assembléia Mundial da Saúde, 2004.
5. Bardin L. Análise de conteúdo. Lisboa: Edições 70; 2004.
6. Laville C, Dionne J. A construção do saber. Belo Horizonte: UFMG; 1999.
7. Macêdo FCS, Silva JS. Uma análise acerca da relação teoria e prática no processo de formação dos educandos: uma experiência no IFMA/Codó. Rev ACTA Tecnológica 2011 jan/jun; 6(1): 137-151.
8. Marcon MC. As Novas Propostas De Organização Do Trabalho E A Participação do Trabalhador: Um estudo de caso, desenvolvido junto a uma unidade de alimentação e nutrição tipo concessionária, sob um enfoque ergonômico. Florianópolis. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção). UFSC; 1997.
9. Freire P. Pedagogia do oprimido. 12ª ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra; 1983.
10. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação-Geral da Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília-DF: Ministério da Saúde; 2006.

AVALIAÇÃO DO CARDÁPIO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO INSTITUCIONAL DE FLORIANÓPOLIS, SANTA CATARINA

Glenda Marreira Vidal¹; Andressa Mara Baseggio²; Angela Teodósio da Silva²; Jéssica Müller²; Anete Araújo de Sousa³

¹Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições (NUPPRE), Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Programa de Pós-Graduação em Nutrição. Campus Universitário – Trindade – 88040-900 – Florianópolis – SC.

²Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Curso de Graduação em Nutrição. Campus Universitário – Trindade – 88040-900 – Florianópolis – SC.

³Departamento de Nutrição, Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições (NUPPRE), Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Programa de Pós-Graduação em Nutrição. Campus Universitário – Trindade – 88040-900 – Florianópolis - SC. Email para contato: sousa.anete@gmail.com.

Resumo:

O planejamento do cardápio é o ponto de partida para garantia da qualidade na produção de refeições em Unidades de Alimentação e Nutrição - UAN. O objetivo deste estudo foi avaliar a qualidade das preparações do cardápio de uma UAN localizada em uma instituição de apoio à criança excepcional, em Florianópolis, Santa Catarina. Realizou-se um estudo de caso, descritivo e de caráter qualitativo. Coletou-se o cardápio do almoço servido durante uma semana. Para a avaliação do cardápio, aplicou-se o método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio - AQPC. O método permite avaliar as seguintes variáveis: as técnicas de cocção empregadas, a variedade de cores das preparações, a presença de alimentos ricos em enxofre, aparecimento de folhosos, conservas e embutidos oferecidos como saladas, ofertas de frutas e doces como sobremesas, presença de frituras, combinação de doces e frituras no mesmo dia e uso de carnes gordurosas. Verificou-se baixa oferta de frutas e folhosos, elevada utilização de alimentos sulfurados e presença de frituras utilizando carnes gordurosas. Por outro lado, não observou-se monotonia das cores, oferta de alimentos em conserva, embutidos e combinação de doces com frituras no mesmo dia. A qualidade nutricional e sensorial das refeições é primordial para a promoção da saúde do público atendido. No caso dos portadores de necessidades especiais, a alimentação inadequada pode contribuir para o desenvolvimento de agravos à incapacidade.

Palavras chave: alimentação coletiva; qualidade nutricional e sensorial; cardápio; portador de deficiência.

Introdução

A alimentação é uma das atividades mais importantes da humanidade, por questões biológicas, sociais e culturais que envolvem o ato de comer¹. Além disso, a alimentação adequada é um direito humano indivisível, universal e não discriminatório que prevê que qualquer ser humano tenha uma alimentação saudável e condizente com seus hábitos culturais².

Esse direito é violado quando os indivíduos vivenciam situações de fome pela falta de regularidade de acesso a alimentos em quantidade e qualidade adequadas, de modo que não são satisfeitas suas necessidades nutricionais totais ou parciais incluindo as condições de deficiências de micronutrientes³.

Destaca-se que para a pessoa portadora de deficiência, a realização do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) contribui para inclusão social e melhora do estado nutricional, prevenindo agravos nas incapacidades, como o desenvolvimento de outras patologias e assim, promovendo o bem estar físico do indivíduo⁴⁻⁷.

Dentro das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) o nutricionista é o profissional responsável por assegurar a qualidade das refeições oferecidas. A garantia da qualidade parte do planejamento do cardápio, considerando alguns aspectos como nutricionais, sensoriais, higiênico-sanitários e culturais¹.

Dessa forma, o objetivo do estudo foi avaliar a qualidade nutricional e sensorial das preparações do cardápio de uma UAN institucional do município de Florianópolis, Santa Catarina.

Metodologia

Realizou-se um estudo de caso, descritivo e de caráter qualitativo. A UAN estudada está localizada em uma instituição de apoio à criança excepcional, em Florianópolis, Santa Catarina que fornece refeições aos professores, servidores e alunos da instituição.

Utilizou-se como objeto de pesquisa o cardápio do almoço semanal do período de 15 a 19 de agosto de 2011. Para a avaliação do cardápio, aplicou-se o método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio – AQPC⁸, que proporciona uma avaliação global do mesmo.

Esse método auxilia o nutricionista na elaboração de um cardápio nutricionalmente adequado, contemplando aspectos nutricionais e sensoriais⁹. O método permite analisar as seguintes variáveis: as técnicas de cocção empregadas, a variedade de cores das preparações, a presença de alimentos ricos em enxofre, aparecimento de folhosos, conservas e embutidos oferecidos como saladas, ofertas de frutas e doces como sobremesas, presença de frituras, combinação de doces e frituras no mesmo dia e uso de carnes gordurosas.

Primeiramente analisaram-se as variáveis diariamente e posteriormente foi reunido uma avaliação semanal do cardápio. Os dados foram tabulados em relação ao número total de dias do cardápio analisado e calculou-se o percentual indicativo da qualidade do cardápio.

Resultados e Discussão

A UAN institucional fornece em média 950 refeições por dia, sendo 200 almoços, 400 lanches matutinos e 250 vespertinos. A Unidade é uma autogestão e as refeições são distribuídas em sistema de bufê do tipo autosserviço.

O Cardápio era planejado mensalmente e constituído por um tipo de carne, duas preparações fixas (arroz e feijão), um acompanhamento quente e quatro tipos de saladas (duas cozidas e duas cruas). Os critérios de substituição adotados foram: alimentos do mesmo grupo alimentar e a disponibilidade de matéria-prima em estoque.

Analisando-se os resultados do método AQPC, identificou-se baixa oferta de folhosos (60%). De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira⁹, recomenda-se que a oferta de folhosos seja diária, no início das refeições, com a presença de folhas verdes e legumes variados.

A frequência de frutas foi baixa: apenas em um dia de cardápio e os outros dias

verificou-se presença de sobremesa elaborada (pudim de leite). Deve ser garantido ao comensal o direito à escolha de opções de preparações mais saudáveis e adequadas. Por isso, recomendou-se a inclusão de frutas no mesmo dia em que sobremesas elaboradas são ofertadas. Além de serem uma opção saborosa, as frutas são ricas em fibras, vitaminas e outros micronutrientes essenciais para a saúde.

Quando avaliada a monotonia de cores, não foi verificada repetição das cores das preparações em uma mesma refeição. Provavelmente devido ao pequeno número de preparações ofertadas no almoço.

Observou-se também, uma elevada presença de alimentos ricos em enxofre. Por causarem desconforto gástrico, deve-se evitar o consumo excessivo desses alimentos em uma mesma refeição¹.

A frequência de frituras e de carnes gordurosas foi elevada (40%). O recomendado é que sejam adotadas outras técnicas de preparo, tais como assar, cozinhar ou grelhar, para a promoção da saúde dos comensais. Carnes menos gordurosas, como “bife de patinho cozido”, podem ser colocadas no cardápio substituindo o steak de frango frito, e outras preparações gordurosas e de baixo valor nutricional.

De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira⁹, o consumo de frituras e de alimentos com elevada quantidade de açúcares, gorduras e sal deve ser diminuído, pois a sua oferta está associada com alta prevalência de doenças crônicas não transmissíveis.

Conclusões

Na UAN analisada observou-se pontos positivos na elaboração do cardápio, tais como: ausência de monotonia das cores, oferta de alimentos em conserva, embutidos e combinação de doces com frituras no mesmo dia.

No entanto, verificou-se que a UAN necessita adequar a qualidade nutricional e sensorial dos cardápios, atentando para distribuir diferentes técnicas de preparo das carnes e o tipo de carne utilizada, aumentar a oferta de frutas e folhosos e diminuir o uso de alimentos ricos em enxofre numa mesma refeição.

A qualidade nutricional e sensorial das refeições é primordial para a promoção da saúde do público atendido. No caso dos portadores de necessidades especiais, a alimentação inadequada pode contribuir para o desenvolvimento de agravos à incapacidade.

Tabela 1 - Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição institucional, Florianópolis-SC, 2011.

Dias da Semana	fruta	folhosos	cores iguais	ricos em enxofre	doce	carne gordurosos a	carne gordurosa + fritura	doce + fritura
Segunda	1	0	0	0	0	1	1	0
Terça	1	1	0	1	0	0	0	0
Quarta	0	1	0	1	1	0	0	0
Quinta	1	0	0	0	0	0	0	0
Sexta	1	1	0	1	1	1	1	0
Ocorrência (%)	80%	60%	0%	60%	20%	40%	40%	0%

Referências Bibliográficas

1. Proença RPC, Sousa AA, Veiros MB, Hering B. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: Editora da UFSC; 2005.
2. Valente FLS. Direito Humano à Alimentação: desafios e conquistas. São Paulo: Cortez; 2002.
3. Brasil. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. A Segurança Alimentar e Nutricional e o Direito Humano à Alimentação Adequada no Brasil: Indicadores e Monitoramento - da Constituição de 1988 aos dias atuais. Brasília: CONSEA; 2010.
4. Sharkey JR. The interrelationship of nutritional risk factors, indicators of nutritional risk, and severity of disability among home delivered meal participants. *Gerontologist* 2002 jun; 42(3): 373-380.
5. Campos JADB, Giro EMA, Orrico SRP. Comparação do padrão de alimentação de portadores com necessidades especiais institucionalizados e não institucionalizados. *Alim Nutr Araraquara* 2005 jul/set; 16(3): 273-277.
6. Santos AA, Marques FS, Moraes JS. Análise da composição corporal dos portadores de Síndrome de Down da APAE do município de Passos (MG). *Ciência et Praxis* 2010; 3(5): 55-58.
7. Dal Bosco SM, Scherer F, Altevogt CG. Estado nutricional de portadores de síndrome de Down no Vale do Taquari RS. *ConScientiae Saúde* 2011; 10(1):279-284.
8. Veiros MB, Proença RPC, Smith LK, Hering B, Sousa AA. How to analyse and develop healthy menus in food service?. *Journal Of Foodservice* 2006; 17(4): 159-165.
9. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação-Geral da Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília-DF: Ministério da Saúde; 2006.

RELATO DE EXPERIÊNCIA – PROMOÇÃO DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NAS ESCOLAS: DIALOGANDO SOBRE TRANSGÊNICOS

Amanda Maria de Jesus Ferreira¹; Diôgo Vale²; Juliana Bianca Maia Franco², Thais Teixeira dos Santos⁴, Vera Lúcia Xavier Pinto⁵.

¹ UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte. End.: Av. Gal. Gustavo Cordeiro de Farias, s/n, Petrópolis, 59.012-570 – Natal/RN. amandamjf@hotmail.com

² UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Natal/RN.

³ UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Natal/RN.

⁴ UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Natal/RN.

⁵ UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Natal/RN.

Resumo

A Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas é um desafio para professores e nutricionistas, que necessitam trabalhar juntos para construí-la, e, portanto deve ser exercitada neste enfoque desde a formação inicial. Este relato de experiência trata de uma intervenção, vinculada à disciplina de Educação Nutricional, do curso de Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Norte. O trabalho foi realizado por alunos do sexto período junto a estudantes do Ensino Médio de uma escola pública do município de Natal/RN. As atividades pedagógicas foram planejadas com o intuito de esclarecer e resgatar aspectos de uma alimentação saudável para esse público-alvo de modo crítico e reflexivo. A realização da prática, além do diálogo sobre o tema em questão, provocou os alunos a desenvolverem um posicionamento crítico, criativo e construtor frente à família, à escola e à comunidade para a resolução de seus problemas, para que estabeleçam vínculos entre o aprendido e o vivido. Experiências de atividades educativas diferenciadas, utilizando-se do olhar crítico e problematizador, podem se constituir num caminho que permita um caminhar mais prazeroso entre espaços/tempos de aprender e de comer.

Palavras-chave: promoção da alimentação saudável nas escolas; educação alimentar e nutricional; alimentos transgênicos.

Introdução

A educação alimentar e nutricional, quando pensada em termos de promoção da alimentação saudável no espaço escolar por meio de atividades pedagógicas desenvolvidas junto a professores no âmbito das disciplinas nas quais atuam, pode promover o desenvolvimento da reflexão acerca das práticas alimentares junto a estudantes do ensino médio, e os conhecimentos ou as aptidões resultantes desse processo podem contribuir para a sua integração com o meio social, proporcionando ao indivíduo ferramentas que permitam a tomada de decisões para resolução de problemas mediante fatos percebidos¹. Ou seja, através de uma reflexão crítica pode-se compreender a influência macro e micro social de uma alimentação saudável, fazendo com que o estudante do ensino médio se torne mais independente em suas escolhas.

A cada dia surgem novos produtos alimentícios, novas tecnologias e algumas vezes circulam termos que, ao invés de esclarecer, tornam mais difíceis as escolhas alimentares. Entre esses alimentos, têm-se os transgênicos.

No mundo todo, pesquisadores e cientistas estão desenvolvendo pesquisas sobre as reais consequências da utilização de alimentos geneticamente modificados no organismo

humano e no meio-ambiente. Os organismos transgênicos são aqueles cujo genoma foi modificado com o objetivo de atribuir-lhes nova característica ou alterar alguma característica já existente, através da inserção ou eliminação de um ou mais genes por técnicas de engenharia genética².

Entre as principais características almeçadas encontram-se o aumento do rendimento com melhoria da produtividade e da resistência a pragas, a doenças e a condições ambientais adversas; a melhoria das características agronômicas, permitindo uma melhor adaptação às exigências de mecanização; o aperfeiçoamento da qualidade; a maior adaptabilidade a condições climáticas desfavoráveis e a domesticação de novas espécies, conferindo-lhes utilidade e rentabilidade para o homem².

No entanto, os riscos à saúde humana incluem aqueles inesperados, alergias, toxicidade e intolerância. No ambiente, as consequências são a transferência lateral de genes, a poluição genética e os efeitos prejudiciais a organismos não-alvo. Além de influenciar diretamente na segurança alimentar³.

Sendo assim, é essencial desenvolver atividades pedagógicas que esclareçam e resgatem aspectos de uma alimentação saudável de estudantes do ensino médio, podendo estas ser direcionadas para a formação de valores, do prazer, da responsabilidade, da criticidade, do lúdico e da liberdade, princípios baseados no aconselhamento dietético conforme descrito por Holli & Calabrese¹.

Diante do exposto, esse trabalho propõe descrever a experiência da intervenção referente à promoção da alimentação saudável nas escolas, vinculada à disciplina de Educação Alimentar e Nutricional do curso de nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Norte, dando ênfase na abordagem de alimentos transgênicos, com adolescentes que cursavam o ensino médio de uma escola pública do município de Natal/RN.

Metodologia

Para a elaboração do trabalho, utilizou-se o princípio da problematização de Paulo Freire⁴, no qual o aprendente deve ser envolvido no problema em questão, sendo estimulado a investigar, registrar dados, formular hipóteses, tomar decisões, resolver o problema, tornando-se sujeito de seu próprio conhecimento.

Inicialmente, o professor responsável pela turma foi contatado e a escolha do tema baseou-se no assunto que estava sendo ministrado em sala de aula. Após a elaboração do planejamento e a aprovação do projeto pelo professor, a intervenção foi realizada. As estratégias de promoção à saúde foram baseadas no consumo de alimentos transgênicos, a partir da discussão da influência do DNA nos alimentos referente ao assunto que eles estavam estudando em sala de aula atualmente na disciplina de biologia.

Os conteúdos abordados explicitariam elementos conceituais, atitudinais e procedimentais⁵, embasado nos “Quatro Pilares da Educação” definidos pela UNESCO: aprender a conhecer, aprender a fazer, aprender a viver juntos e aprender a ser⁶.

Como conteúdos conceituais (aprendendo a conhecer) abordaram-se: alimentos transgênicos, alimentação saudável, decisões e esclarecimentos. Os conteúdos procedimentais (aprendendo a fazer) foram: exposição de vídeo interativo e reflexivo sobre o tema; jogo do verdadeiro x falso; e julgamento dos transgênicos. Por fim, como conteúdos atitudinais (aprendendo a viver juntos e aprendendo a ser) acreditou-se em: um desenvolvimento de olhar crítico acerca dos alimentos transgênicos; um desenvolvimento de um comportamento solidário, incentivando-os a trabalhar em grupo e compreender o próximo; um desenvolvimento do interesse em difundir e repassar os conhecimentos adquiridos a familiares, vizinhos, amigos e colegas; e um desenvolvimento do espírito participativo e interativo entre os grupos.

Primeiramente, os participantes se apresentaram de forma dinâmica e foram esclarecidos os motivos da prática da intervenção. Logo após eles foram questionados acerca do conhecimento adquirido acerca da importância de uma alimentação saudável e o consumo de alimentos transgênicos, sendo seguido pela dinâmica da aprendizagem.

No primeiro momento da dinâmica da aprendizagem, foram apresentados dois vídeos expositivos que abordavam o tema em questão e foram esclarecidos conceitos básicos. No segundo momento, iniciou-se o jogo do “VERDADEIRO ou FALSO”, que consiste em apresentar questões que foram abordadas no vídeo e apresentadas em sala para a discussão, pontuando aquele grupo que responder corretamente e esclarecendo dúvidas após cada questionamento, adentrando no conceito de alimentos transgênicos e fatores relacionados aos mesmos, seja no âmbito biológico, ambiental social e econômico.

Logo após a dinâmica da aprendizagem a turma foi dividida em dois grupos para a realização do Julgamento dos Transgênicos, no qual cada grupo foi designado a defender ou criticar o consumo desses alimentos, assim como se estivessem em um tribunal, estimulando o aluno a investigar, criar hipóteses e soluções, para proporcionar uma maior autonomia e os tornarem sujeitos do próprio conhecimento. A última etapa consistiu no encerramento da intervenção, onde cada aluno descreveu com uma palavra o que significou aquele momento para seu aprendizado.

Resultados e discussão

A realização da prática com o grupo de estudantes do ensino médio de uma escola pública do município de Natal/RN, além do diálogo sobre o tema em questão, provocou os alunos a desenvolverem um posicionamento crítico, criativo e construtor frente à família, à escola e à comunidade para a resolução de seus problemas, para que estabeleçam vínculos entre o aprendido e o vivido.

Durante a abordagem dos conteúdos conceituais, que fazem parte da construção do pensamento, surgiram dúvidas, o que estimulou a descoberta do conhecimento. Através dos conteúdos procedimentais os alunos puderam colocar em prática o conhecimento que adquiriram com os conteúdos conceituais. O jogo de verdadeiro e falso despertou a perspicácia, a competitividade positiva e a análise crítica entre os grupos. Enquanto que o julgamento dos transgênicos permitiu que os alunos desenvolvessem os papéis com muita criticidade e seriedade. Por fim, os conteúdos atitudinais proporcionaram aos alunos posicionarem-se perante o que apreenderam, pois sendo eles detentores dos fatos e de como resolvê-los, é imprescindível que tenha uma postura perante eles.

Apesar de todas as atividades terem transcorrido como esperado, se fosse necessário repetir a atividade com outro público-alvo, haveria uma busca para maior esclarecimento sobre a diferença entre alguns termos, como alimentos transgênicos e industrializados, que em alguns momentos causaram questionamentos pertinentes.

Conclusões

As reflexões presentes neste estudo nos levam a afirmar que experiências de atividades educativas diferenciadas, utilizando-se do olhar crítico e problematizador, podem se constituir num caminho que permita um caminhar mais prazeroso entre espaços/tempo de aprender e de comer.

Referências

- ¹ Rodrigues EM, Boog MCF. Problematização como estratégia de educação nutricional com adolescentes obesos. *Cad. Saúde Pública*. 2006; 22(5), 923-31.
- ² Camara MCC, Marinho CLC, Guilam MCR, Nodari RO. Transgênicos: avaliação da possível (in)segurança alimentar através da produção científica. *Hist. Cienc. Saude-Manguinhos* [online]. 2009; 16(3), 669-81.
- ³ Nodari RO, Guerra MP. Plantas transgênicas e seus produtos: impactos, riscos e segurança alimentar (Biossegurança de plantas transgênicas). *Rev. Nutr.* 2003; 16(1):105-16.
- ⁴ Freire P. *Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa*. São Paulo: Paz e Terra; 2000.
- ⁵ Zabala A. *A prática educativa*. Porto Alegre: Artmed; 1998.
- ⁶ Delors J. *Educação: um tesouro a descobrir*. 2ed. São Paulo: Cortez. Brasília, DF: MEC/UNESCO, 2003.

PROGRAMA NUTRIÇÃO E ECOLOGIA POR UMA CULTURA DE PAZ – NEPAZ TIMBAÚBA-PE

Jailma Santos Monteiro* - Av. Prof Moraes Rêgo, 1235 Recife - PE, 50670-420 / f;(81) 2126-8000 / e-mail: jailma03@yahoo.com.br; Ana Carolina Ramos de Araújo; Déborah Lemos Freitas; Emília Aureliano de Alencar Monteiro; Paulo Luis Abreu Haase.

* Av. Prof Moraes Rêgo, 1235 Recife - PE, 50670-420 / f;(81) 2126-8000 / e-mail: jailma03@yahoo.com.br - Docente do Laboratório de Nutrição em Saúde Pública-Dept. de Nutrição-UFPE

Universidade Federal de Pernambuco – Centro de Ciências da Saúde – Departamento de Nutrição

Resumo

A dimensão ecológica e ambiental é um elo fundamental para a compreensão sistêmica dos determinantes da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), associado à concepção de uma formação educativa para o desenvolvimento de uma cultura de paz. O público alvo constituiu-se de professoras, diretoras, merendeiras, escolares, seus pais e familiares, das Escolas Municipais: Mocós e Emília Dutra Ferreira Lima e associações de bairro do Município de Timbaúba - PE. Inicialmente foi realizado um diagnóstico educativo e ambiental, por meio de entrevistas e rodas de conversas. As atividades educativas foram realizadas por meio de oficinas temáticas e rodas de conversas, com a finalidade de proporcionar a sensibilização da população alvo; a aquisição de novas habilidades; a melhoria da renda familiar / auto sustentabilidade e o desenvolvimento de recursos lúdico-educativos a serem aplicados de forma transversal aos escolares. Sendo assim, o presente trabalho teve como proposta, o desenvolvimento de ações voltadas para a prática da Educação Alimentar e Nutricional (EAN), baseado em uma consciência ecológica, dentro de uma concepção direcionada para uma Cultura de Paz, resgatando assim, a dimensão humanística e lúdica da Educação Popular em Saúde.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional; Educação Alimentar e Nutricional; educação popular em saúde; Cultura de Paz.

INTRODUÇÃO - As novas diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE (2009), enfocam descentralização financeira do Programa com transferência de recursos e obrigações à esfera estadual e municipal, defendem o princípio do direito à alimentação e visam à diminuição da evasão, a aprendizagem e a promoção do rendimento escolar, além da formação de hábitos alimentares saudáveis, respeito aos hábitos regionais e a vocação agrícola do local, com vista à dinamização da economia da região. Tais diretrizes apontam para a redescoberta da relação natureza e sociedade como caminho para o acesso ao alimento, um dos pilares da SAN, a ser sustentado em nível local.

Dentro dessa concepção, é de suma importância a implementação de políticas de educação alimentar e nutricional que tenham por finalidade não somente a incorporação dos aspectos teóricos, mas que vise também uma perspectiva ecológica, levando em consideração a formação para a cidadania e para um desenvolvimento sustentável das populações.

A EAN deve se respaldar num conceito mais abrangente, que transcenda aos aspectos relativos ao uso do alimento e da sua ação no organismo alcançando de forma dinâmica todos os setores que estão interligados na determinação do estado nutricional de uma comunidade, como produção, transporte, armazenamento e comercialização dos alimentos;

o poder aquisitivo das famílias; saneamento e cultura alimentar; aspectos fisiológicos e patológicos dos membros dessas famílias, como condicionantes da utilização dos nutrientes a nível celular, resultando na definição do estado nutricional da população, responsável pelo rendimento do trabalho, sejam este em condições de aprendizado ou de trabalho propriamente dito (Monteiro, 2005).

Santos (1994) acrescenta à discussão do tema, a luz do conceito de desenvolvimento sustentável, que tem como postulado a exploração racional dos recursos econômicos que preserve o meio ambiente em proveito do bem-estar integral do homem e das necessidades das futuras gerações.

A análise da relação entre os seres humanos e destes com o mundo natural é tema de estudo da ecologia e das ciências socioambientais, que também tem como interesse a abordagem integral da ecologia, que no Brasil, é ainda iniciante. Ao constatar que estamos em relação agressiva e destrutiva com o ambiente, faz-se necessário se desenvolver a paz consigo mesmo, a paz social e a paz na natureza. Na visão de Peter Russel, as crises que a humanidade enfrenta são sintomas de uma crise psicológica muito mais profunda. Ele visualiza a oportunidade de se desenvolver, como adaptação evolutiva, um novo modo de consciência (Boff, 1999; Weil, et. al. 1993). A ecologia integral, voltada para uma Cultura de Paz, que vai além do socioambientalismo, compreende, de forma abrangente, a consciência ecológica e o modo como nos relacionamos com a natureza, que podem ser valiosos para a nossa sobrevivência e transformação nessa etapa de crise da evolução (ONU, 2004).

JUSTIFICATIVA - Considerando-se os aspectos acima mencionados, o presente trabalho reveste-se de importância, uma vez que vem a contribuir com as ações educativas em alimentação e nutrição, já existentes no Município, fortalecendo os aspectos ecológicos para uma cultura de paz, visando à difusão da prática educativa que possibilitará o alcance de estratégias de transformação cultural, propondo transcender a abordagem e a prática assistencialista e estabelecer, a um maior número de pessoas, a concepção do acesso à alimentação como direito de cidadãos, disseminando formas de intervenções em SAN.

OBJETIVO - O objetivo desse trabalho foi desenvolver ações voltadas para a prática da EAN, baseadas em uma consciência ecológica, dentro de uma concepção direcionada para uma cultura de paz, resgatando assim, a dimensão humanística e lúdica da educação popular em saúde, em comunidades do município de Timbaúba.

METODOLOGIA - As atividades foram desenvolvidas no município de Timbaúba no período de março de 2011 a 2012, com diretores, professores, merendeiras, escolares, pais das escolas municipais de Mocós e Emília Dutra Ferreira Lima e em associações de bairro. O projeto teve como base metodológica a proposta de comunicação social em nutrição desenvolvida por Andrein & Beghin (2001) e FAO (1999), e como base filosófica a visão Freiriana (Freire, 1997), pautada na experiência acumulada pela educação popular. Os problemas caracterizados foram articulados com a realidade social e as soluções parciais foram encaminhadas num processo contínuo de reflexão-ação-reflexão.

As ações foram voltadas de modo a promover produção de material lúdico-educativo; planejamento participativo das ações; atividades teóricas como palestras, aulas, mostra de vídeos, rodas de conversas e práticas por meio de oficinas temáticas - apresentações artísticas, oficina de alimentação saudável e aproveitamento integral dos alimentos e, alternativas alimentares. Todas as atividades foram registradas a fim de sistematizar e democratizar os saberes apreendidos e produzidos pelos educadores e educandos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Nas duas escolas municipais, professores e gestores participaram ativamente de todas as etapas do trabalho e como resultado final foram produzidos projetos educativos a serem implantados nas escolas, constando de temáticas sobre: noções básicas de alimentação e nutrição; modos de vida saudáveis; higiene geral de dos alimentos; ecologia e nutrição, por uma cultura de paz. Os professores estão trabalhando essas temáticas de forma transversal, em todas as disciplinas, em sala de aula com os escolares. Esse foi um dos resultados significativos, uma vez que na fase de diagnóstico constatou-se que antes do projeto essas temáticas não eram abordadas de modo satisfatório pelos professores: alguns desses temas nunca foram colocados e alguns deles eram focados pontualmente na disciplina de ciências. A Escola Municipal de Mocós promoveu uma apresentação durante o desfile do dia 07 de setembro, relativo a alimentação saudável. Nas duas escolas as temáticas foram trabalhadas nas feiras de ciências e, em sala de aula estão sendo utilizados os materiais lúdicos educativos (jogos, teatrinhos, dinâmicas, estórias em quadrinho, paródias), produzidos nas oficinas realizadas pela equipe da UFPE. Quanto às oficinas de reaproveitamento de alimentos e alternativas alimentares, merendeiras, professores e gestores participaram das mesmas e referiram ter gostado bastante. Ainda não sabemos se essas práticas alimentares saudáveis foram incorporadas na alimentação diária das escolas e no cotidiano familiar, requerendo para isso futuras investigações por meio de uma pesquisa-ação que está sendo formulada pela equipe da UFPE. Duas Associações de Bairro também participaram do projeto, aonde foram realizadas oficinas temáticas, escolhidas por grupos de adultos e idosos que solicitaram as temáticas sobre alimentação saudável para hipertensos, obesos e diabéticos. Foram feitas, além das atividades educativas, orientação alimentar e cálculo do IMC. Os professores afirmaram, na sua avaliação, que modificaram a maneira de ver sua alimentação e sua prática pedagógica. O fato de terem elaborado um projeto a ser desenvolvido em sala de aula, demonstra o interesse e a motivação dos mesmos em expandir os conhecimentos adquiridos aos escolares. Nas duas comunidades de Bairro, os participantes das oficinas relataram ter modificado as suas práticas alimentares, no sentido de tentar controlar os problemas de saúde referidos por eles: hipertensão, diabete e obesidade. Passaram a frequentar com mais assiduidade os serviços de saúde (médico e nutricionista).

As ações serão expandidas no Município de Timbaúba, por meio de novas atividades em ONGs e Associações de Bairro. As práticas em EAN realizadas em parceria com instituições governamentais e não-governamentais, em comunidades rurais, urbanas e em instituições de ensino, fora dos limites físico-espaciais da UFPE, têm nos possibilitado a constante atualização de referências em projetos socioeducativos, dentro de uma perspectiva ecológica, por uma cultura de paz.

As lições de ação comunitária, apreendidas por nossos estudantes, pelos voluntários, pelos bolsistas e pelas pessoas das comunidades envolvidas em projetos extensionistas, repercutiram em propostas de renovação de atividades acadêmicas -atividades formais - bem como daquelas ditas não-formais, oferecidas ao público em questão.

O encontro de experiências anteriores, especialmente aquelas desenvolvidas em comunidades de baixa renda, de diferentes faixas etárias e de diferentes níveis de instrução e culturas diversas, tanto em regiões rurais como em urbanas, possibilitou-nos refletir criticamente a respeito da expansão de tais ações.

As vivências com os grupos populacionais em questão têm sido de fundamental importância, no sentido de que a cada momento, essa troca de saberes, sentimentos e emoções fortalecem a certeza de que transformações são possíveis e a esperança de dias melhores floresce a cada sorriso vislumbrado, a cada emoção expressa nos olhos desse

povo de coração aberto, resilientes, com coragem para vencer os obstáculos de uma vida desafiante. Essa constatação nos impulsiona a refletirmos sobre as nossas práticas pedagógicas, no sentido de aprimorarmos cada vez mais o nosso modo de ver o mundo, de aprender a aprender, de aprender a fazer, de conviver e de nos tornarmos seres cada vez melhores, envolvidos num sentimento de solidariedade e de amor a nós mesmos, aos nossos semelhantes e à nossa casa terrena.

CONCLUSÕES - As práticas em EAN possibilitaram a constante atualização de referências em projetos sócio-educativos, dentro de uma perspectiva ecológica. O contato direto com as comunidades, envolvendo famílias de baixa renda, diferentes faixas etárias e diferentes níveis de instrução, contribui para a aquisição de novas experiências, que auxiliam na construção de novos conceitos, estimulam a obtenção de uma visão crítica quanto a realidade em que estamos inseridos, além de nos propor questionamentos quanto ao papel, enquanto cidadãos, que estamos exercendo para mudar a situação presenciada.

AGRADECIMENTOS - Prefeitura Municipal de Timbaúba, Departamento de Nutrição e Pró-reitoria de Extensão – Programa dialogando com os municípios – PROEXT– UFPE.

REFERÊNCIAS

Monteiro EAA. Estratégias de Intervenção para Educação Alimentar e Nutricional [tese]. Pernambuco: Universidade Federal de Pernambuco, 2004.

Santos EP. A educação nutricional sob a perspectiva da educação ambiental [dissertação]. Rio de Janeiro: Universidade Federal do Rio de Janeiro, Faculdade de Educação, 1994.

Andrien M, Beghin I. Nutricion y Comunicacion: de la educación en nutrición convencional a la comunicación social en nutrición. 1ª edición. México: Universidad Iberoamericana; 2001.

ONU. *Declaração e Programa de Ação sobre uma Cultura de Paz*. [internet] 1999 Out. Disponível em: <http://www.onu.org>.

BOFF, L. Saber Cuidar - Ética do humano - Compaixão pela terra. Rio de Janeiro, Vozes, 1999.

FAO-ONU – Guia Metodológico de Comunicação Social em Nutrição, pp. 98, 1999.

WEIL, P.; D`AMBROSIO, U.; CREMA, R. Rumo à nova Transdisciplinaridade: Sistemas Abertos de Conhecimento. São Paulo, Summus, 1993.

FREIRE, P. Pedagogia da Autonomia: Saberes Necessários à Prática Educativa. Rio de Janeiro : Paz e Terra, 1997.

PERFIL DE NUTRICIONISTAS ATUANTES EM ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO ESTADO DO PARANÁ

Autor (apresentador): Poliana Doudat Martins;

Email: polianacecanep@hotmai.com

Autores: Ivan Domingos Carvalho Santos; Sila Mary Rodrigues Ferreira; Paula Piekarski.

Instituição: Universidade Federal do Paraná/ Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar do Paraná (CECANE PR).

Enderço: Rua Lothario Meissner, 632. Jardim Botânico. Curitiba- PR. Departamento de Nutrição.

Resumo

O Nutricionista tem papel fundamental na execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar, desta forma este trabalho busca conhecer o exercício profissional e o perfil de formação de 30 nutricionistas que atuassem em alimentação escolar no estado do Paraná. Para tal, foram coletados, por meio de análise de currículos e questionário estruturado, dados relacionados à formação acadêmica e atuação profissional. Foram analisados 30 currículos e 21 questionários. Como principais resultados tem-se que a maioria dos profissionais pertencia ao sexo feminino (96,6%); foram graduados em instituições privadas (63%); 76,6% já haviam concluído curso de especialização e destes 60,9% são pós-graduados na área de Nutrição Clínica; 97% atuava a menos de 5 anos em AE; 50% dos nutricionistas eram responsáveis por pelo menos 1000 alunos. A atividade que era realizada com maior frequência era a elaboração de cardápios realizada por 95% dos nutricionistas, seguida pelas visitas técnicas em escolas (90%), atividades de educação nutricional (86%), teste de aceitabilidade (76%). As principais dificuldades encontradas são a falta de equipamentos, falta de recursos e falta de outros profissionais que componham o quadro técnico. Concluiu-se desta forma que há necessidade de investir em cursos de formação com a temática da alimentação escolar e realizar sensibilização dos gestores municipais para darem apoio ao trabalho do nutricionista.

Palavras Chave: Educação e Ensino; Perfil Profissional; Programa Nacional de Alimentação Escolar; Nutricionista.

INTRODUÇÃO

A Lei 11.947 de 2009¹ trouxe diversas inovações na gestão do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), e é considerada como um grande avanço para garantia da realização do direito humano a alimentação adequada (DHAA) e assim a segurança alimentar e nutricional, no ambiente escolar. Desta forma compreende-se que o nutricionista possui papel fundamental para que o programa possa ser executado com sucesso: na nova compra da agricultura familiar o nutricionista, atua como articulador entre os agricultores e gestores municipais; na escola, é quem conhece os estudantes, seus hábitos alimentares, seu perfil antropométrico; na Secretaria de Educação é quem com o planejamento do cardápio auxilia no processo de compras de gêneros. Estas e outras atribuições são descritas na Resolução/FNDE nº 38 de 2009².

Este trabalho buscou conhecer o exercício profissional e o perfil de 30 nutricionistas que atuassem em alimentação escolar no estado do Paraná no ano de 2010. Pretende-se que este perfil possa contribuir para discussões a respeito da atuação

profissional assim como formulações de atividades de ensino voltadas a estes profissionais.

METODOLOGIA

Participaram do estudo 30 nutricionistas, oriundos de 22 municípios do estado do Paraná, que faziam parte do curso de Aperfeiçoamento em Qualidade da Alimentação Escolar realizado em parceria da Universidade Federal do Paraná, com o Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar do Paraná (CECANE PR), no município de Curitiba. A partir da análise do currículo e questionários estruturados foram coletadas informações sobre o perfil e a prática destes profissionais.

Os dados obtidos na análise de currículo foram: sexo; idade; origem da graduação; realização de cursos de pós-graduação; anos de formado ao iniciar atuação na alimentação escolar; tempo e área de atuação profissional anterior a alimentação escolar; categoria de atuação na Alimentação Escolar; município de origem e tempo de atuação em alimentação escolar. Por meio de questionário estruturado, preenchido pelos nutricionistas durante a execução do curso, foram obtidos os seguintes dados: modalidade de gestão municipal do PNAE; número de nutricionistas no município; número de alunos sob responsabilidade do nutricionista, atividades realizadas pelo nutricionista e dificuldades encontradas para a realização do trabalho no município. Este questionário foi respondido por somente 21 Nutricionistas.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os profissionais que participaram deste estudo eram predominantemente do sexo feminino (29 - 96,6%), somente 01 (3,3%) do sexo masculino. O predomínio de indivíduos do sexo feminino é muito comum entre os nutricionistas, indicando que esta formação ainda é vista como um curso para mulheres. Em pesquisa realizada pelo Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) em 2006³, 96,5% dos nutricionistas entrevistados pertenciam ao sexo feminino. A idade dos nutricionistas variou entre 20 e 40 anos, conforme as faixas etárias: 20 a 25 anos (9 – 30%); 25 aos 30 anos (14 – 47%), 30 a 35 anos (2 – 7%) e 35 a 40 anos (5 - 16%). Este resultado foi similar ao encontrado por Rodrigues, 2004⁴, onde a maior parte (53,3%) dos nutricionistas pesquisados pertencia à faixa etária dos 25 aos 30 anos e por Gambardella, Ferreira e Frutuoso, 2000⁵, onde 57,3% encontravam-se na faixa etária de 26 a 30 anos.

Destacou-se que 04 (13%) nutricionistas atuavam em dois municípios. Possuir dois ou mais empregos é um achado comum em estudos que traçam o perfil de nutricionistas. Rodrigues *et. al.*, 2007⁷ colocaram a realização profissional e a melhoria salarial como motivos para possuir 2 empregos. Quanto à formação dos profissionais, 11 (37%) eram graduados em universidades públicas enquanto que 19 (63%) em instituições privadas. A predominância de graduação em instituições privadas também foi confirmada no estudo realizado pelo CFN, 2006³, onde 56,3% dos entrevistados graduaram-se em instituições privadas e por Akutsu, 2008⁸, onde o autor verificou que a maior parte dos nutricionistas da região sul era graduada em instituições particulares.

Quanto a realização de cursos de pós-graduação, 23(76,6%) já haviam concluído curso de especialização, resultado este semelhante ao registrado por Rodrigues *et al.* 2007⁷, onde os autores verificaram que cerca de 70% dos nutricionistas pesquisados haviam cursado pós-graduação. Dos 23 Nutricionistas que haviam concluído o curso de pós-graduação, 14 (60,9%) são pós-graduados na área de Nutrição Clínica, 04 (17,4%) realizaram pós-graduação na área de Saúde Coletiva, 04 (17,4%) na área de UAN e apenas 01 (4,3%) na área de Alimentação Escolar. A Nutrição Clínica também foi a área mais procurada para pós-graduação no estudo de Gomes e Salado, 2008⁹ onde 68,1%

dos nutricionistas entrevistados escolherem esta área para se especializar. Isto se deve ao fato de que a área com maior oferta de cursos é a de Nutrição Clínica, mesmo porque esta é uma das que mais emprega nutricionistas³.

Após o término da graduação, o tempo de início do trabalho com alimentação escolar teve grande variação: 05 (17%) iniciaram com menos de 01 ano de conclusão do curso; 14 (56%) nutricionistas iniciaram entre 01 a 03 anos; e 11 (37%) iniciaram a atuação após 03 anos de formatura. Este fato não indica uma inserção tardia destes nutricionistas no mercado de trabalho, visto que 13 (43%) profissionais atuaram na área de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) antes de ingressar na Alimentação Escolar, seguido pela atuação em Nutrição Clínica (09 – 30%), Saúde Pública (03 – 10%) e por último, Docência (01 – 03%). Esta situação é similar a encontrada em estudo realizado com nutricionistas de Santa Catarina⁶, onde a maior parte dos profissionais atuava na área de UAN, seguida por Nutrição Clínica, Docência e Saúde Pública. Contrapondo-se a este perfil encontrado, estudos não tão recentes da década de 1990 apontavam uma inversão onde Nutrição Clínica empregava mais que UAN^{10,11}. De qualquer forma, estas são as duas áreas que mais empregam nutricionistas. A baixa atuação de profissionais na área de Saúde Pública também foi encontrada por diversos autores^{5, 6 e 10}.

Referente à experiência profissional atual, 23 (76,6%) atuam diretamente no PNAE vinculados a prefeituras, 05 (16,6%) em UAN que presta serviços ao PNAE e 02 (6,6%) como responsáveis técnicos em escolas. Quanto ao tempo de atuação em Alimentação Escolar, verificou-se que 10 (33%) atuavam a menos de um ano, 13 (44%) atuavam na área de 01 a 03 anos, 06 (23%) trabalhavam entre 03 a 05 anos e somente 01 (3%) atuava a mais de 05 anos nesta área. Ao serem questionados sobre a quantidade de nutricionistas atuantes em alimentação escolar no município em que trabalham, 13 (61,9%) responderam ter apenas um nutricionista, 02 (9,5%) possuem dois nutricionistas, 04 (19,1%) três profissionais e 02 participantes (9,5%) responderam ter em seu município de origem, quatro ou cinco nutricionistas.

Já com relação ao número de alunos sob responsabilidade na área de alimentação escolar o perfil apontou que 03 (14,3%) nutricionistas são responsáveis por menos de 1000 alunos, 07 (33,4%) são responsáveis por entre 1000 e 3000 alunos, 04 (19%) são responsáveis por 3000 a 6000 alunos e 04 (19%) responsáveis por mais de 6000 alunos. Três (14,3%) nutricionistas não responderam a esta questão. Quanto às atividades que são realizadas pelos nutricionistas em seu local de trabalho, observou-se a atividade de maior frequência é a elaboração de cardápios realizada por 20 (95%) dos 21 nutricionistas que responderam ao questionário estruturado. As demais atividades mencionadas foram: visitas técnicas em escolas (19 – 90%), atividades de educação nutricional (18 – 86%), teste de aceitabilidade da merenda (16 – 76%), gerenciamento de estoques dos gêneros (16 – 76%), compra ou recebimento de gêneros (15 – 71%), participação nas reuniões do CAE (15 – 71%). De acordo com estes dados observa-se que muitos dos participantes não realizam as atividades que o CFN define como atribuições do nutricionista na Resolução CFN 465/2010¹². Quando questionados sobre as dificuldades encontradas no município para a realização do trabalho, foram mencionados os seguintes itens: falta de equipamentos citada por 08 pessoas (18%), seguida da falta de recursos com 07 indicações (16%), falta de técnicos para poder dividir as tarefas e autonomia para realizar o trabalho citadas por 04 (09%) participantes cada uma. A falta de transporte pra entrega dos gêneros e para realizar visitas, falta de qualidade de mão-de-obra, falta de merendeiras e funcionários que não seguem orientações contribuem com 03 (07%) respostas cada. Já o restante correspondeu à falta

de infraestrutura e à equipe pedagógica que não ajuda na educação nutricional, com 02 respostas (04%) cada.

CONCLUSÃO

A maioria dos nutricionistas participantes do estudo é do sexo feminino, com idade entre 20 e 30 anos e graduadas principalmente em instituições privadas, possuindo especialização em Nutrição Clínica. Atuam em alimentação escolar a menos de 05 anos e são responsáveis por pelo menos 1000 alunos cada. As principais dificuldades encontradas são a falta de equipamentos, falta de recursos e falta de outros profissionais que componham o quadro técnico. Estes dados apontam para a necessidade de ações de formação com a temática alimentação escolar. Há também a necessidade do reconhecimento do trabalho destes profissionais por parte da gestão dos municípios, a qual pode apoiar as ações do profissional com estrutura física adequada, disponibilização de equipamentos, e reconhecimento das atribuições do nutricionista. Este apoio é muito importante, pois se compreende que diversas questões políticas e estruturais permeiam o dia a dia dos nutricionistas.

REFERENCIAS

- 1 BRASIL. Lei n. 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da Alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação o básica e de outras providencias. Diário Oficial da União, Brasília, DF, n 113, 17 de junho de 2009.
- 2 BRASIL. Ministério da Educa o. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Conselho Deliberativo. Resolução/CD/FNDE n. 38, de 16 de julho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimenta o escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar–PNAE.
- 3 CFN. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Perfil da atuação profissional do nutricionista no Brasil. Brasília, 2006.
- 4 RODRIGUES, K. M. Condições de Trabalho do Nutricionista Egresso da Universidade Federal de Ouro Preto/MG: Subsídios para a Construção de Indicadores Qualitativos de Satisfação Profissional. Dissertação de Mestrado, FIOCRUZ, Rio de Janeiro, 2004.
- 5 GAMBARDELLA, A. M. D.; FERREIRA, C. F.; FRUTUOSO, M. F. P. Situação profissional de egressos de um curso de nutrição. Revista Nutrição, v. 13, n. 1, p. 37-40, 2000.
- 6 ALVES; E.; ROSSI, C. E.; VASCONCELOS, F. A. G. Nutricionistas egressos da Universidade Federal de Santa Catarina: áreas de atuação, distribuição geográfica, índices de pós-graduação e de filiação aos órgãos de classe. Revista de Nutrição. v. 16, n. 3, p. 295-304, 2003.
- 7 RODRIGUES, K. M.; PERES F.; WAISSMANN, W. Condições de trabalho e perfil profissional dos nutricionistas egressos da Universidade Federal de Ouro Preto, Minas Gerais, entre 1994 e 2001. Ciência & Saúde Coletiva, 12(4):1021-1031, 2007.
- 8 AKUTSU, RITA DE CÁSSIA. Brazilian dieticians: professional and demographic Profiles . Rev. Nutr. , 2008, vol.21, n.1, pp. 7-19.
- 9 GOMES, G. M. N. P. A., SALADO G. A. Atuação Profissional dos Egressos do Curso de Nutrição de uma Instituição de Ensino Superior do Paraná. Revista Saúde e Pesquisa, v. 1, n. 1, p. 45-50, jan./abr. 2008.
- 10 VASCONCELOS, F.A.G. Um perfil do nutricionista em Florianópolis, Santa Catarina. Revista de Ciências da Saúde, Florianópolis, v.10, n.1/2, p.73-86, 1991.
- 11 PRADO, S. D.; ABREU, M. S. D. Nutricionista: onde trabalha? Quais suas condições de trabalho? Revista de Nutrição, v. 4, p. 65-92,1991.

PERFIL DE MERENDEIRAS DE 10 MUNICÍPIOS DO ESTADO DO PARANÁ

Autores: Poliana Doudat Martins, Ivan Domingos Carvalho Santos; Dalton Metz Muniz; Daniela Carneiro; Francine Xavier Rosseti.

Email: polianacecanep@hotmai.com

Instituição: Universidade Federal do Paraná/ Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar do Paraná (CECANE PR).

Endereço: Rua Lothario Meissner, 632. Jardim Botânico. Curitiba- PR. Departamento de Nutrição.

RESUMO

Fundamentais para cumprir o objetivo do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) em formar hábitos alimentares saudáveis, as merendeiras são responsáveis por todo processo de produção das refeições, desde o recebimento de matéria prima até a distribuição e higienização do ambiente e utensílios. Este trabalho teve como objetivo traçar um perfil destes profissionais e contribuir para a discussão de métodos de formação continuada voltados a este público. Foram coletados por meio de questionário estruturado dados a respeito faixa etária, escolaridade, tempo de atuação, condições de trabalho, participação em atividades de formação ou capacitação profissional e como estas enxergam a contribuição de seu trabalho no contexto do PNAE. Responderam ao questionário 153 merendeiras que atuavam em 10 municípios do estado do Paraná, participantes de atividades de Capacitação realizadas pelo Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição do Escolar do Paraná (CECANE PR), nos meses de maio e junho de 2010.

Palavras Chave: Educação e Ensino; Saúde Pública; Capacitação de Merendeiras; Programa Nacional de Alimentação Escolar; Direito Humano a Alimentação Adequada.

INTRODUÇÃO

A merendeira é um ator essencial para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Ela, juntamente com a nutricionista, deve entender que todo o processo de produção da alimentação escolar situa-se em certo contexto político, social e econômico que possuem influências também sobre a alimentação escolar¹. Atualmente, a merendeira é responsável por todo processo de produção das refeições, desde o recebimento de matéria prima até a distribuição e higienização do ambiente e utensílios. Infelizmente, em diversas escolas existe um número insuficiente de merendeiras para o número de alunos atendidos e isso faz com que muitas vezes os conhecimentos teóricos obtidos em capacitações e cursos não sejam colocados em prática devido à sobrecarga de trabalho¹. Por estarem envolvidas diretamente com a produção e distribuição diária dos alimentos nas escolas, as merendeiras exercem também papel fundamental na promoção da saúde com a adoção de práticas e hábitos alimentares saudáveis. Um fato que acontece com frequência em diversas escolas é a grande ligação de afeto entre merendeiras e alunos. Este afeto não pode ser o norteador do exercício profissional desta categoria, visto que existem normas que devem ser seguidas durante todo o processo da elaboração e distribuição da alimentação escolar.

Para evitar que o laço de afeto e a falta de tempo substituam o conhecimento técnico pelo empírico, vê-se necessária a realização frequente de cursos e capacitações destinadas a aperfeiçoar o trabalho destas profissionais². Como as merendeiras possuem um papel essencial dentro do PNAE, sendo as responsáveis pela preparação das refeições servidas aos escolares, estão diretamente ligadas à garantia da Segurança Alimentar e

Nutricional dos alunos atendidos pelo programa. Desta forma este trabalho buscou traçar um perfil de 153 merendeiras de 10 municípios do estado do Paraná, os quais participaram de atividades de Capacitação realizadas pelo Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição do Escolar do Paraná (CECANE PR), nos meses de maio e junho de 2010. Objetiva-se que por meio deste perfil contribua-se para se compreender o contexto e condições de trabalho destes profissionais, além de fomentar dados para a construção de métodos e definição de temáticas para capacitações ministradas a estes profissionais.

METODOLOGIA

Foram coletados dados por meio de questionário estruturado preenchido por 153 merendeiras de dez (10) municípios do estado que participaram de atividades de capacitação realizadas pelo CECANE PR, nos meses de maio e junho de 2010. Foram avaliados os seguintes dados: faixa etária; escolaridade; tempo de atuação; funções exercidas na escola; quantidade de merendeiras em cada unidade; participação em atividades de formação ou capacitação profissional; as dificuldades enfrentadas na rotina de trabalho e como estas enxergam a sua contribuição para o exercício do PNAE em seus municípios. Os dados foram analisados e posteriormente discutidos à luz de estudos que referenciam o trabalho.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Maior parte das merendeiras encontrava-se na faixa etária entre 41 a 50 anos (60%), seguida por 31 a 40 anos (40%), números similares ao resultado obtido no estudo em estudo realizado em Santa Catarina³. Já a escolaridade declarada seguiu a seguinte ordem: 28,6% afirmaram possuir ensino médio completo e 26,8% ensino fundamental completo. Estes resultados divergem dos encontrados na literatura^{3,4,5}, na qual há a verificação de predominância de merendeiras com apenas o ensino fundamental completo. Grande parte das merendeiras (42,5%) trabalhava com alimentação escolar entre um a cinco anos, 15% de onze a quinze anos e 13% de seis a dez anos. Este resultado também é diferente do encontrado nas referências³. Estas verificaram que das profissionais entrevistadas, a maior parcela apresentava mais de 10 anos de atuação na alimentação escolar.

A respeito das condições de trabalho, 49% referiram ter outras atribuições na escola além de merendeiras, sendo que 30% eram zeladoras. Teo, Sabedot e Schafer, 2010³ verificaram que 72% das merendeiras entrevistadas desempenhavam as funções de merendeira e zeladoras. Este acúmulo de funções é prejudicial para a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos servidos visto que caso não haja correta higienização de mãos e troca de uniformes entre uma atividade e outra a contaminação cruzada do alimento é inevitável⁵. O acúmulo de função também se deve ao fato de que estas trabalhadoras são contratadas como auxiliar de serviços gerais e não exclusivamente como merendeiras. Este tipo de contrato desvaloriza o trabalho das merendeiras, pois as impede da dedicação exclusiva de suas atribuições como merendeira³.

Referente ao número de merendeiras por escola, 69,9% alegaram atuarem sozinhas ou apenas com o auxílio de mais uma colega, dados em consonância com Nunes, 2000⁶. Este autor afirma que a escassez de funcionários nas cozinhas leva a uma sobrecarga de trabalho que pode prejudicar a saúde destas profissionais. Como as refeições têm horário marcado para serem servidas, as merendeiras acabam por trabalhar na maioria das vezes sob pressão do tempo que aliado à falta de funcionários, gera também um estresse psicológico. A escassez de funcionários e consequente sobrecarga de trabalho também

podem alterar a qualidade da merenda oferecida, acarretando no modo como a refeição é apresentada à criança².

No que diz respeito a participação em atividades de formação, 66% já haviam participado de cursos ou palestras, resultado este similar ao descrito por Colombo, Oliveira, Silva, 2009⁵. Normalmente quando merendeiras ou outros profissionais manipuladores de alimentos são admitidos, os mesmos não possuem formação específica para a área na qual irão atuar, visto que permanece no senso comum que todos entendem de alimentação⁷.

Dentre as merendeiras que alegaram ter participado de outras capacitações, 50,5% foram capacitadas da última vez a 01 a 03 anos atrás e 11,9% há mais de 04 anos. Este fato é preocupante, visto que estes treinamentos deveriam ocorrer constantemente, já que estas profissionais atuam diretamente com alimentação de escolares¹.

Entre os temas abordados em capacitações anteriores, o mais frequente foi boas práticas de manipulação de alimentos, citado por 52% das merendeiras, seguido pela dietética, citada por 18% e alimentação escolar referida por 5%. Costa, Lima, Ribeiro, 2002¹, verificaram a repetição de assuntos, entre eles a higiene de alimentos. Das principais dificuldades encontradas pelas merendeiras em sua rotina de trabalho, observou-se que entre as merendeiras que citaram dificuldades, 26% apontaram a falta de estrutura física seguida por falta de equipamentos e/ou utensílios (25%) e falta de funcionários (21,7%). Nunes, 2000⁶ afirma que o tamanho das cozinhas varia enormemente entre as escolas, e estas apresentam má ventilação, altas temperaturas e pouca iluminação, o que interfere diretamente no trabalho das merendeiras.

Das 129 respostas obtidas sobre os pontos positivos da atuação das merendeiras na AE, 38,7% citaram a qualidade da alimentação escolar oferecida, 19,4% a contribuição para o crescimento e desenvolvimento das crianças. A qualidade da alimentação escolar citada pelas merendeiras pode ser explicada pela obrigatoriedade de inclusão de frutas e hortaliças na alimentação escolar, além da limitação do uso de açúcar e gorduras, proibição da utilização de bebidas de baixo valor nutricional e restrição do uso de embutidos. Além disso, produtos sazonais devem ser levados em consideração durante a confecção dos cardápios e alimentos orgânicos ou agroecológicos devem ser priorizados, o que elava a qualidade da alimentação escolar incentivar uma alimentação saudável⁸. O fato da contribuição para o crescimento e desenvolvimento das crianças ser citado como ponto positivo advém da relação de afeto que as merendeiras desenvolvem com as crianças, as considerando muitas vezes como seus próprios filhos².

CONCLUSÕES

Atualmente, a merendeira é responsável por todo processo de produção das refeições, desde o recebimento de matéria prima até a distribuição e higienização do ambiente e utensílios. Infelizmente, em diversas escolas existe um número insuficiente de merendeiras para o número de escolares atendidos e isso faz com que muitas vezes os conhecimentos teóricos obtidos em capacitações e cursos não sejam colocados em prática devido à sobrecarga de trabalho. Por estarem envolvidas diretamente com a produção e distribuição diária dos alimentos nas escolas, as merendeiras exercem também papel fundamental na promoção da saúde com a adoção de práticas e hábitos alimentares saudáveis. Desta maneira foi visível a necessidade da realização frequente de cursos e capacitações destinadas a aperfeiçoar o trabalho destas profissionais, compostos por métodos que as envolvam e também problematizem suas condições de trabalho.

REFERENCIAS

- 1 CHAVES , LORENA GONÇALVES; MENDES, PAULA NASCENTE ROCHA; BRITO, RAFAELA RIBEIRO DE; BOTELHO, RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO. O Programa Nacional de Alimentação Escolar como Promotor de Hábitos Alimentares Regionais. **Rev. Nutr.** vol.22, no.6, Campinas, Nov./Dec., 2009.
- 2 COSTA, E.Q.; LIMA, E.S.; RIBEIRO, V.M.B. O treinamento de merendeiras: análise do material instrucional do Instituto de Nutrição Annes Dias – Rio de Janeiro (1956-1994). **Hist., Ciênc., Saúde – Manguinhos**, v.9, n.3, p.535-60, 2002.
- 3 TEO, Carla Rosane Paz Arruda; SABEDOT, Francielli Regina Boroski e SCHAFER ,Elisângela. Merendeiras como agentes de educação em saúde da comunidade escolar: potencialidades e limites. *Revista Espaço para a Saúde*, Londrina, v. 11, n. 2, p. 11-20, jun. 2010.
- 4 MALUF, RENATO. **Compras para a alimentação escolar e a promoção da Agricultura familiar.** Disponível em: <www.conselhos.mg.gov.br/uploads/1/compras_alimentacao.pdf>. Acesso em: agosto 2010.
- 5 COLOMBO, M.; OLIVEIRA, K. M. P.; SILVA, D. L. D. Conhecimento das merendeiras de Santa Fé, PR, sobre higiene e boas práticas de fabricação na produção de alimentos. *Higiene alimentar*, v. 23, n. 170/171, p. 39-46, 2009.
- 6 NUNES, Carla Alessandra da Silva. *Gestão Democrática da Educação - A ação colegiada nas escolas municipais de Aracaju.* 2000. 105f. Dissertação (Mestrado em Educação) – Núcleo de PósGraduação em Educação, Universidade Federal de Sergipe, Sergipe. 2000.
- 7 TURPIN ME. *A Alimentação escolar como vetor de desenvolvimento local e garantia da segurança alimentar [dissertação].* Universidade Estadual de Campinas; 2008.

ADEQUAÇÃO MATRIZ CURRICULAR DO CURSO DE NUTRIÇÃO DA FACULDADE SÃO LUCAS/RO FOCADA NA INTERDISCIPLINARIDADE

Juliana Souza Closs Correia, Luna Mares Lopes de Oliveira, Ana Cristina Krause, Annie Karolyne Fernandes, Freire, Hélia Cardoso Gomes da Rocha - Faculdade São Lucas, Porto Velho- RO.

Contato: Rua Rio Verde, casa 88, Residencial Icaraí, Bairro Aponiã. Porto Velho- RO. CEP- 76.824-012. juliana@saolucas.edu.br

Historicamente os currículos dos cursos de nutrição no Brasil são constituídos por compartimentos incomunicáveis. Propunham uma formação humana e profissional insuficiente para o enfrentamento das práticas sociais que exigem formação mais crítica e competente. A interdisciplinaridade é uma possibilidade de quebrar a rigidez dos compartimentos em que se encontram isoladas as disciplinas. Este trabalho tem como objetivo apresentar a reestruturação da matriz curricular do curso de Nutrição da Faculdade São Lucas (Porto Velho-RO), baseado na prática da interdisciplinaridade. É um estudo aplicado, qualitativo de pesquisa documental, realizado entre julho e dezembro de 2011, com os seguintes documentos: Atas das reuniões do Núcleo docente Estruturante (NDE), Ata de reuniões de colegiado do curso, Projeto Político Pedagógico do Curso, bem como e-mails trocados entre os professores do curso, durante o ano de 2009. Para a reestruturação da matriz curricular foram realizadas diversas reuniões com o NDE. Cada período do curso foi nomeado com um tema que norteou o foco do período, em cada período foram criadas as disciplinas de “Atividades práticas integradas e monitoradas”. Estas disciplinas têm como objetivo aproximar o aluno da prática profissional e vivenciar os conteúdos estudados nas disciplinas do período de forma interdisciplinar. Esta proposta apesar de entendida como a melhor é cercada de conflitos e reflexões e apresenta a necessidade de acompanhamento constante da coordenação do curso e capacitação continuada dos professores.

Palavras Chave: interdisciplinaridade; ensino de nutrição; currículo; projeto pedagógico.

INTRODUÇÃO

O nutricionista, segundo as diretrizes curriculares nacionais do curso de graduação em nutrição, deve possuir uma formação generalista, humanística e crítica, capacitado a atuar visando à segurança alimentar e a atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautando princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

Considerando esse perfil profissional, a matriz curricular do curso de graduação em nutrição tem a necessidade de integrar na melhor forma possível as disciplinas. Apesar dessa necessidade, a realidade no Brasil, em todos os níveis, é a convivência cotidiana com uma organização de ensino fragmentada e desarticulada, em que os currículos são constituídos por compartimentos incomunicáveis, que produzem uma formação humana e profissional insuficiente para o enfrentamento das práticas sociais que exigem formação mais crítica e competente (Pires, 1998). Segundo Pires (1998) a interdisciplinaridade pode ser tomada como uma possibilidade de quebrar a rigidez dos compartimentos em que se encontram isoladas as disciplinas dos currículos escolares.

O curso de Nutrição da Faculdade São Lucas em Porto Velho- RO, vem ao longo dos 11 anos de existência buscando adequações no sentido de melhorar continuamente a qualidade dos profissionais por ela formados, para que os nutricionistas tenham clareza com relação às habilidades e competências do profissional da nutrição e a capacidade de entender com transparência o perfil do acadêmico e profissional. Pioneiro no Estado de Rondônia foi responsável pela inserção do profissional no mercado de trabalho do Estado e Estados vizinhos. Tem como grande desafio construir ao longo dos anos um curso que atenda em plenitude as DCNs, em uma região com escassez de profissionais, em especial com experiência na docência e com titulação.

Baseado nisto, este trabalho teve como objetivo apresentar a reestruturação da matriz curricular do curso de Nutrição da Faculdade São Lucas (Porto Velho-RO), baseado na prática da interdisciplinaridade.

MÉTODO

Trata-se de um estudo aplicado, qualitativo de pesquisa documental, realizado no período de julho a dezembro de 2011. Foi baseada nos seguintes documentos: 03 Atas das reuniões do Núcleo docente Estruturante (NDE), 01 Ata de reuniões de colegiado do curso, Projeto Político Pedagógico do Curso de Nutrição da Faculdade São Lucas, bem como e-mails trocados entre os professores do referido curso, durante o ano de 2009.

O método utilizado para a análise dos referidos documentos foi o de leitura e releitura seguida de seleção do conteúdo de interesse e do agrupamento por similaridade, isto é, buscou-se em cada um dos documentos o que se mostrava evidente com relação a construção da prática interdisciplinar. Todos os documentos utilizados foram cedidos pela coordenação do curso de nutrição da Faculdade São Lucas e o trabalho contou com a participação direta da coordenadora do curso.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A matriz curricular original do curso de Nutrição da Faculdade São Lucas, elaborada no ano de 2002, apresentava a estrutura de disciplinas convencional para os cursos de Nutrição. As disciplinas trabalhavam os conteúdos de modo fragmentado, distribuídas na matriz curricular de forma a dificultar a interdisciplinaridade.

Para a reestruturação da matriz curricular foram realizadas diversas reuniões com o NDE. No primeiro momento, houve a avaliação das questões e dos relatórios do ENADE, para amadurecimento e tomada de consciência dos pontos falhos no curso

refletido por estes instrumentos. As reuniões foram sistematizadas a princípio uma vez na semana com duas horas de duração.

A seguir, os professores reunidos por áreas fizeram um levantamento dos conteúdos ministrados em cada disciplina quando foi possível observar a repetição de alguns conteúdos e ausência de outros. Iniciando ainda, o trabalho de relacionar habilidades e competências necessárias para cada área de atuação do profissional nutricionista de forma ainda muito modesta em função da imaturidade do corpo docente nesta prática. Novamente reunidos, os professores construíram as bases para elaboração da nova estrutura da matriz curricular.

A nova distribuição dos conteúdos fez a unificação de conteúdos de várias disciplinas constantes na matriz curricular anterior, sendo redistribuídos em disciplinas maiores, alocados na matriz curricular por afinidade. Cada período do curso foi nomeado com um tema que norteou o foco do período sendo que nos primeiros períodos são trabalhadas as habilidades e competências básicas para as três áreas da nutrição, no meio do curso, um período focando para cada uma das grandes áreas e no final a conexão entre estas áreas, culminando com os estágios.

Segundo Gattás e Furegato, 2006, a interdisciplinaridade pode ser entendida como qualquer forma de combinação entre duas ou mais disciplinas objetivando-se a compreensão de um objeto a partir da confluência de pontos de vista diferentes cujo objetivo final seria a elaboração de síntese relativa ao objeto comum; implica alguma reorganização do processo ensino/aprendizagem e supõe trabalho contínuo de cooperação entre os professores envolvidos.

Para promover ainda mais a interdisciplinaridade, em cada período foram criados as disciplinas de “Atividades práticas integradas e monitoradas”. Estas disciplinas, essencialmente integradoras que têm como objetivo aproximar o aluno da prática profissional e vivenciar os conteúdos estudados nas disciplinas do período de forma interdisciplinar.

São propostas atividades que são definidas antes do início do semestre pelo grupo de professores do período, conduzidas pelo professor da disciplina de “Atividades práticas integradas e monitoradas” contando a participação dos demais professores em todos os momentos do processo. As atividades propostas são apresentadas utilizando a técnica da problematização que propicia o olhar crítico, reflexivo do aluno e favorece o exercício para a formação de um profissional autônomo e proativo. As atividades vão sendo executadas em cada uma das disciplinas do período de forma que o aluno perceba a necessidade da integração de todos os conteúdos para atingir o objetivo final da atividade. A experiência vivenciada é relatada em formato de resumo expandido e apresentada para uma banca avaliadora em formato de banner.

Desta forma, busca-se por atender ao preconizado por Luck, 2001, quando afirma que não é intenção da interdisciplinaridade desvalorizar as disciplinas, mas sim desenvolvê-las o suficiente para articularem-se com as outras, formando um círculo do conhecimento em busca do conhecimento, pois as disciplinas fornecem informações, elementos, ideias para esta construção e, sendo o conhecimento um fenômeno inacabado, impossível de abranger totalmente, a interdisciplinaridade constitui-se em um processo contínuo e interminável. Quando o indivíduo lançar-se ao universo interdisciplinar, vai enfrentar os obstáculos e os hábitos de pensar de modo fragmentado e simples, durante a busca constante por uma visão global da realidade.

Apesar das dificuldades, os frutos já estão sendo colhidos, com a chegada aos estágios supervisionados de alunos mais reflexivos, mais críticos e autônomos na condução de suas atividades.

CONCLUSÃO:

Esta nova proposta de matriz curricular apesar de entendida como a melhor proposta, é cercada de conflitos e reflexões. Apresenta a necessidade de um acompanhamento muito próximo por parte da coordenação do curso e capacitação constante dos professores.

REFERÊNCIAS:

1. PIRES MFC. Multidisciplinariedade, Interdisciplinaridade e Transdisciplinariedade no Ensino. Revista Interface – Comunicação, Saúde e Educação, vol.00, n.00, Botucatu, 1998.
2. ATA nº 02, reunião do Núcleo Docente Estruturante do Curso de Nutrição da Faculdade São Lucas. Porto Velho, Abril de 2009.
3. ATA nº 03, reunião do Núcleo Docente Estruturante do Curso de Nutrição da Faculdade São Lucas. Porto Velho, Abril de 2009.
4. ATA nº 02, reunião do Colegiado do Curso de Nutrição da Faculdade São Lucas. Porto Velho, Abril de 2009.
5. Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição. Porto Velho, Março, 2009, 397 pag.
6. GATTÁS MLB, FUREGATO ARF. Interdisciplinaridade: uma contextualização. Acta Paul Enferm 2006.
7. LUCK, H. Pedagogia interdisciplinar: fundamentos teórico-metodológicos. 9. ed. Petrópolis: Vozes, 2001.

DESENVOLVIMENTO DE MATERIAL EDUCATIVO PARA CAPACITAÇÃO DE AGENTES DE SAÚDE NO PROJETO RONDON/2011

Mayara De Paula Miranda¹; Helena Ramalho David¹; Jade Spinola Santos¹, Ana Paula Alves Avelino^{1,2}; Celia Cristina Diogo Ferreira¹

¹ Curso de Nutrição do Centro Universitário de Volta Redonda (UNIFOA), Volta Redonda, RJ, Brasil.

Endereço: Av. Paulo Erlei Alves Abrantes, nº 1325, Três Poços, Volta Redonda - RJ - CEP:7240-560. e-mail: mayaradipaula@yahoo.com.br

² Faculdade de Medicina / Cardiologia, Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ. RJ

RESUMO

O objetivo deste trabalho foi descrever o desenvolvimento de um material educativo, para capacitação em avaliação nutricional e em práticas alimentares saudáveis, de agentes de saúde de Guia Lopes da Laguna/MS durante o projeto Rondon no ano de 2011. Optou-se por desenvolver um DVD contendo palestras sobre prevenção e tratamento da hipertensão arterial e diabetes através da alimentação, oficinas sobre aproveitamento integral e higiene dos alimentos, técnicas de aferição de peso e altura com avaliação antropométrica dos diferentes grupos fisiológicos, escolha de alimentos em feira livre visando o melhor aproveitamento nutritivo, assim como identificação dos nutrientes e suas ações no organismo, desenvolvimento de preparações para comercialização como forma de geração de renda, proposta de criação de um banco de alimentos, incentivo ao aleitamento materno e desenvolvimento de horta comunitária. Durante a exibição do DVD, estimulou-se a participação através de perguntas e discussões, observando-se grande identificação dos participantes com o material exibido. A atividade, inédita para o grupo, teve excelente aceitação. Relatos pessoais, aproximação dos agentes com a equipe e a troca de experiências foram considerados como resultados positivos. A intervenção nutricional representa um meio de promoção da saúde, entretanto deve a troca de informações com os agentes permite que se atinja a população, que é o público alvo. A importância desta atividade se dá pelo fato de que os agentes pertencem à comunidade e podem transmitir o conhecimento com linguagem ser executada de forma contínua.

Palavras chaves: capacitação; DVD; material educativo; projeto Rondon

INTRODUÇÃO

A intervenção educativa constitui um recurso importante e significativo para promover o acesso às informações científicas e atualizadas. Os materiais didáticos de apoio são

instrumentos facilitadores para a promoção da educação nutricional e viabilizam a difusão do conhecimento para outros setores e escolas¹.

As práticas educativas podem ser desenvolvidas nos serviços de saúde através de palestras, na distribuição de cartilhas e folhetos, desenvolvimento de oficinas entre outras ações de saúde. A troca de idéias e experiências pode ser elaborada a partir da utilização de notícias e/ou recortes de jornais e revistas, alimentos in natura, recortes de folhetos de supermercados, e outros materiais que pertençam ao cotidiano dos profissionais e da comunidade. Dessa forma, a criatividade e o envolvimento devem ser fatores determinantes no sucesso das atividades de educação em saúde^{2,3}.

O objetivo deste trabalho foi descrever o desenvolvimento de um material educativo, para capacitação em avaliação nutricional e em práticas alimentares saudáveis, de agentes de saúde de Guia Lopes da Laguna/MS durante o projeto Rondon.

METODOLOGIA

Trata-se de um relato de experiência da elaboração de um vídeo para capacitação dos agentes de saúde, que servisse de instrumento para consulta e para que os profissionais tivessem informações técnicas mais aprofundadas, podendo repassar estes conhecimentos à comunidade.

O diagnóstico dos temas abordados no material foi realizado através de uma visita prévia à região, na qual se verificou as necessidades da população quanto às intervenções nutricionais, insegurança alimentar e os alimentos mais produzidos e consumidos pela comunidade.

Após este diagnóstico inicial, os alunos do Curso de Nutrição do UniFOA iniciaram os temas e o roteiro de desenvolvimento do DVD. Criou-se slides sobre enfermidades relacionadas e à alimentação e formas de prevenção e tratamento. O vídeo sobre as técnicas de avaliação nutricional foi gravado no laboratório de Avaliação Nutricional, e o das preparações dietéticas para geração de renda foi gravado no laboratório de Técnica Dietética do UniFOA. O vídeo sobre escolha e propriedades nutricionais dos alimentos foi filmado em uma feira livre no município de Volta Redonda.

O DVD foi criado e editado pelas alunas do Curso de Nutrição do UniFOA, autoras do trabalho.

O instrumento educacional foi apresentado aos agentes de saúde através de palestras e trabalhos de grupos e tiveram a participação de uma equipe multiprofissional formada por alunos de enfermagem, medicina, odontologia e nutrição.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O DVD contém slides, palestras e orientações (folders) sobre:

- 1) Prevenção e tratamento da hipertensão arterial e diabetes através da alimentação: como as doenças se desenvolvem, o papel da alimentação, quye alimentos devem ser preferidos e evitados

- 2) Saúde do idoso: alterações fisiológicas do envelhecimento, mudanças sensoriais na alimentação, formas de preparação de alimentos para facilitar mastigação e deglutição, nutrientes importantes no envelhecimento, interação drogas e nutrientes ;
- 3) Oficinas sobre aproveitamento integral: como utilizar cascas e talos aumento o poder nutritivo das preparações alimentícias;
- 4) Avaliação antropométrica dos diferentes grupos fisiológicos: como calibrar e utilizar a balança e o estadiômetro, como classificar o estado nutricional, técnicas de aferição de peso e altura quando não se pode usar ou não se dispõe de instrumentos;
- 5) Escolha de alimentos em feira livre visando o melhor aproveitamento nutritivo, assim como identificação dos nutrientes e suas ações no organismo: como escolher os alimentos, quais os principais nutrientes encontrados em determinadas frutas, legumes e verduras, como utilizá-los para reforçar as defesas do organismo;
- 6) Desenvolvimento de preparações (geléias, tortas salgadas e sorvete) para comercialização como forma de geração de renda;
- 7) Proposta de criação de um banco de alimentos com a participação de comerciantes e empresários locais;
- 8) Incentivo ao aleitamento materno com as orientações e técnicas propostas pelo Ministério da Saúde;
- 9) Desenvolvimento de horta comunitária;
- 10) Manipulação de alimentos destacando o que são microrganismos, as doenças transmitidas pelos alimentos, boas práticas de manipulação e higienização de alimentos entre outros assuntos.

Durante a exibição do DVD, estimulou-se a participação através de perguntas e discussões, observando-se grande identificação dos agentes com o material exibido. Relatos pessoais, aproximação dos profissionais com a equipe e a troca de experiências foram considerados como resultados positivos. A modalidade de oficina apresentada no instrumento áudio-visual foi considerada pelos agentes como uma estratégia pedagógica, de fácil compreensão, e motivadora por permitir maior integração entre profissionais e comunidade.

Os profissionais da saúde devem se aproximar cada vez mais dos usuários, levando em conta as necessidades do lugar em que estes vivem, tendo como pressuposto que para aprender não basta transferir conhecimento, é preciso criar um ambiente propício à construção compartilhada do conhecimento, quando o “escutar” se torna mais importante que o “falar”. Dessa forma, contribui-se com a formação de um profissional de Nutrição voltado para uma lógica do sistema único de saúde que valorize a universalidade, a integralidade, a equidade e a participação comunitária como princípios⁴.

CONCLUSÃO

A troca de informações com os agentes permite que se atinja a população, que é o público alvo. A importância desta atividade se dá pelo fato de que os agentes pertencem à comunidade e podem transmitir o conhecimento com linguagem mais acessível. A intervenção nutricional representa um meio de promoção da saúde, entretanto deve ser executada de forma contínua.

A atuação dos estudantes de nutrição na construção deste instrumento educacional foi satisfatória, pois contribuiu para a construção do conhecimento dos estudantes e de outros profissionais de saúde que atuam na área de promoção de hábitos alimentares saudáveis.

REFERÊNCIAS:

- 1- Grippo, MLVS & Fracoli, LA. Avaliação de uma cartilha educativa de promoção ao cuidado da criança a partir da percepção da família sobre temas de saúde e cidadania. *Rev. esc. enferm. USP* [online]. 2008; 42(3):430-436
2. Cutolo LRA. Estilo de pensamento em educação médica: um estudo do currículo do Curso de Graduação em Medicina da UFSC [tese]. Florianópolis: UFSC; 2000
3. Assis AMO, Santos SMC, Freitas MCS, Santos JM, Silva MCM. O Programa Saúde da Família: contribuições para uma reflexão sobre a inserção do nutricionista na equipe multidisciplinar. *Rev Nutr.* 2002; 15(3):255-66.
4. Arruda MP, Araújo AP, Locks GA, Pagliosa FL. Educação Permanente: Uma Estratégia Metodológica para os Professores da Saúde. *Rev Bras Educ Méd.* 2008; 32(4):518-24.

PERFIL DOS INGRESSANTES NO CURSO DE NUTRIÇÃO

Maria Eunice Waughan da Silva¹, Mônica Inez Elias Jorge², Ana Maria Cervato Mancuso³

Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo – FSP/USP
Avenida Dr. Arnaldo, 715, Cerqueira César. São Paulo/SP - CEP 01246-904

Email do autor principal: maria.eunice.silva@usp.br

¹ Graduanda do curso de Nutrição FSP/USP - São Paulo- SP

² Nutricionista Doutora do Departamento de Nutrição da FSP/USP- São Paulo- SP

³ Professora Doutora do Departamento de Nutrição da FSP/USP- São Paulo- SP

Resumo: Este estudo teve por objetivo conhecer o perfil dos alunos ingressantes do curso de nutrição da Faculdade de Saúde Pública da USP. Os dados foram coletados a partir de um questionário composto por questões fechadas. Participaram do estudo 75 estudantes matriculados no período matutino e noturno. Os resultados indicam que o perfil do ingressante é composto por indivíduos do sexo feminino, sendo a média de idade de 19,9 anos, procedente do Estado de São Paulo, frequentaram curso pré-vestibular, o cinema é a principal atividade cultural e dependente do transporte público para se deslocar até a universidade.

Palavras chave: ensino superior; nutrição; formação em saúde; perfil de ingressantes

Introdução

A expansão do ensino superior no Brasil é observada desde a década de 60, o aumento no número de vagas e escolas é verificado em especial nos cursos da saúde principalmente em função das necessidades do setor público. O curso de graduação em nutrição foi o segundo curso que mais expandiu (658%), perdendo apenas para o de fisioterapia. (Haddad et al, 2010).

No Brasil o processo de formação do nutricionista teve início na década de 1940 no Instituto de Higiene, atual Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (FSP/USP). Nesta época o desafio do profissional era a modificação do perfil epidemiológico caracterizado pelas carências nutricionais, atualmente o aumento das doenças degenerativas associadas à modernidade são os novos desafios do nutricionista, sendo necessária a maior demanda por este profissional. (Vasconcelos, 2002)

É consistente na literatura o perfil do egresso de nutrição, sendo apontado por diversos estudos que a inserção deste profissional no mercado é predominante em apenas duas áreas, Nutrição Clínica e Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição, sendo necessário estimular a educação continuada em nutrição, pois o campo de atuação é amplo e o objetivo do curso é formar generalistas. (Gambardella et al, 2000. Letro & Jorge, 2010)

Entretanto quando o assunto é o ingressante em nutrição poucos estudos abordam seu perfil e sua escolha pelo curso (Negri et al, 2011. Paulsen & Negri 2011). São necessários mais estudos sobre essa temática, pois o conhecimento do perfil do ingressante contribui para o planejamento e gestão do curso, visando à qualidade do ensino superior. (Oliveira et al, 2011)

Metodologia

Foi realizado estudo quantitativo por meio de entrevistas com estudantes do 1º ano do curso de nutrição da FSP/USP. As entrevistas foram realizadas por meio de um questionário com questões fechadas durante o mês de março de 2011. O questionário foi estruturado a fim de obter informações quanto às atividades culturais, sociais, políticas e educacionais realizadas pelos alunos. As questões foram analisadas em termos percentuais através do programa Excel e apresentadas sob forma gráfica para melhor visualização dos resultados.

A participação dos alunos foi realizada mediante a assinatura de um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido de acordo com a resolução 196/96 do Conselho Nacional de Saúde.

Resultados e Discussão

Responderam ao questionário 75 estudantes, sendo 38 ingressantes no período matutino e 37 no período noturno. A maioria dos alunos é do sexo feminino (92,10% matutino e 86,48% noturno), com médias de idade de 19,9 anos (DP= 5,11) e 21 anos (DP= 6,94), matutino e noturno respectivamente. Em ambas as turmas a moda é 18 anos. Os ingressantes são solteiros (96%), sendo grande parte natural da cidade de São Paulo (Tabela 1).

A característica de curso feminino foi encontrada também por Paulsen & Negri (2011) que identificaram que 92,5% dos calouros do curso de nutrição da UFPel é do sexo feminino. Diversos estudos apontam o avanço considerável do ingresso da mulher ao ensino superior, entretanto a preferência naturalizada por cursos relativos à educação e saúde reafirmam estereótipos sobre a mulher, contribuindo para a divisão das carreiras por gênero. (Borges et al, 2010; Ristoff, 2006)

A idade de ingresso à universidade (média 19,9 anos e moda 18 anos) e o estado civil dos ingressantes não diferem de estudos semelhantes realizados em universidades públicas (Paulsen & Negri, 2011; Borges et al, 2010). Porém em trabalho realizado com ingressantes de uma universidade particular em São Paulo os resultados encontrados foram 64% dos ingressantes são adultos jovens e 52% casados, indicadores de que os ingressantes já são trabalhadores ou têm obrigações familiares. (Santos & Leite, 2006)

Vale ressaltar que a média de idade encontrada no presente estudo teve seu valor influenciado pela diferença de idade de quase 30 anos entre os alunos, em especial, decorrente da existência de alunos que já haviam completado outro curso de graduação.

O ingressante de nutrição no estudo mostrou perfil urbano semelhante ao perfil do estudante de medicina da UFMG, o qual mais de 70% dos alunos é natural da cidade de Brasília, onde o curso é ofertado. (Ferreira et al, 2000)

Verifica-se no Gráfico 1 que o cinema é a atividade cultural citada por grande parte dos ingressantes. Souza et al (2010) ao avaliarem as atividades culturais de ingressantes e concluintes de um curso de psicologia identificaram que leitura, teatro e cinema foram as atividades que os alunos se envolveram. Em seu estudo o autor observou que a universidade não modificou a vivência cultural dos alunos e também não motivou a produção cultural. Diante o exposto é fundamental ressaltar que a Universidade de São Paulo tem um grande potencial de oferta de atividades culturais e deve estimular os estudantes, funcionários, docentes e comunidade em geral a frequentar esses espaços.

Verificou-se que quase 60% dos ingressantes frequentaram curso pré-vestibular. Zago (2006) ao estudar o acesso à universidade observou-se que 54% dos inscritos no vestibular da instituição pesquisada haviam frequentado algum tipo de cursinho e que mais da metade das vagas oferecidas (62%) foram preenchidas por candidatos com essa formação complementar. A autora argumenta que o comércio de cursinhos pré-vestibular aliado a uma série de investimentos familiares, contribui para a elitização do ensino superior. E afirma que para esses estudantes o ensino superior representa um investimento para ampliar suas chances no mercado de trabalho, cada vez mais competitivo.

A respeito dos transportes utilizados pelos estudantes os meios mais citados foram ônibus e metrô. Entre 10% (noturno) e 15% (matutino) utiliza o carro como meio de transporte.

Em relação à forma de locomoção até a universidade é importante salientar que a unidade FSP localiza-se no centro de São Paulo e as aulas nos primeiros semestres do curso de nutrição se dão em sua maioria na cidade universitária, distante do centro da cidade. Observou-se que grande parte dos ingressantes se locomove até a universidade através de transporte público, dependendo então deste meio de transporte inclusive após a aula, cujo horário noturno

finaliza-se às 23h00. Vale ressaltar que a capital econômica do país, São Paulo, tem os mais variados problemas urbanos como trânsito caótico, deficiência nos transportes coletivos, rodízio obrigatório de veículos nos dias úteis, escassez de locais para estacionar e falta de segurança pública. Sendo que estes problemas são agravados, sobretudo no período noturno, no percurso dos alunos à instituição de ensino e/ou quando da saída destes, com destino às suas residências. (Filho & Quaglio)

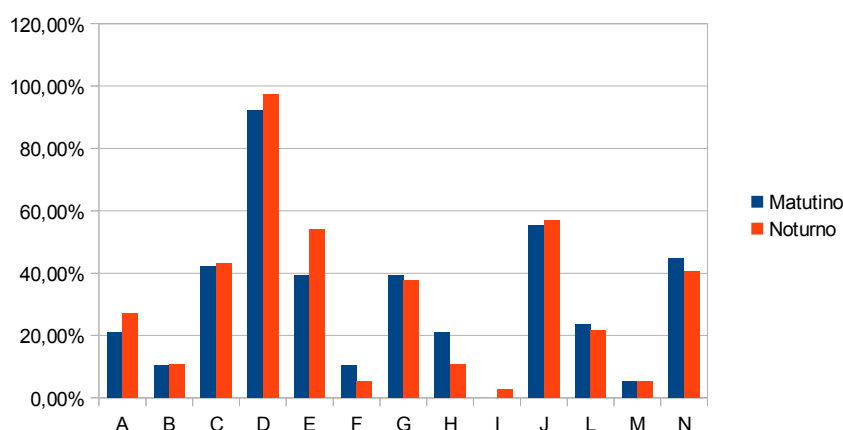
Conclusões

O ingressante de nutrição da FSP/USP, no presente estudo, apresentou perfil urbano, jovem, sexo feminino, precedente da cidade de São Paulo, grande parte frequentou curso pré-vestibular, o cinema é a principal atividade cultural e dependente do transporte público para se locomover até a universidade.

Tabela 1. Naturalidade dos ingressantes no curso de nutrição FSP/USP, conforme período matriculado. São Paulo, 2011.

Local	Matutino		Noturno	
	Nº	%	Nº	%
São Paulo-SP	20	52,63	26	70,27
Grande SP (Região ABC)	03	7,89	02	5,41
Interior e litoral de SP	08	21,05	03	8,11
Fora do Estado SP	03	7,89	01	2,70
Fora do País	01	2,63	01	2,70
Ignorado	03	7,89	04	10,81
Total	38	100,00	37	100,00

Gráfico 1. Atividades culturais e esportivas dos ingressantes no curso de nutrição FSP/USP, conforme período matriculado. São Paulo, 2011.



Legenda:

A= Toca algum tipo de instrumento musical	G= Já viajou para fora do Brasil
B= Frequenta apresentações de orquestra	H= Já fez intercâmbio

C= Frequenta teatro	I= Participa de alguma atividade cultural
D= Frequenta cinema	J= Pratica algum esporte
E= Frequenta shows	L= Frequenta academia
F= Participa de algum grupo de atividade cultural	M = Pratica algum esporte profissional
	N= Frequenta o Centro Esportivo da USP

Referências

- Haddad AE, Morita MC, Pierantoni CR, Brenelli SL, Passarella T, Campos FE. Formação de profissionais de saúde no Brasil: uma análise no período de 1991 a 2008. *Rev Saúde Pública* 2010; 44:383-93
- Vasconcelos FAG. O nutricionista no Brasil: uma análise histórica. *Rev. Nutr Campinas* 2002 maio/ago; 15(2):127-138
- Gambardella AMD, Ferreira CF, Frutuoso MFP. Situação profissional de egressos de um curso de nutrição. *Rev. Nutrição* 2000; 13:37-40.
- Santana VLT, Pereira LMR. Atuação profissional dos egressos de um curso de nutrição. *Rev. Interdisciplinar NOVAFAPI, Teresina* 2010. Jan/fev/mar, v.3, n.1, 24-28
- Letro LCMAO, Jorge MN. Inserção profissional dos nutricionistas egressos do centro universitário do leste de Minas Gerais-UNILEST/MG. *NUTRIR GERAIS, Ipatinga*, v. 4, n. 7, p. 668-680, ago./dez. 2011.
- Negri ST, Ramos M, Hagem MEK. Influências na escolha por curso de nutrição em calouros de Porto Alegre (RS). *Cadernos de Educação. FaE/PPGE/UFPel. Pelotas* 2011. Maio/ago [39]:221-241.
- Paulsen TB, Negri ST. Caracterização dos calouros ingressantes em um curso de nutrição. XX Congresso de Iniciação Científica II Mostra Científica. UFPel. CIC 2011.
- Oliveira LAB, Queiroz JV, Souza RP, Queiroz FCBP, Héris HR. Análise do perfil dos alunos ingressantes em cursos de graduação a distância para a tomada de decisões: o caso do curso de administração pública da UFRN. *Revista Científica de Educação a Distância. Vol.3, n 5, dez 2011. ISSN 1982-6109.*
- Borges AG, Vannuchi MTO, Oliveira RD. Caracterização e expectativas de estudantes ingressantes de um curso de graduação em enfermagem. *Revista Espaço para a Saúde, Londrina*, v. 12, n. 1, p. 01-06, dez. 2010. 2010;:1-6.
- Ristoff D. A trajetória da mulher na educação brasileira. INEP, Brasília. 10 de março, 2006. Disponível em http://www.inep.gov.br/imprensa/entrevistas/trajetoria_mulher.htm
- Santos CE, Leite MMJ. O perfil do aluno ingressante em uma universidade particular na cidade de São Paulo. *Revista Brasileira de Enfermagem. mar-abr; 59(2): 154-6. 2006*
- Ferreira RA, Peret Filho LA, Goulart EMA, Valadão MMA. O estudante de medicina da Universidade Federal de Minas Gerais: perfil e tendências. *Rev Ass Med Brasil* 2000; 46(3):224-31
- Souza JRS, Witter GP, Witter C. Atividades culturais entre ingressantes e concluintes de um curso de psicologia. *Boletim de Psicologia, 2010, Vol. LX. nº 133:217-228*
- Zago, N. Do acesso à permanência no ensino superior: percursos de estudantes universitários de camadas populares. *Revista Brasileira de Educação. V.11, n.32. Maio/ago. 226-370*
- Filho, AT. Quaglio, P. O cenário urbano para o estudante do ensino superior noturno na cidade de São Paulo: triste realidade ou palco de heróis?. *Millenium, Viseu*, n. 31, p. 74-87, mai. 2005.

PERCEPÇÃO E EXPECTATIVAS DOS INGRESSANTES NO CURSO DE NUTRIÇÃO

Maria Eunice Waughan da Silva¹, Mônica Inez Elias Jorge², Ana Maria Cervato Mancuso³

Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo – FSP/USP
Avenida Dr. Arnaldo, 715, Cerqueira César. São Paulo/SP - CEP 01246-904

Email do autor principal: maria.eunice.silva@usp.br

¹ Graduanda do curso de Nutrição FSP/USP - São Paulo- SP

² Nutricionista Doutora do Departamento de Nutrição da FSP/USP- São Paulo- SP

³ Professora Doutora do Departamento de Nutrição da FSP/USP- São Paulo- SP

Resumo: Este estudo teve por objetivo conhecer as expectativas dos alunos ingressantes do curso de nutrição em relação ao curso, universidade, professores, área que pretendem atuar e os fatores que influenciaram a escolha pelo curso. Verificou-se que os ingressantes esperam do curso e da universidade uma formação que garanta sua inserção no mercado de trabalho. 42.6% dos ingressantes pretendem atuar na área clínica e as motivações por esta área estão associadas a interesses pessoais, remuneração e campo desafiador. Os principais fatores que influenciaram a escolha do curso foram afinidade pela matéria e interesse pessoal. Os resultados permitem concluir que o perfil profissional não é claro para os estudantes. A formação acadêmica deve dialogar com as expectativas dos ingressantes visando a satisfação pessoal do aluno, reconhecimento social da profissão bem como as diversas possibilidades de atuação.

Palavras chave: ensino superior; nutrição; formação em saúde; escolha profissional.

Introdução

A expansão do ensino superior no Brasil é observada desde a década de 60, o aumento no número de vagas e escolas é verificado em especial nos cursos da saúde principalmente em função das necessidades do setor público. O curso de graduação em nutrição foi o segundo curso que mais expandiu (658%), perdendo apenas para o de fisioterapia. (Haddad et al, 2010).

No Brasil o processo de formação do nutricionista teve início na década de 1940 no Instituto de Higiene, atual Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (FSP/USP). Nesta época o desafio do profissional era a modificação do perfil epidemiológico caracterizado pelas carências nutricionais, atualmente o aumento das doenças degenerativas associadas à modernidade são os novos desafios do nutricionista, sendo necessária a maior demanda por este profissional. (Vasconcelos, 2002)

Conforme as Diretrizes Curriculares, o nutricionista deve estar apto a atuar visando à segurança alimentar e atenção dietética, em todas as áreas nas quais seus conhecimentos se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde de indivíduos ou grupos populacionais. (Brasil, 2001)

A classe profissional é predominantemente feminina e sua maior concentração está na região sudeste. Os principais campos de atuação são nas áreas clínica e alimentação coletiva, sendo exígua a atuação em Saúde Pública. (Akasuto, 2008. Gambardella et al, 2000. Santana & Pereira, 2010)

É consistente na literatura o perfil do egresso de nutrição, sendo apontado por diversos estudos que a inserção deste profissional no mercado é predominante em apenas duas áreas, Nutrição Clínica e Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição, sendo necessário estimular a educação continuada em nutrição, pois o campo de atuação é amplo e o objetivo do curso é formar generalistas. (Gambardella et al, 2000. Letro & Jorge, 2010)

Entretanto quando o assunto é o ingressante em nutrição poucos estudos abordam seu perfil e sua escolha pelo curso (Negri et al, 2011. Paulsen & Negri 2011). São necessários mais estudos sobre essa temática, pois o conhecimento do perfil do ingressante e suas expectativas contribuem para o planejamento e gestão do curso, visando à qualidade do ensino superior. (Oliveira et al, 2011)

Metodologia

Foi realizado estudo qualitativo por meio de entrevistas com estudantes do 1º ano do curso de nutrição da FSP/USP. As entrevistas foram realizadas por meio de um questionário com questões abertas durante o mês de março de 2011. O questionário foi estruturado a fim de obter informações quanto à percepção em relação ao curso, fatores que levaram a esta escolha, área que pretende atuar quando formado e as expectativas em relação à universidade e professores. Para análise utilizou-se a técnica do Discurso do Sujeito Coletivo (DSC), que é um conjunto de procedimentos de tabulação e organização de dados discursivos. Para a elaboração do DSC foi utilizado o programa Qualiquantisoft versão 1.3C.

A participação dos alunos foi realizada mediante a assinatura de um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido de acordo com a resolução 196/96 do Conselho Nacional de Saúde.

Resultados e Discussão

Responderam ao questionário 75 ingressantes dos 80 matriculados, sendo 38 ingressantes no período matutino e 37 no período noturno. A maioria dos alunos é do sexo feminino (91,2% matutino e 86,5% noturno), com moda de idade de 18 anos em ambas as turmas.

No que se refere à expectativa em relação ao curso, verificou-se a prevalência de 53,5% da Ideia Central (IC) de formação profissional e apenas 8,1% tem a expectativa de ser um curso generalista.

IC1- Formação Profissional:

“Espero ter uma boa formação, aproveitando ao máximo o aprendizado para ingressar no mercado de trabalho, conseguir um bom emprego e exercer de forma brilhante a profissão.”

IC2- Curso Generalista:

“Espero que o curso seja abrangente, tenha amplas atividades com diversas áreas da nutrição.”

Sobre as expectativas em relação à Universidade de São Paulo, a prevalência da ideia da USP como “marca de qualidade” é de 28,2%, conforme aponta o DSC:

“Que a USP proporcione um curso de qualidade, que eu saia com uma graduação bem reconhecida e com isso espero ter maior renome para ingressar no mercado de trabalho, que seja um diferencial no meu currículo, já que é a universidade mais prestigiada da América Latina.”

Verifica-se que grande parte dos alunos espera ter uma formação que garanta sua colocação no mercado de trabalho, isso se deve a diversos fatores como a atuação do nutricionista que reproduz o sistema sócio-econômico vigente associado a estruturas curriculares do curso que não permite a formação generalista, crítica e humanizada. (Negri et al, 2011. Portronieri et al, 2000)

No gráfico 1 observa-se que grande parte dos ingressantes pretende atuar na área Clínica.

Negri et al (2011) em estudo realizado em Porto Alegre com alunos do curso de nutrição identificou que a área de atuação almejada pelos estudantes é a de nutrição clínica a ser desenvolvida em hospitais, clínicas e consultórios. A autora defende que a preferência por

este área é um reflexo do atual modelo de saúde que é cada vez mais aceito pela sociedade, ficando em segundo plano a promoção da saúde.

As motivações para atuar em determinadas áreas são diversas tais como afinidade pela área, remuneração, ajudar ao próximo e campo desafiador.

Verificou-se que os principais fatores que influenciaram a escolha do curso foram interesse pessoal e a afinidade com a matéria (43,2% e 14,7% de prevalência, respectivamente). Cada IC gerou os seguintes DSC:

IC1- Interesse pessoal

“Escolhi nutrição porque sempre me interessei por assuntos relacionados à saúde e alimentação. Era um sonho antigo, pois tenho paixão pela área.”

IC2- Afinidade pela matéria

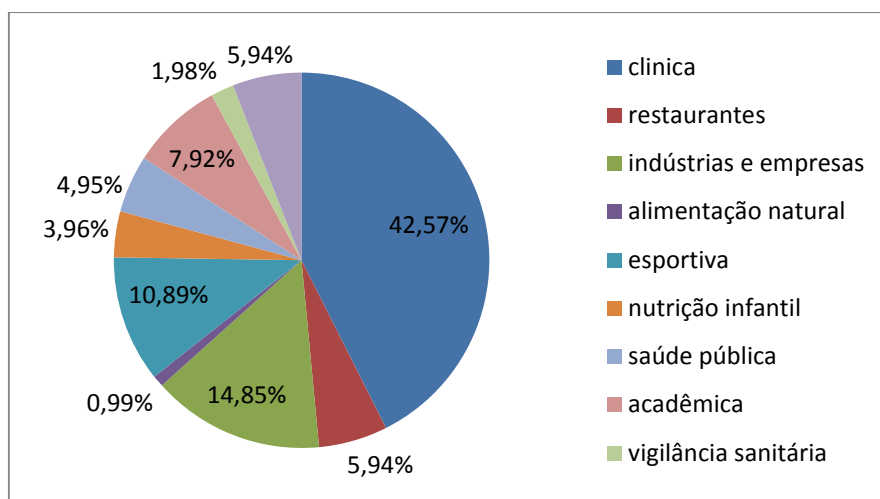
“É uma carreira que me interessa muito porque está ligada com biologia, que é a minha matéria favorita, relacionando-a com alimentação.”

Os resultados no presente trabalho convergem com os achados de Portronieri et al (2009) que mostraram que 77,8% dos alunos escolheram o curso de nutrição por interesses nos temas Saúde e Alimentação. No mesmo estudo, na visão dos alunos, as disciplinas biológicas apresentaram grande importância na formação profissional em comparação com as disciplinas sociais. Os autores fazem a importante ressalva de que Saúde é um tema transversal e que o SUS é o responsável por absorver a maior parte dos profissionais de saúde sendo este sistema baseado na transversalidade da Saúde. Para que esse sistema seja eficaz é necessário conhecer a sociedade no qual está inserido, a complexidade e multideterminação dos fenômenos humanos.

Conclusões

Conclui-se que o perfil profissional não está claro para os alunos ingressantes, tão pouco o papel social deste profissional. Para isso o projeto político pedagógico dos cursos de nutrição deve estar de acordo com as Diretrizes Curriculares, dialogando com as expectativas dos ingressantes, a fim de contribuir com o reconhecimento social do nutricionista, e suas diversas possibilidades de atuação.

Gráfico 1. Áreas em que os ingressantes do curso de nutrição da FSP/USP pretendem atuar depois de formados. São Paulo, 2011.



Referências

- Haddad AE, Morita MC, Pierantoni CR, Brenelli SL, Passarella T, Campos FE. Formação de profissionais de saúde no Brasil: uma análise no período de 1991 a 2008. *Rev Saúde Pública* 2010; 44:383-93
- Vasconcelos FAG. O nutricionista no Brasil: uma análise histórica. *Rev. Nutr Campinas* 2002 maio/ago; 15(2):127-138
- Brasil. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Diretrizes Curriculares nacionais do curso de graduação em nutrição. Brasília 2001. Resolução nº 5 de 07.11.01.
- Akasuto RC. Brazilian dieticians: Professional and demographic profiles. *Rev. Nutr. Campinas. Jan/fev* 2008. 21(1):7-19
- Gambardella AMD, Ferreira CF, Frutuoso MFP. Situação profissional de egressos de um curso de nutrição. *Rev. Nutrição* 2000; 13:37-40.
- Santana VLT, Pereira LMR. Atuação profissional dos egressos de um curso de nutrição. *Rev. Interdisciplinar NOVAFAPI, Teresina* 2010. Jan/fev/mar, v.3, n.1, 24-28
- Letro LCMAO, Jorge MN. Inserção profissional dos nutricionistas egressos do centro universitário do leste de Minas Gerais-UNILEST/MG. *NUTRIR GERAIS, Ipatinga*, v. 4, n. 7, p. 668-680, ago./dez. 2011.
- Negri ST, Ramos M, Hagem MEK. Influências na escolha por curso de nutrição em calouros de Porto Alegre (RS). *Cadernos de Educação. FaE/PPGE/UFPel. Pelotas* 2011. Maio/ago [39]:221-241.
- Paulsen TB, Negri ST. Caracterização dos calouros ingressantes em um curso de nutrição. *XX Congresso de Iniciação Científica II Mostra Científica. UFPel. CIC* 2011.
- Oliveira LAB, Queiroz JV, Souza RP, Queiroz FCBP, Hékis HR. Análise do perfil dos alunos ingressantes em cursos de graduação a distância para a tomada de decisões: o caso do curso de administração pública da UFRN. *Revista Científica de Educação a Distância. Vol.3*, n 5, dez 2011. ISSN 1982-6109.
- Portronieri FRDS, Elias RC, Fonseca ABC. A importância das disciplinas sociais na formação em nutrição na percepção dos alunos. *VII Enpec. Florianópolis*, 2000. INSS 21766940.

ABORDAGEM SOBRE VEGETARIANISMO NA FORMAÇÃO DO PROFISSIONAL NUTRICIONISTA

Alves, Lucas Garcia; De Negri, Sônia Teresinha

Universidade Federal de Pelotas
Faculdade de Nutrição
Rua Gomes Carneiro, n.1
CEP 96010-610 • Pelotas, RS
e-mail: lucas-alves@hotmail.com

RESUMO

A dieta vegetariana difere da alimentação onívora em aspectos que vão além da supressão ao consumo de carne. Há um despertar para investigações científicas acerca dos benefícios à saúde humana em práticas alimentares excludentes de alimentos de origem animal, que priorize o consumo de fontes vegetais. A prática do vegetarianismo é tímida na população, porém cabe ao nutricionista estar preparado ao debate e orientações sobre esta opção de conduta alimentar. Estudos têm documentado importantes benefícios do vegetarianismo aos seus adeptos. O presente trabalho tem como objetivo identificar a abordagem sobre vegetarianismo na formação universitária do profissional nutricionista. O estudo deu-se pela realização de dois grupos focais, com seis acadêmicos de um curso de nutrição, em cada grupo. As falas dos estudantes foram analisadas em seis categorias, sendo identificada a importância do assunto na trajetória do profissional nutricionista em formação, porém manifestaram o sentimento de despreparo para atuação nessa abordagem. Revisitando o projeto pedagógico do curso, observa-se que o tema não é proposto. Para uma única pergunta dirigida aos professores do curso, obteve-se a resposta de que o assunto não tem sido contemplado em sala de aula. Conclui-se, apontando a importância do nutricionista estar qualificado a atuar e se posicionar de modo científico sobre o assunto e, que, tanto em cursos de graduação em nutrição como em formação continuada, seja alvo de estudos, contribuindo para com o exercício da profissão.

Palavras chave: Nutricionista, Grupos focais, Dieta vegetariana

INTRODUÇÃO

Em um conceito geral, pessoas que fazem uso de produtos de origem animal, tais como ovos, leite e seus derivados, mas que não consomem produtos cárneos, são consideradas vegetarianas. O grau de restrição a produtos de origem animal é o que determina a denominação da prática¹. Aqueles que excluem de seus hábitos todo e qualquer produto proveniente de origem animal, tanto na alimentação quanto no consumo de produtos diversos, são reconhecidos como veganos.

A dieta vegetariana difere da dieta onívora em alguns aspectos que vão além da supressão de produtos cárneos. Na alimentação vegetariana observa-se um consumo elevado de vegetais, frutas, cereais, leguminosas e nozes, constituindo uma dieta com menor quantidade de gordura saturada e, relativamente, maior quantidade de gordura insaturada, carboidratos e fibras². Em se tratando de benefícios, Teixeira *et al.*³ confirmam

que este tipo de dieta pode auxiliar no controle do diabetes e prevenir as doenças cardiovasculares, concluindo que uma dieta com baixo teor de gorduras saturadas, combinada com alimentos de origem vegetal e peixe, está associada a um baixo risco de mortalidade cardiovascular.

Segundo dados encontrados em estudo realizado por Nascimento¹, a dieta vegetariana não traz riscos à saúde, se for balanceada adequadamente para as necessidades nutricionais da pessoa.

É sabido que dietas vegetarianas restritivas ou desequilibradas podem determinar deficiências nutricionais, particularmente nas situações de demanda metabólica aumentada. Porém, as dietas vegetarianas balanceadas podem prevenir estas possíveis deficiências nutricionais, bem como algumas doenças crônicas não transmissíveis. Assim sendo, os estudos avançados parecem estar apontando para uma inversão de paradigmas e as dietas vegetarianas sejam mais associadas à saúde do que à doença, contrastando com as dietas baseadas em elevado consumo de produtos de origem animal³.

Adicionalmente, há melhor aceitação na comunidade em geral e crescente número de adeptos à prática, por isso o conhecimento sobre as recomendações dietéticas destinadas aos vegetarianos torna-se de fundamental importância para os profissionais da saúde, sobretudo os nutricionistas, com o propósito de esclarecer quais as melhores opções na composição da dieta vegetariana, baseadas nas recomendações dos guias alimentares².

Enquanto estudante, o acadêmico de nutrição deverá receber em sua formação universitária os conhecimentos que o preparem à atuação profissional de modo qualificado e voltado à demanda da sociedade em nutrição e saúde, de modo generalista.

O presente trabalho tem como objetivo identificar a presença da abordagem sobre a prática da dieta vegetariana, na formação universitária em nutrição.

MATERIAIS E MÉTODOS

A pesquisa de cunho qualitativo utilizou a técnica do Grupo Focal (GF), correspondente a entrevistas em grupo, onde o pesquisador se utiliza de questões norteadoras, previamente elaboradas, como roteiro para impulsionar as falas dos participantes. Neste estudo, o tema do GF versou sobre a prática do vegetarianismo na atualidade, as características do praticante na sociedade, a formação do nutricionista e sua relação profissional com a dieta vegetariana e, também, sobre o preparo do estudante durante sua formação, para a abordagem deste assunto. A coleta de dados ocorreu nas dependências do curso de nutrição de uma universidade pública. Todos os participantes foram devidamente esclarecidos e aceitaram participar, assinando o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Foram realizados dois GF, com único encontro a cada um. Os GF tiveram duração de cerca de uma hora e trinta minutos, cada. A dinâmica do GF foi pré-testada em um estudo piloto, realizado com seis estudantes, que não fizeram parte deste estudo.

Durante a realização dos GF o pesquisador contou com o auxílio de dois observadores, que anotavam as falas dos alunos e aspectos gerais, tais como as manifestações dos participantes. Foi utilizado um gravador portátil para a gravação e posterior de gravação das falas. A análise dos dados deu-se por categorias qualitativas, construídas a partir das falas dos entrevistados.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

A prática do vegetarianismo nos dias de hoje conduziu o início das discussões e, também foram abordados temas como o perfil do praticante da dieta vegetariana, a formação do nutricionista e sua relação profissional frente ao assunto.

Os participantes dos dois GF vislumbram crescimento e maior aceitação da população em geral para com a alimentação vegetariana, conforme as falas: “...*não sei quanta gente no Brasil é vegetariana hoje em dia, mas acho que tem cada vez mais adeptos*”. No Brasil, atualmente, não há registros deste número, porém, pode ser observada maior oferta de produtos e serviços voltados a esse público, essa questão norteadora gerou falas sobre o perfil dessas pessoas que adotam a prática. Os participantes dos GF acreditam que esta opção estaria diretamente relacionada ao estilo de vida do indivíduo e que, provavelmente, essa seria uma prática relacionada com algum ideal ou objetivo de vida, provavelmente mais difundida entre celebridades, jovens influenciados pela mídia ou pessoas relacionadas com causas ambientalistas.

Na abordagem que tratou sobre a relação entre o profissional nutricionista perante a prática alimentar vegetariana, os grupos discutiram sobre o assunto manifestando diferentes opiniões, complementares entre si, que demonstram relações e relatos coerentes com o encontrado na literatura relacionada ao tema⁴: “...*as pessoas não procuram o Nutricionista porque sabem que ele vai dizer estar errado*” e ainda “...*o dever do nutricionista não é julgar uma crença, é orientar para que a alimentação seja o mais saudável possível*”.

A relação de resistência frequente entre profissionais de saúde e os pacientes vegetarianos talvez seja explicada por uma forte tendência dos profissionais em orientar dietas tradicionais, onde a carne aparece sendo o ingrediente principal da refeição. Estudo recente atribui a uma possível falta de interesse por parte dos profissionais de saúde, em especial nutricionistas, em atender as demandas do público vegetariano, onde o preconceito e a desinformação seriam os principais fatores causadores desse distanciamento⁵. E os participantes dos GF manifestam claramente sua percepção da necessidade de ampliação dos conhecimentos, difusão das várias possibilidades de dietas alimentares saudáveis e, principalmente, da importância da dissolução de mitos sobre a dieta vegetariana.

O cliente que encontra um profissional despreparado para fornecer a correta informação e condenando a opção alimentar do paciente vegetariano, como um todo, concorre para a falta de adesão e credibilidade ao nutricionista, frequentemente relatada pelo público vegetariano⁵.

Nos GF apareceram estas concepções em relação à atuação do nutricionista “*O correto profissional deve ser imparcial em mostrar os dois lados, o que tu podes perder e ganhar ao não comer carne*”. Na resistência à mudança, duas partes são prejudicadas: a sociedade, pois ela fica privada da informação e das condutas possíveis, e o próprio indivíduo de resistência, na medida em que as ações antes condenadas se mostram possíveis de serem exercidas.

Nos GF houve estímulos, por parte do pesquisador, para a discussão das expectativas dos estudantes, sobre a obtenção de conhecimentos a respeito do tema vegetarianismo e as abordagens em sala de aula: “*Eu acho que o professor não vai trazer esse assunto para sala de aula [...] na faculdade a gente tem que buscar*”.

Além dos GF foi realizada análise do Projeto Pedagógico (PP) do curso, sendo constatado que um de seus objetivos trata da formação do aluno com habilidades para aplicar conhecimentos, a partir da visão holística sobre o ser humano. Também aborda a importância da atualização continuada na formação profissional. Porém, o tema vegetarianismo não está contemplado no PP do curso, sequer em detalhamentos dos planos de ensino das disciplinas elencadas no mesmo.

A investigação estendeu-se à formulação de única questão interrogativa aos professores do curso de nutrição, tratando sobre a abordagem do tema vegetarianismo em suas aulas. Por unanimidade a resposta foi negativa, ou seja, assim como não previsto no PP, o tema também não está sendo contemplado em nenhuma das disciplinas do curso, estando ao encontro do PP. Um dos professores respondeu que, a partir de então, introduzirá o assunto em suas aulas, propondo a elaboração de plano alimentar adequado segundo o vegetarianismo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente estudo, de natureza qualitativa, proporcionou reflexão sobre a abordagem da dieta vegetariana na formação do profissional nutricionista. Pelo que fora observado nas falas dos alunos, há interesse em ampliar seus conhecimentos sobre o assunto e acreditam que o vegetarianismo é uma prática cada vez mais difundida em nossa sociedade. Reconhecem a importância para que, durante a formação profissional, recebam conhecimentos livres de preconceitos, com o propósito de se prepararem ao exercício profissional que lhes permita formular orientações adequadas a pessoas vegetarianas, na garantia de sua saúde e bem-estar.

Espera-se que os resultados dessa pesquisa contribuam para avanços em pesquisa sobre o tema, na abordagem do assunto durante a formação do nutricionista, na educação continuada enfim, proporcionando debates no mundo acadêmico, valorizando a importância em o profissional estar preparado a opinar, se posicionar e acolher o indivíduo praticante do vegetarianismo. Deste modo, estará contribuindo para o rompimento de inverdades, que são frutos do desconhecimento científico.

REFERÊNCIAS

1. Nascimento IS. Vegetarianos do Brasil: consumo x produção de carne [apostila]. Brasília: Universidade de Brasília; 2007. 22 p.[acesso em 2011 Jun 15]. Disponível em: http://www.unbcds.pro.br/conteudo_arquivo/090708_089C57.pdf
2. Couceiro P, Slywitch E, Lenz F. Padrão alimentar da dieta vegetariana. Einstein [periódico na internet]. 2008 Dec [acesso em 2011 Jun 15]; 6(3): 365-73. Disponível em: <http://apps.einstein.br/revista/arquivos/PDF/518-v6n3aRW518portp365-73.pdf>
3. Teixeira RCMA, Molina MCB, Zandonade E, Mill JG. Risco cardiovascular em vegetarianos e onívoros: um estudo comparativo. Arquivos Brasileiros de Cardiologia [periódico da internet]. 2007 Oct [acesso em 2011 Aug 17]; 89(4): 237-44. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0066-782X2007001600005&lng=en
4. Guimarães G. Sobre nutricionista e a resistência ao vegetarianismo. Nutriveg [página na internet]. Rio de Janeiro, 2010 [acesso em 2011 May 10]. Disponível em: <http://www.nutriveg.com.br/sobre-nutricionistas-e-a-resistecircencia-ao-vegetarianismo.html>
5. Pedro N. Dieta vegetariana: factos e contradições. Medicina interna [periódico na internet]. 2010 Jul/Sep [acesso em 2011 Oct 20]; 17(3): 173-78. Disponível em: http://www.spmi.pt/revista/vol17/vol17_n3_2010_173_178.pdf

CERTIFICAÇÃO EM SEGURANÇA DOS ALIMENTOS DESENVOLVIDA EM UM COMPLEXO TURÍSTICO NA CIDADE DE AQUIRAZ-CEARÁ

Luciana Adriano Pereira Figueiredo¹

Rafaella Maria Monteiro Sampaio¹

Maristela Peixoto Anadon¹

Natália Viviane Menezes¹

Juliana Ribeiro de Araújo Matos²

Endereço: Av. C, 110 – 2ª etapa, José Walter, Fortaleza – Ce. CEP 60.750-580

e-mail: lucianaadriano@beachpark.com.br; luanfig@hotmail.com

¹ Nutricionistas. Beach Park Hotéis e Turismo S/A. Aquiraz-Ceará.

² Auxiliar de Nutrição. Beach Park Hotéis e Turismo S/A. Aquiraz-Ceará.

Resumo

Os melhores serviços de alimentação, incluindo restaurantes, hotéis, barracas de praias e parques de entretenimentos, consideram vital a segurança dos alimentos, não se importando apenas com o alto nível de requinte e beleza na produção de alimentos, mas também, e principalmente, em oferecer alimentos potencialmente seguros. Investir na capacitação profissional diretamente ligada às Boas práticas de manipulação é a peça chave no desenvolvimento para a segurança dos alimentos. Diante destas afirmações objetivou-se desenvolver uma certificação em segurança dos alimentos para que os manipuladores de alimentos do complexo Beach Park fossem capazes de desempenhar as Boas Práticas na Manipulação de forma eficaz e consciente. Com o desenvolvimento desta certificação verificou-se que as boas práticas de manipulação estão sendo implantadas de forma mais rápida e eficaz no Complexo Beach Park, e que nossos colaboradores são desenvolvidos a desempenhá-las de forma consciente e comprometida, identificando e agindo para correção de possíveis perigos que venham a interferir na qualidade e segurança dos alimentos produzidos.

Palavras-Chave: certificação; segurança; alimentos; capacitação; manipuladores

Introdução

Segundo Silva (2006) em seu artigo *O prazer na mesa começa com a segurança alimentar*, o turismo vem ocupando, cada vez mais, um importante papel na economia mundial, sendo um dos principais produtos geradores de riqueza, apresentando-se como uma alternativa ao crescimento articulado de diversos setores da economia. Os melhores serviços de alimentação, incluindo restaurantes, hotéis, barracas de praias e parques de entretenimentos consideram vital a segurança dos alimentos, não se importando apenas com o alto nível de requinte e beleza na produção de alimentos, mas também, e principalmente, em oferecer alimentos potencialmente seguros.

Investir na capacitação profissional diretamente ligada às Boas práticas de manipulação é a peça chave no desenvolvimento para a segurança dos alimentos. Considerando-se que todos os alimentos já são naturalmente contaminados por diversos tipos de micro-organismos, a grande preocupação é impedir que eles sobrevivam, se multipliquem e que outros micro-organismos sejam acrescentados às matérias-primas, como consequência da manipulação inadequada (GERMANO et al., 2000).

Para evitar ou reduzir os riscos das DTAs (Doenças Transmitidas por Alimentos), medidas preventivas e de controle de higiene, incluindo as Boas Práticas, precisam ser adotadas na cadeia produtiva, visando à melhoria das condições sanitárias dos alimentos (BRASIL, 2005).

O termo “manipuladores de alimentos”, segundo a OMS, corresponde a todas as pessoas que podem entrar em contato com um produto comestível, em qualquer etapa da cadeia alimentar, desde a sua fonte até o consumidor (GERMANO; GERMANO, 2003).

A possibilidade de o manipulador contaminar os alimentos depende da proximidade de contato direto com os produtos e do tipo de matéria-prima a ser manipulada. A qualidade final dos alimentos é afetada por diversos fatores, sendo as etapas de manipulação essenciais para garantir este processo. A falta de capacitação dos manipuladores é refletida na higiene pessoal, nas operações de higienização de equipamentos e utensílios, nos monitoramentos das etapas de preparação dos alimentos, levando à contaminação do alimento preparado (GÓES et al., 2001).

Os manipuladores frequentemente não têm consciência do real perigo que um alimento contaminado representa e de como evitá-lo (ANDREOTTI et al., 2003).

Diante do exposto, objetivou-se desenvolver uma certificação em segurança dos alimentos para que os manipuladores de alimentos do complexo Beach Park fossem capazes de desempenhar as boas práticas na manipulação de forma eficaz e consciente.

Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo, relato de experiência realizado no Complexo Turístico Beach Park Hotéis e Turismo S/A, na cidade de Aquiraz, Ceará.

A certificação em Segurança dos Alimentos foi desenvolvida pelo Comitê de Segurança dos Alimentos com o objetivo de capacitar todos os colaboradores dos setores que manipulam alimentos e bebidas no complexo Beach Park;

A certificação é composta por duas fases: orientação e avaliação.

Será certificado o colaborador que obtiver nota mínima 8,0 na média das avaliações. Caso não atinja a nota mínima, o manipulador inicia todo o processo novamente.

Resultados e Discussões

O Sistema de Gestão em Segurança dos Alimentos do complexo Beach Park foi desenvolvido por um Comitê de Segurança dos Alimentos onde participam 5 supervisores dos setores de Alimentos e Bebidas e uma equipe multidisciplinar (setor de Qualidade e Segurança dos Alimentos) composta por 4 nutricionistas, Engenheira de Alimentos, Técnica e auxiliares de nutrição. O Comitê tem a responsabilidade de implantar as normas e procedimentos legais e desenvolver ferramentas para promover e divulgar as Boas Práticas de manipulação.

As capacitações em estudo foram consolidadas através de avaliações de teoria e prática. Os colaboradores são capacitados logo após sua admissão, só sendo permitida sua entrada no setor de manipulação de alimentos depois de concluída a parte teórica.

A certificação foi realizada pela equipe de Qualidade e Segurança dos alimentos e incluiu duas fases:

- **Orientação:**

Etapa em que os colaboradores foram submetidos à capacitação teórica, logo após sua admissão, antes de iniciarem suas atividades no setor, seguida de capacitação prática, nos locais de trabalho dos colaboradores.

- Capacitação teórica: Ministração de oito aulas expositivas com carga horária de 12h30min.

O conteúdo destas aulas teóricas dispõe de sete vídeo aulas sobre as boas práticas para manipulação de alimentos e exposição dos processos e procedimentos operacionais desenvolvidos pelo Comitê de segurança dos Alimentos. No quadro 1 pode ser observado o conteúdo funcional da certificação em Segurança dos Alimentos.

- Capacitação prática: orientação prática nos locais de trabalho sobre as atividades e monitoramentos necessários às boas práticas exigidas para a produção de alimentos.

- **Avaliação:**

Esta fase também é realizada em duas etapas:

- Avaliação da capacitação teórica: Aplicação de um teste escrito sobre o conteúdo mostrado nas aulas expositivas, logo após a conclusão da capacitação teórica. O teste é válido se for atingida a nota mínima 8,0 e representa 30% da nota final da certificação.

- Avaliação prática: Aplicação de *checklist* prático para verificação das boas práticas nos setores, onde é constatado se o aprendizado do manipulador foi satisfatório para o desempenho de suas atividades ou se há necessidade de orientação adicional. O *checklist* representa 70% da nota final da certificação.

O colaborador deve atingir no mínimo a média 8,0 na soma das avaliações. Caso não atinja a nota mínima, o colaborador é orientado novamente e avaliado no *checklist* prático por até três vezes. Se ainda assim a nota mínima não for atingida, todo o processo de certificação é reiniciado.

A certificação tem validade de 2 anos, quando os colaboradores são submetidos a um processo de Recertificação para reciclagem e atualização das boas práticas.

4. Considerações finais

Com o desenvolvimento desta certificação verificou-se que as boas práticas de manipulação estão sendo implantadas de forma mais rápida e eficaz no Complexo Beach Park, e que nossos colaboradores são desenvolvidos a desempenhá-las de forma consciente e comprometida, identificando e agindo para correção de possíveis perigos que venham a interferir na qualidade e segurança dos alimentos produzidos.

Quadro

Quadro 1: Conteúdo funcional da certificação em Segurança dos Alimentos

MÓDULO	CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	CH
Introdução a Segurança dos Alimentos	Conceito de Boas Práticas; Legislação brasileira (RDC 216), Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados; Registro para monitoramento; Instalações físicas; Controle e garantia de qualidade dos alimentos; Contaminação dos alimentos (Física, Química, Biológica; Contaminação cruzada). Índice de Segurança dos Alimentos; Check list BPM.	1:30h/a
O Manipulador	Higiene Pessoal; Uso de EPIs; Como e Quando higienizar as mãos; Hábitos seguros para não contaminar os alimentos; Uso correto de uniformes; Controle de saúde dos manipuladores de alimentos; Procedimentos Operacionais e planilhas aplicadas internamente.	1:30h/a
Aquisição, Recebimento e Armazenamento	Compra de matérias-primas; Condições corretas para o transporte de alimentos; Condições do entregador; Características sensoriais; Temperatura das mercadorias; Sistemas PVPS/PEPS; Embalagem; Cuidados com o armazenamento de produtos; Como armazenar os produtos por categorias (perecíveis, hortifruiti, descartáveis, etc); Transporte interno de matérias-primas. Procedimentos Operacionais e planilhas aplicadas internamente.	1:30h/a
Manipulação de alimentos 1	Qualidade da água e gelo; Pré-preparo (Abuso de Tempo X Temperatura, Higienização dos Alimentos, Dessalgue, Porcionamento, Descongelamento, Resfriamento, Congelamento); Identificação de produtos. Procedimentos Operacionais e planilhas aplicadas internamente..	1:30h/a

Manipulação de alimentos 2	Controle de Tempo X Temperatura; Controle de Qualidade do óleo; Cocção; Distribuição; Coleta de amostras; Reaquecimento; Transporte do alimento pronto. Procedimentos Operacionais e planilhas aplicadas internamente..	1:30h/a
Higiene do Ambiente de Trabalho	Controle da potabilidade da água, periodicidade e por quem é realizado. Limpeza e desinfecção. Utilização de produtos químicos e suas diluições, concentrações e tempo de contato. Métodos de higienização dos equipamentos e utensílios. Quando e como higienizar áreas e equipamentos. Cronograma de higienização; Controle de Vetores e Pragas Urbanas; Reciclagem; Cuidados com as lixeiras; Procedimentos Operacionais e planilhas aplicadas internamente..	1:30h/a
Doenças Transmitidas por Alimentos e Microorganismos	Multiplicação de micro-organismos, onde se encontram os micro-organismos, Parasitos, vírus, bactérias. Doenças mais comuns. Alimentos mais relacionados com DTA's. Procedimentos Operacionais e planilhas aplicadas internamente..	1:30h/a
Noções Básicas sobre Sistema APPCC e ISO 22000	O que é o Sistema APPCC? Interpretação das etapas de fluxogramas de produção. O que é ISO 22000 e qual o objetivo dessa certificação?	2h/a

Referências

Silva LS. O prazer na mesa começa com a segurança alimentar. 2006. <http://www.etur.com.br/conteudocompleto.asp?idconteudo=11322>. Acessado em 26/04/12

Santos MOB, Rangel VP, Azeredo DP. Adequação de restaurantes comerciais às boas práticas. Higiene Alimentar, v.24, n.190/191, p.44-9, 2010.

Germano MIS, et al. Manipuladores de alimentos: capacitar ? É preciso. Regulamentar?... Será preciso??? Rev. Higiene Alimentar, São Paulo, v.14, n.78/79, p.18-22, nov./dez. 2000.

Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia Alimentar para a População Brasileira. Série A Normas e Manuais Técnicos. Brasília – DF, 2005. Disponível em: http://dtr2001.saude.gov.br/editora/produtos/livros/pdf/05_1109_M.pdf. Acesso em: 27 abril 2012.

Germano PML, Germano MIS. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. 2.ed. ver. ampl. São Paulo: Varela, 2003. 655p.

Góes JAW, et al. Capacitação dos manipuladores de alimentos e a qualidade da alimentação servida. Rev. Higiene Alimentar, São Paulo, v.15, n.82, p. 20-22, mar. 2001.

Andreoti A. et al. A importância do treinamento para manipuladores de alimentos em relação à higiene pessoal. Iniciação Científica, Cesumar, v.5, n.1, p. 29-33, jan./jun. 2003.

INFLUÊNCIA DOS TABUS ALIMENTARES NA QUALIDADE DE VIDA E NUTRICIONAL DAS IDOSAS EM GRUPO DE CONVIVÊNCIA.

Hugo José Xavier Santos¹Amanda Azevedo Lima, Bruna Fernandes Azevedo, Jeorgeany Dias de Oliveira, Telma Ribeiro dos Santos Silva.

¹Universidade Tiradentes – UNIT. Centro de Ciências Biológicas e da Saúde. Departamento de Nutrição, Aracaju-SE

Correspondência: Hugo José Xavier Santos Rua Erundina Nobre Santos, 51 Ed. Porto do sol, AP. 202 Luzia nutricao@unit.br

RESUMO

Introdução: Os relatos nutricionais, contendo hábitos e tabus são engrandecidos com o passar do tempo, havendo uma falsa ideia do que faz bem ou mal. O objetivo do presente estudo é identificar as crenças e tabus alimentares envolvidos no contexto social em um grupo de idosas no Nordeste brasileiro e sua influência na qualidade de vida e nutricional. **Método:** Avaliou-se 34 mulheres, assistidas pelo programa de atenção integral a melhor idade da Universidade Tiradentes – Aracaju/SE através do IMC, características biológicas, sociais e nutricionais. **Resultados:** Avaliação antropométrica mostrou elevados índices de peso, apesar do consumo diário de frutas (100%) e leguminosas (82,35%). Constatou-se a existência de tabus alimentares entre as pesquisadas (70,59%) sendo que 31% desses tabus refere-se ao ciclo menstrual e o consumo de alguns alimentos, principalmente os cítricos, além do ovo e da carne de porco. A relação entre ciclo menstrual, alterações metabólicas e alimentares, associadas e avaliadas empiricamente na prática de orientação nutricional a pacientes do sexo feminino, principalmente na área de controle de peso, é plausível supor a existência de uma relação da fase do ciclo menstrual com mudanças nutricionais e de comportamento alimentar que, caso ignorada, pode comprometer tanto o diagnóstico quanto a conduta nutricional. **Conclusão:** alta prevalência de excesso de peso. Os idosos sofrem influência das crenças nas escolhas alimentares, deixando de ingerir determinadas preparações, podendo assim se tornar vítimas de alguma carência nutricional.

Palavras chaves: tabus; idosas; alimentos.

Introdução

O envelhecimento é um processo fisiológico, contínuo que tem seu início desde a concepção e só termina com a morte. Esse processo normal está relacionado com as perdas de funções celulares, devido à queda do ritmo biológico. O alimento está diretamente associado a todos os processos desempenhados pelo organismo¹.

Os relatos nutricionais, contendo seus hábitos e tabus são engrandecidos com o passar do tempo, podendo haver uma falsa ideia do que faz bem ou mal para cada pessoa. Essas informações passadas, muitas das vezes, de mãe para filha, são seguidas a risca, sem a preocupação de um comprometimento nutricional, pois para as idosas, em alguns casos, conta mais o saber empírico do que o científico².

Para Silva (2007), as escolhas e aversões alimentares resultam da interação entre diversos fatores, cujas motivações podem ser influenciadas por preferências individuais, condições socioeconômicas, sazonalidade dos ciclos ecológicos dos recursos naturais e dinâmicas político-econômicas dos mercados locais e regionais³.

Atitudes conscientes relacionadas à alimentação previnem patologias e complicações crônicas⁴.

O objetivo do presente estudo é identificar as crenças e tabus alimentares envolvidos no contexto social em um grupo de idosas no Nordeste brasileiro e sua influência na qualidade nutricional.

Metodologia

O estudo caracteriza-se como transversal associativo e comparativo e utilizou a pesquisa descritiva, participativa e exploratória. Ele recebeu aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Tiradentes (UNIT) - parecer nº150312. Todos os participantes foram informados sobre os procedimentos e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O grupo populacional estudado é formado por 34 mulheres participantes do espaço de convivência – PAIMI – Programa de Atenção a Melhor Idade.

As técnicas e instrumentos de mensuração utilizadas foram:

Índice de Massa Corporal (IMC) – também conhecido como índice de Quetelet, é um bom indicador do estado nutricional do idoso e consiste em uma medida secundária obtida pela divisão do peso em quilogramas pela estatura em metros quadrados, tendo como pontos de corte os valores propostos pela Avaliação Nutricional dos idosos¹⁰. 19-21Kg/m² eutrofia; 21-23Kg/m² sobrepeso e >23Kg/m² obesidade. As informações sobre características biológicas (idade, doenças crônicas.), dados socioeconômicos (trabalho, renda, escolaridade) e informações dietéticas e nutricionais (hábitos, tabus...) serão coletadas utilizando-se questionário com questões abertas.

Resultados e Discussões

Foram avaliadas 34 mulheres vivenciando o período de climatério, com média de idade de 66,71±6,22 anos, variando entre 57 a 81 anos.

A Tabela 1 apresenta o IMC, segundo a faixa etária. O grupo populacional apresentou elevada frequência de obesidade e sobrepeso, com destaque para as idosas com idades entre 65 e 75 anos, que apresentaram índices próximos a 70%. a idade média do grupo em estudo foi de 66,7 anos¹ Sobre as patologias detectadas entre as participantes do PAIMI, 45,23% das mulheres relataram ser exclusivamente hipertensas, 7% diabéticas e 21,42% são portadoras de diabetes e hipertensão, 4,76% portadoras de osteoporose enquanto 11% relatam não ser portadora de nenhuma patologia.

O questionário de triagem abordava, também, informações nutricionais, para o conhecimento de hábitos alimentares do grupo (tabela 2). O resultado foi satisfatório, com mais ênfase para os resultados de leguminosas (82,35% consumo diário), frutas (100% consumo diário), cereais (70,59% consumo diário) e leite e derivados (91,18% consumo diário). Quando perguntadas se tinham o conhecimento de tabus alimentares 70,59% afirmaram que sim, sendo que para 29,41% o tema era desconhecido. Foi perguntado para as senhoras, que conheciam os tabus alimentares, se elas seguiam o mito e 37,0% delas afirmaram que seguiam, mas 62,50% não seguiam. Dos tabus mais citados pelas idosas destacamos:

“Comer ovo e abacaxi no período menstrual” – 31%

“Comer jaca e tomar água” – 18%

“Comer coentro no período menstrual” – 8%

“Tomar café antes do banho” – 8%

A relevância da obesidade, como fator preditor de alterações metabólicas, foi demonstrada por Gama et al.^{5,6} em estudo realizado com uma amostra de 1.213 brasileiros do estado do Paraná. Nesse estudo, observou-se que o risco de desenvolver doença

cardiovascular (DVC) tem relação direta com o aumento do IMC. Outro estudo demonstrou a importância da relação entre obesidade e alterações na pressão arterial em ambos os sexos, porém indicadores de adiposidade central foi associado significativamente apenas entre as mulheres⁷.

Os tabus alimentares têm grande influência entre as mulheres e são levadas para toda a vida e passada para as gerações seguintes. Fonseca (2010) relata que muitas mulheres passam toda a vida acreditando em uma relação doentia de certos alimentos e o período menstrual. As maiores queixas são relacionadas com as frutas cítricas como limão, laranja, abacaxi, além da manga, do ovo e da carne de porco. Dados esse que corroboram com as informações colhidas e acreditadas pelas idosas da pesquisa⁸.

Analisando alguns textos publicados sobre ciclo menstrual e alterações metabólicas e alimentares a ele associadas e avaliando empiricamente a prática de orientação nutricional a pacientes do sexo feminino, principalmente na área de controle de peso, é plausível supor a existência de uma relação da fase do ciclo menstrual com mudanças nutricionais e de comportamento alimentar que, caso ignorada, pode comprometer tanto o diagnóstico quanto a conduta nutricional⁹.

Conclusão

Com este estudo, podemos concluir que o estado nutricional das mulheres do PAIMI, baseado em parâmetros antropométricos, reflete um cenário de alta prevalência de excesso de peso, mesmo em um espaço/ambiente com acesso a informações e cuidados. Neste contexto, a relação entre o aumento da adiposidade e a existência de patologia podem ser diretamente proporcional. No entanto não encontramos relação entre a crença nos tabus alimentares dessas idosas e o seu ganho de peso.

Na terceira idade os tabus e mitos ganham força e são seguidos a risca. Tabus alimentares são crenças e superstições referentes à ingestão de alimentos ou à combinação deles, que seriam prejudiciais à saúde e que muitos chamam de faz mal. Os idosos sofrem influência das crenças nas escolhas alimentares, deixando de ingerir determinadas preparações, podendo assim se tornar vítimas de alguma carência nutricional.

Tabela 1- Distribuição percentual de estados nutricionais, segundo idade das mulheres participantes do PAIMI, Aracaju/SE, 2012.

IDADE	n	EUTROFIA	SOBREPESO	OBESIDADE
57-60	3	33,33%	33,33%	33,33%
61-64	6	20,00%	50,00%	30,00%
65-67	8	18,18%	18,18%	63,64%
68-70	4	-	42,86%	57,14%
> 70	13	-	28,57%	71,43%
TOTAL	34	14,63%	34,15%	51,22%

Tabela 2 – Distribuição percentual de consumo alimentar X frequência das idosas do PAIMI, Aracaju/SE, 2012.

Alimentos/Freq	Diário	Semanal	Quinzenal	Nunca
Leguminosas	82,35%	17,65%	0,00%	0,00%
Frutas	100,00%	0,00%	0,00%	0,00%
Cereais	70,59%	17,65%	5,88%	5,88%
Folhosos	50,00%	44,12%	0,00%	5,88%
Leite e Derivados	91,18%	5,88%	0,00%	2,94%
Óleos Vegetais	58,82%	23,53%	8,82%	8,82%
Carne Vermelha	11,76%	64,71%	17,65%	5,88%
Aves	55,88%	41,18%	0,00%	2,94%
Peixes	35,29%	55,88%	5,88%	2,94%
Pães	52,94%	29,41%	11,76%	5,88%
Doces	8,82%	14,71%	29,41%	47,06%
Frituras	5,88%	20,59%	29,41%	44,12%
Chocolate	2,94%	5,88%	29,41%	61,76%

Referências Bibliográficas

1. Krause M. Alimentos, nutrição e dietoterapia. 12ª Ed. Rio de Janeiro: Elsevier. 2010; 10: 287.
2. Galisa, Mônica Santiago et al. Nutrição Conceitos e Aplicações. M. Books dos Brasil Editora Ltda. São Paulo, 2008.
3. Silva, Andréa Leme da. Comida de gente: preferências e tabus alimentares entre os ribeirinhos do Médio Rio Negro (Amazonas, Brasil). Revista Antropológica. [online]. 2007, vol.50.
4. Vasconcelos, Maria Izabel Lamounier de; et al. Alimentando sua Saúde. Valera Editora. São Paulo, 2006.
5. Gallon CW. Perfil nutricional e Qualidade de vida de mulheres no climatério. [dissertação]. Porto Alegre (RS): Universidade Federal do Rio Grande do Sul; 2009.
6. Gama, MPR, Hallage, T, MICulis, CP, Silva,SG, Krause, MP. Análise do perfil lipídico de mulheres idosas em Curitiba - Paraná. Arquivo Brasileiro Cardiologia, 2008; 90(5): 327-332.
7. Anequini IP, Pansani AP, Tarumoto MH, Vanderlei LCM. Prevalência de fatores de risco para doenças coronarianas em idosas freqüentadoras de um programa “Universidade Aberta à Terceira Idade”. Arquivo Ciência Saúde. 2005; 12(1):27-31.
8. Fonseca, Zuliete Aliona Araújo de Souza et al. Avaliação dos Mitos e Tabus Sexuais Entre Jovens de 18 a 29 anos no estado do Rio Grande do Norte. Revista de Ciências Biológicas (on line). 2010.
9. Sampaio, Helena Alves de Carvalho. Aspectos nutricionais relacionados ao ciclo menstrual. Revista de Nutrição. [online]. 2002, vol.15, n.3, pp. 309-317.

POTENCIALIDADES E DESAFIOS NA CONSTRUÇÃO DE PARCERIAS INSTITUCIONAIS ENTRE UNIVERSIDADE E GESTÃO PÚBLICA: UMA ANÁLISE DA EXPERIÊNCIA VIVENCIADA PELA FACULDADE DE NUTRIÇÃO DA UFF

Autores: Luciene Burlandy¹; Sheila Rotenberg^{1,2}; Daniele Mendonça Ferreira¹, Myrian Cruz³; Angelita Nascimento³; Departamento de Nutrição Social da UFF

1. Faculdade de Nutrição Emília de Jesus Ferreiro (Universidade Federal Fluminense); 2. Instituto de Nutrição Annes Dias/Secretaria Municipal de Saúde e Defesa Civil do Rio de Janeiro 3. Secretaria Estadual de Saúde e Defesa Civil do RJ.

Endereço: 1. Rua Mário Santos Braga, n^o 30, 4^o andar, Campus do Valonguinho, Centro, Niterói.

E-mail: srotenberg@terra.com.br

RESUMO

A Faculdade de Nutrição (FN) da UFF vem desenvolvendo, em articulação com gestores públicos, um conjunto de atividades de formação, extensão e pesquisa. Dentre estes, destacam-se a inserção em Grupos Técnicos de Alimentação e Nutrição da Secretaria Estadual de Saúde do RJ e o apoio ao processo de formulação da política de alimentação e nutrição do município e do estado do RJ. O objetivo do trabalho é relatar potencialidades e desafios para a realização de parcerias institucionais entre a universidade e a gestão de políticas em alimentação e nutrição. A análise baseou-se em informações provenientes de documentos produzidos no curso destas diferentes ações. A formulação de políticas estaduais e municipais de alimentação e nutrição vem desencadeando a aproximação entre atores que desenvolvem ações de nutrição e que institucionalmente estão vinculados a distintos lócus de gestão. O debate em curso reforça a visibilidade destes atores e a identificação das dificuldades que enfrentam no cotidiano de trabalho. A FN contribui na construção compartilhada dos temas que pautam os debates, no registro e análise dos posicionamentos dos diferentes participantes, e na mobilização dos atores. A inserção histórica e permanente da FN nestes respectivos processos contribui para a formação dos alunos, professores e gestores. Os desafios referem-se à articulação de atores de diferentes instituições, à demanda de tempo e às estratégias para administrar múltiplas demandas e expectativas geradas no processo de interlocução.

Palavras-chave: programas e políticas de nutrição e alimentação; nutrição em saúde pública; educação profissional em saúde pública

Introdução

É papel da universidade desenvolver atividades de pesquisa, extensão e formação, em consonância com as demandas sociais e de saúde, e implementá-las de forma integrada.¹ Os limites entre estas funções, na prática, não são rígidos, ou seja, as atividades de pesquisa e extensão são estratégicas para a formação e podem também contribuir para fortalecer o papel da universidade na prestação de distintos tipos de serviços públicos. Neste sentido, a Faculdade de Nutrição (FN) da Universidade Federal Fluminense (UFF) vem desenvolvendo, em articulação com gestores públicos em diferentes níveis de governo, um conjunto de atividades que compõe o currículo de graduação no âmbito da extensão e dos estágios

supervisionados em Nutrição e Saúde Pública, buscando articulá-las com práticas de pesquisa. Dentre estes, destacam-se: a inserção, desde 1998, nos Grupos Técnicos de Alimentação e Nutrição (GTAN) da Área Técnica de Alimentação e Nutrição (ATAN) e de Aleitamento Materno (GTAM) da Secretaria Estadual de Saúde e do Ministério da Saúde; interlocução com a Fundação Municipal de Saúde de Niterói, desde 1999; a inserção, desde 2003, nos Conselhos Nacional e Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional como representação de especialistas; a inserção, desde 2010, no GT sobre Alimentação Complementar da Criança da Secretaria Municipal de Saúde e Defesa Civil do RJ (SMSDC-RJ); o apoio, a partir do ano de 2011, ao processo de formulação da política municipal de alimentação e nutrição do município e do estado do Rio de Janeiro, através da realização de rodas de discussão temática com diferentes atores. Mais recentemente atividades conjuntas vêm sendo desenvolvidas com a Fundação Municipal de Educação, incluindo atuação em nível central do governo municipal, além de atividades de estágio e pesquisa nas escolas. Considerando distinções entre estas atividades, a análise aqui apresentada destaca a experiência de participação compartilhada na formulação das políticas estaduais e municipais de alimentação e nutrição.

Objetivo

O presente trabalho tem como objetivo relatar a experiência de integração da FN com a rede de atenção em saúde, destacando potencialidades e desafios na realização de parcerias institucionais entre a universidade e estes níveis de gestão de políticas na área de alimentação e nutrição.

Método

A análise baseou-se em informações provenientes de documentos, processos e observações, produzidos no curso destas diferentes ações, no período de 2010-2011.

Resultados

A formulação de políticas estaduais e municipais de alimentação e nutrição é uma ação recente. Poucos estados e municípios brasileiros vêm empreendendo esforços neste sentido.² O município do RJ construiu sua política municipal de alimentação e nutrição (PMAN) no período entre 2009 – 2011.³ Alguns professores participaram de diferentes atividades promovidas pelo Instituto de Nutrição Annes Dias (INAD) sobre a PMAN ao longo deste processo.

No ano de 2011, o município disponibilizou para consulta pública o instrumento legal que formalizou os termos da política e a faculdade de nutrição promoveu uma série de encontros com o objetivo de promover discussões sobre a PMAN com alunos e professores da UFF, em parceria com a Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), contando com a participação de alunas do Internato em Saúde Pública da UERJ, e também de profissionais do Instituto Annes Dias da prefeitura do RJ.

Cada diretriz que integrou a PMAN foi subdividida em eixos temáticos que nortearam a elaboração de ações e estratégias de implementação específicas. Ao longo dos encontros coordenados pela faculdade de nutrição foram discutidas três diretrizes da PMAN: 1. Cooperação e articulação para promoção do acesso universal à alimentação adequada e saudável; 2. Promoção de alimentação adequada e saudável; 3. Organização e implementação do cuidado nutricional com vistas à prevenção, ao acompanhamento e ao controle dos agravos nutricionais e os relacionados à alimentação e nutrição.

Com base numa retrospectiva histórica do processo de construção da política e na leitura da proposta que foi disponibilizada para a consulta pública, foram estabelecidos grupos de discussão para cada diretriz. No âmbito das discussões gerais foram consideradas as distinções entre a Política de Alimentação e Nutrição e a Política de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), para propiciar uma análise mais específica das atribuições do setor saúde na formulação e implementação de ações de alimentação e nutrição na PMAN. Foi também considerado o papel político do setor saúde na mobilização de outros setores bem como a importância do princípio da intersetorialidade para a PMAN. Houve uma preocupação de que a matriz de acesso universal à alimentação adequada e saudável não se configurasse com um formato muito próximo ao de uma Política de Segurança Alimentar e Nutricional. Neste sentido, experiências de implementação de programas que afetam o acesso à alimentação e que são vinculados a outros setores que não a saúde serviram para melhor definir os papéis específicos dos diferentes setores envolvidos. Para cada elemento da matriz foram propostas mudanças em termos de ações e estratégias definidas, seja incluindo itens ou modificando a maneira como foram descritos. Essas contribuições foram encaminhadas formalmente ao Instituto de Nutrição Annes Dias (INAD).

No que se refere ao âmbito estadual, a Faculdade de Nutrição integra o Grupo Técnico de Alimentação e Nutrição desde de 1998, bem como o GT de Aleitamento Materno (GTAM) da Secretaria Estadual de Saúde. Esta inserção inclui a participação de professores e de alunos do estágio num processo que envolve diversas ações: discussão conjunta de diferentes temas que afetam a implementação estadual e municipal de programas de alimentação e nutrição; e produção de protocolos e instrumentos diagnósticos da situação alimentar e nutricional e de políticas públicas nestes níveis de governo. Desde 2011, a Secretaria Estadual de Saúde vem desenvolvendo um processo de formulação de uma política estadual de alimentação e nutrição (PEAN) com a participação da FN.

Apesar da experiência recente de participação da FN no apoio à formulação de políticas estaduais e municipais de alimentação e nutrição, a inserção em estruturas de gestão mais históricas como os GTs vem possibilitando o acúmulo de aprendizados.

Algumas potencialidades se destacam nesta trajetória de construção compartilhada. O processo de formulação da PEAN vem desencadeando a aproximação entre atores que desenvolvem ações de nutrição nas secretarias de saúde e que institucionalmente estão vinculados a distintos lócus de gestão: gerências responsáveis pelas ações hospitalares, de atenção básica, vigilância sanitária e epidemiológica; o debate em curso reforça a visibilidade destes atores e a identificação das dificuldades que enfrentam no cotidiano de trabalho. A Universidade, com vocação analítica e investigativa, contribui apoiando distintas atividades, tais como: construção compartilhada dos temas que norteiam os debates em seus distintos momentos; registro dos posicionamentos, das concepções e idéias dos diferentes atores que participam das rodadas de discussão; análise do material decorrente destes registros e mobilização dos atores ao longo do processo. A inserção histórica e permanente de representantes da FN nos respectivos Grupos Técnicos, bem como nos Conselhos de SAN, favoreceu este apoio multi dimensional.

Pode-se considerar que a trajetória de parcerias que foi construída entre a FN e as Secretarias Estadual e Municipal de Saúde contribui simultaneamente para a formação dos alunos, para o desenvolvimento de atividades de pesquisa e confere à FN legitimidade política para constituir-se como ator estratégico no curso do processo de interlocução. Os desafios referem-se à articulação de órgãos e instituições distintas, com vocações e concepções diferenciadas, que demanda tempo e estratégias para administrar as múltiplas demandas e expectativas geradas ao longo do próprio processo de interlocução. Ao longo de mais de 10 anos, a articulação universidade-gestão potencializa as ações com vistas à formação e materialização da política de alimentação e nutrição.

Este conjunto de experiências de participação da FN no âmbito da gestão pública indica que a universidade pode se colocar como co-autora que compartilha e contribui com os processos sociais em curso. Esta contribuição inclui a construção de propostas que afetam a formulação de políticas públicas; a produção de materiais educativos; de protocolos; de instrumentos de avaliação diagnósticos. A construção de um processo compartilhado entre Universidade e rede de atenção à saúde contribui simultaneamente para a formação de alunos, para fomentar trocas de experiências que possibilitam a construção coletiva do conhecimento e enriquecem a prática profissional tanto dos professores quanto dos próprios gestores.

Referências bibliográficas:

1. Pinheiro R; Ceccim RB; Mattos RA. *Ensinar saúde: a integralidade e o SUS nos cursos de graduação na área da saúde (org.)* 2. ed. - Rio de Janeiro: IMS/UERJ: CEPESC: ABRASCO, 2006. 336 p.
2. ENCONTRO NACIONAL DA REDE DE NUTRIÇÃO DO SUS, nº 10, 2010, Brasília/DF. Construção das Políticas de Alimentação e Nutrição no SUS: a Política Nacional e processos estaduais e municipais em curso. [acesso em 2012 Abr 26 de abril]. Disponível em: http://nutricao.saude.gov.br/encontro_nacional_2010.php.
3. RIO DE JANEIRO. Secretaria Municipal de Saúde e Defesa Civil/ Instituto de Nutrição Annes Dias. POLÍTICA MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO. [acesso em 2012 Abr 26 de abril]. Disponível em: xa.yimg.com/kq/groups/18895546/1924435956/name/Texto.

EDUCAÇÃO ALIMENTAR COM PRÉ-ESCOLARES PARA A PROMOÇÃO DE HÁBITOS SAUDÁVEIS

Julia Sartori Bellinaso¹; **Ana Lúcia de Freitas Saccol¹**; Laissa Benites Medeiros¹

¹ Centro Universitário Franciscano (UNIFRA). Rua dos Andradas, 1614 – CEP: 97.010-032, Santa Maria, RS, Brasil. Email: alsaccol@yahoo.com.br

RESUMO: A educação alimentar e nutricional em instituições de educação infantil é de suma importância na promoção de hábitos saudáveis. Este trabalho objetivou propor uma estratégia de educação alimentar com pré-escolares. As atividades foram realizadas no mês de setembro em uma Escola Municipal da cidade de Santa Maria (RS) com 20 pré-escolares de 4 a 6 anos. Como forma de avaliação deste estudo aplicou-se um questionário com as mães sobre os hábitos alimentares e de higiene da criança antes da aplicação das atividades e após. Verificou-se que as atividades realizadas obtiveram boa aceitação e participação das crianças. As respostas dos questionários demonstram resultado satisfatório havendo mudanças nos hábitos alimentares. Com este trabalho constatou-se que a realização de atividades de educação nutricional pode resultar na formação de conhecimento influenciando positivamente na construção de hábitos saudáveis.

Palavras-chave: hábitos alimentares, criança, consumo alimentar, alimentação escolar.

INTRODUÇÃO

Os pré-escolares constituem um grupo etário de grande importância, devido ao processo de maturação biológica por que passam, o qual a alimentação desempenha papel decisivo, em especial pela formação de hábitos saudáveis (Gandra, 2000). Devido a influência dos avanços tecnológicos na indústria de alimentos a qualidade nutricional dos produtos alimentícios é preocupante, pesquisas apontam que vem diminuindo o consumo de alimentos ricos em micronutrientes, como as frutas e hortaliças e aumentando a ingestão de alimentos com baixo valor nutricional como salgadinhos industrializados, bolachas recheadas e frituras entre este grupo etário (Garcia, 2003).

As preferências alimentares são forjadas desde a infância pelas sensações que são apresentadas e vivenciadas pela criança, através do tato, sabor e odor (Canesqui e Garcia, 2005). Essas preferências podem ser influenciadas pelo ambiente social em que a criança vive, mas sabe-se que elas não têm uma capacidade de escolha de alimentos em relação ao seu valor nutricional, pelo contrário, os seus hábitos são aprendidos a partir da experiência e da observação (Vitolo, 2003).

Conseqüentemente hoje a insegurança alimentar e nutricional predomina em um contingente amplo e diversificado da população. Houve um aumento do sobrepeso e da obesidade em todas as classes sociais ao longo de 34 anos (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2008). Deste modo, a escola surge como um espaço propício para o desenvolvimento de ações que possam auxiliar nas práticas alimentares (Schmitz et al., 2008).

O objetivo deste estudo foi propor uma estratégia de educação alimentar com os pré-escolares para a promoção de hábitos saudáveis.

METODOLOGIA

As atividades do presente estudo foram realizadas no mês de setembro de 2011, com uma turma de pré-escolares de uma Escola Municipal de Educação Infantil (EMEI) de Santa Maria (RS), após solicitação da própria direção da instituição. Para auxiliar no diagnóstico aplicou-se um questionário com a direção da escola para obtenção de

informações gerais sobre a instituição e alunos. Realizou-se a aplicação de um formulário com os responsáveis dos alunos, com 10 questões fechadas abordando a disponibilidade, consumo e aceitabilidade de frutas e hortaliças, higiene oral, higiene pessoal e sobre as atitudes dos familiares frente a alimentação das crianças. Este instrumento foi utilizado antes e após as atividades educativas com intuito de verificar se houve alteração no comportamento alimentar.

Após o diagnóstico foi realizado o planejamento das ações sobre alimentação no ambiente escolar enfocando a promoção dos hábitos saudáveis das crianças na forma de atividades lúdicas devido ao maior entendimento dos pré-escolares com a participação das crianças em dinâmicas, dramatizações, brincadeiras e degustações.

Após uma semana retornou-se ao local do estudo para aplicar novamente o questionário com os responsáveis pelos alunos para avaliação das possíveis mudanças de hábitos, no entanto, das 10 questões reaplicou-se quatro delas sobre aceitabilidade de frutas, higiene bucal e higiene das mãos onde se acrescentou a pergunta: Seu filho comentou em casa sobre os trabalhos feitos sobre alimentação e nutrição?

Para avaliação dos resultados dos questionários aplicados aos responsáveis utilizou-se estatística descritiva, onde se determinou os percentuais das respostas de cada questão. A realização deste estudo obedeceu aos princípios éticos para pesquisa envolvendo seres humanos, conforme Resolução nº. 196/96 do Conselho Nacional de Saúde (CNS), com parecer número 097.2011.2 do Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Franciscano (UNIFRA).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Conforme resultado do diagnóstico, participaram desse estudo 17 crianças, sendo 10 meninas e 7 meninos entre 4 á 5 anos. De todos questionários aplicados com os responsáveis 11 responderam. A diretora da escola durante o diagnóstico solicitou que as atividades do projeto fossem realizadas em duas quintas-feiras, das 13:00h ás 17:30h.

Conforme tabela 1 a disponibilidade diária de hortaliças é um pouco maior que de frutas. Entretanto 18,2% responderam não ter frutas e verduras nunca disponíveis em suas casas, sendo um dado preocupante sabendo dos benefícios destes alimentos. O acesso a uma alimentação saudável na infância é essencial, pois devido o crescimento e desenvolvimento infantil estes precisam de alimentos nutritivos, em proporção ao seu peso (LUCAS et al., 2002). Dos responsáveis entrevistados 72,7% disseram conversar com seu filho sobre alimentação saudável, ou seja, a cada quatro responsáveis, um não conversa com seu filho sobre alimentação saudável.

No primeiro dia de atividades foi feita a apresentação dos alunos com distribuição de crachás e atividade de integração com música. Após foi feita uma introdução sobre higiene bucal sendo ilustrado em forma de vídeo, abordando assuntos gerais referentes a adequada escovação e importância da alimentação na saúde bucal. Na atividade seguinte fez-se a dinâmica dramatizada “Escovando os dentes com o Tigrão”, onde se apresentou as crianças um boneco de pelúcia com todos os dentes e explicou-se a correta escovação com o boneco de modelo. Para encerrar distribuíram-se máscaras de frutas para as crianças colar papel crepom em bolinhas e no pátio foi feito o desfile das máscaras.

No segundo dia de atividades utilizou-se uma venda nos olhos para adivinhação pelo tato e odor de frutas, e após explicou-se a importância de cada uma das frutas utilizadas, lavou-se as mãos e fez-se uma salada de frutas. Após foi contado a história “A Cesta da Dona Maricota” (Belinky, 2007). Para encerrar foi distribuído um livro didático com receitas nutritivas para os familiares e para a responsável pela alimentação da escola.

Na atividade seguinte “Dr Dentuço em A Lenda do Reino dos Dentes” eles diziam: - “Se não escovar os dentes a gente engole os bichinhos e eles dão dor de barriga” (G.R. 4

anos). No segundo dia de ações educativas a atividade utilizando os sentidos todos quiseram participar e todos acertaram as frutas.

Para que a educação nutricional possa ser efetiva em seus objetivos, deve estar aliada ao emprego de metodologias lúdicas e dinâmicas em sala de aula, explorando na criança, sua criatividade e imaginação, iniciando um processo de afirmação da identidade alimentar (Albiero e Alves, 2007).

Após a realização dos questionários com os responsáveis, constatou-se uma melhora de grande valia nos resultados, pois na questão referente à aceitabilidade das crianças para o consumo de frutas, no primeiro questionário teve-se um percentual de 36,3% de ótima aceitabilidade das frutas e após a aplicação do projeto obteve-se uma melhora representativa (72,7%), o que pode repercutir em um aumento do consumo de frutas (tabela 2). As estratégias interativas dão base a uma aprendizagem participativa e significativa, conforme os preceitos do educar para a saúde e à construção coletiva do conhecimento em alimentação e da cidadania entre os pré-escolares (Bizzo e Leder, 2005.)

Na pergunta seguinte sobre quantas vezes as crianças escovam os dentes por dia, antes da aplicação do trabalho educativo 27,2% dos entrevistados disseram que seus filhos escovam 3 vezes ao dia ou mais e após o projeto 63,6% dos entrevistados disseram que seus filhos escovam os dentes mais de 3 vezes ao dia, ocorrendo mudanças positivas. Na questão referente à aceitabilidade das crianças para lavar as mãos obteve-se uma porcentagem de 27,2% de ótima aceitabilidade antes do estudo ser aplicado, e após um percentual de 36,3% tendo uma aceitação superior após a aplicação das atividades do programa educativo (tabela 2). Segundo Jaime et al. (2007), em estudo com 80 famílias residentes em um bairro da periferia da cidade de São Paulo(SP), em 2004, observaram que as ações de educação nutricional combinadas com informação e motivação foram bem sucedidas.

CONCLUSÃO

O incentivo a boas práticas alimentares no convívio social das crianças envolvidas no estudo foi satisfatório propiciando a formação de hábitos alimentares saudáveis. Nos questionários aplicados aos responsáveis verificou-se o relato de mudança de hábitos saudáveis, gerando um resultado satisfatório da pesquisa. Sendo assim se faz necessário programas que proporcionem as crianças o contato direto aos alimentos incentivando-se uma alimentação saudável e nutritiva, de forma contínua e programada no âmbito escolar.

Tabela 1 – Disponibilidade de frutas e hortaliças nas residências de pré-escolares, segundo informação dos responsáveis. Santa Maria, RS, 2011.

Questão	Todos os dias		Às vezes		Nunca	
	N	%	n	%	n	%
Em casa tem frutas?	5	45,4	4	36,4	2	18,2
Em casa tem hortaliças?	6	54,5	3	27,3	2	18,2

Tabela 2 – Percentual de respostas obtidas antes e após a aplicação do projeto, segundo informação dos responsáveis. Santa Maria, RS, 2011.

Questão	Opções	Questionário I		Questionário II	
		%	n	%	n
Qual é a aceitabilidade da criança para o consumo de frutas?	Ótimo	36,3	4	72,7	8
	Bom	18,1	2	27,2	3
	Normal	18,1	2	0	-
	Ruim	27,2	3	0	-
	Péssimo	0	-	0	-

Escova os dentes quantas vezes por dia?	1 Vez/dia	36,3	4	9,0	1
	2 Vez/dia	36,3	4	27,2	3
	3 Vez/dia ou +	27,2	3	63,6	7
Qual é a aceitabilidade da criança para lavar as mãos?	Ótima	27,2	3	36,3	4
	Boa	9,0	1	27,2	3
	Normal	36,3	4	36,3	4
	Ruim	27,2	3	0	-
	Péssimo	0	-	0	-

REFERÊNCIAS

Albiero, KA; Alves, FS. Formação e desenvolvimento de hábitos alimentares crianças pela educação nutricional. *Revista Nutrição em Pauta*, São Paulo, 2007; 15(82);17-21.

Bizzo MLG; Leder L. Educação Nutricional nos Parâmetros Curriculares Nacionais Para o Ensino Fundamental. *Revista de Nutrição*, 2005; 18 (5);661-67.

Belinky T. A cesta de Dona Maricota. São Paulo: Editora Paulinas, 2007.

Canesqui, AM; Garcia, RWD. Uma introdução á reflexão sobre a abordagem sociocultural da alimentação. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005; 9-19.

Gandra YR. Assistência alimentar por médio de centros de educação e alimentação do pré-escolar. *Bol Ofic sanit panamer*. 2000; 74:302-314.

Garcia, RWD, Reflexos da Globalização na Cultura Alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana, *Revista de Nutrição*. 2003;16(4):483-492.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Perfil estatístico de crianças e mães no Brasil: aspectos nutricionais. Rio de Janeiro: IBGE; 2008.

Jaime, PC et al. Educação nutricional e consumo de frutas e hortaliças: ensaio comunitário controlado. *Rev Saúde Pública*, São Paulo. 2007; 41(1);154-7.

Lucas, B. Nutrição na Infância. In: Mahan, LK; Escott-Stump, S. *Krause: Alimentos, Nutrição & Dietoterapia*. 10ª ed. São Paulo: Roca, 2002. Capítulo 10. 229-246.

Schimitz BAS, Recine E, Cardoso GT, Silva JRM, Amorim NFA, Bernardon R. et al. A escola promovendo hábitos alimentares saudáveis: uma proposta metodológica de capacitação para educadores 53 e donos de cantina escolar. *Cad Saúde Pública*. 2008; 24(2):S312-S322.

Vitolo MR. Nutrição: Da gestação à adolescência. Rio de Janeiro: Reichmann e Affonso Editores, 2003.

A EDUCAÇÃO NUTRICIONAL PODE INFLUENCIAR O CONHECIMENTO E A FORMAÇÃO DE PRÁTICAS ALIMENTARES SAUDÁVEIS EM ESCOLARES?

Samara de Almeida Mesquita¹, Derlange Belizário Diniz¹, Iramaia Bruno Silva Lustosa²

Universidade Estadual do Ceará. Laboratório de Segurança Alimentar e Nutricional.
Av. Paranjana, 1700 – Itaperi– CEP 60740-000, Fortaleza, Ceará

E-mail: maramaida@yahoo.com.br

¹Universidade Estadual do Ceará (UECE), Fortaleza, Ceará

²Faculdade de Tecnologia Intensiva (FATECI), Fortaleza, Ceará

RESUMO

O aumento da incidência de doenças crônicas em crianças necessita de maior conscientização quanto aos bons hábitos alimentares resultando na prevenção ou tratamento de tais patologias. O estudo visou intervenção em 84 escolares entre 5 e 10 anos, de uma escola particular de Fortaleza, CE. Foi utilizado um programa de educação nutricional baseado em atividades lúdicas, com personagens associados aos nutrientes na forma de “super heróis” para facilitar a assimilação de conceitos sobre saúde, fontes e funções dos nutrientes, além dos malefícios do excesso de sal e das gorduras saturada e trans. Foram desenvolvidos materiais educativos como: jogos, dinâmicas, painéis e gincanas. Para avaliar a eficiência do programa aplicou-se questionários sobre conhecimentos de nutrição antes e após intervenção. As perguntas foram avaliadas segundo percentual de acertos, considerando: insatisfatório ($\leq 25\%$), ruim ($>25\%$ e $\leq 50\%$), regular ($>50\%$ e $<75\%$) e bom ($\geq 75\%$). Comparando o nível de acerto nos dois momentos, observou-se a redução em 5,95% das respostas insatisfatórias e 18,93% para “ruim”, aumento de 11,33% de acerto “regular” e de 14,74% “satisfatório”. Houve melhora significativa ($p < 0,05$) no número total de acertos. A aplicação de métodos alternativos por profissionais da área de nutrição e educação aperfeiçoam o processo de aprendizado, pois a ludicidade proporciona participação ativa das crianças. No entanto, o conteúdo teórico representa maior impacto no comportamento alimentar quando associado à participação familiar e escolar.

Palavras-Chave: Educação Nutricional; Escolares; Doenças Crônicas não transmissíveis.

INTRODUÇÃO

O sobrepeso e a obesidade são preocupações de saúde pública, pois aumentam o risco de patologias associadas como a hipertensão arterial sistêmica, dislipidemias, diabetes melito e doença coronariana¹. A razão para promoção da saúde em jovens e crianças está no aumento da incidência dessas doenças crônicas não transmissíveis².

A dificuldade de sucesso no tratamento da obesidade em adultos torna imprescindível medidas de prevenção ainda na infância. Dentre as possíveis alternativas, destaca-se a educação nutricional na promoção de saúde³.

A mudança comportamental, citada na maioria dos programas educativos, contribui para o reconhecimento e modificação de hábitos inadequados à manutenção de um peso saudável, sendo fundamental o envolvimento na adesão ao tratamento da obesidade⁴. As escolas propiciam uma oportunidade valiosa para o desenvolvimento de estratégias de intervenção nutricional.

Visando a influência da educação nutricional na incidência das doenças crônicas associadas aos maus hábitos alimentares, o presente trabalho avalia os conhecimentos de escolares em uma instituição de ensino particular, antes e após a aplicação de um programa de educação nutricional.

METODOLOGIA

A pesquisa foi do tipo transversal, experimental e aplicada, por meio da implementação de um programa de intervenção. Ocorreu no período de seis meses, com 84 crianças em idade escolar (entre 5 e 10 anos) de uma escola particular do município de Fortaleza, CE. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética da Universidade Estadual do Ceará com número do processo 07273168-0.

Utilizou-se um programa de educação nutricional, com características lúdicas, através de personagens associados aos nutrientes, apresentados como integrantes de um grupo de super-heróis chamados de "O Esquadrão Saúde", visando facilitar a assimilação de conceitos sobre saúde, fontes e funções dos nutrientes, além dos malefícios do excesso de sal, da gordura saturada e trans.

A intervenção educativa constou de diversas atividades lúdicas e interativas (teatro de fantoches e jogos) em formato de gincana, onde cada atividade acumulava pontos para serem contados no final do programa educacional. As crianças foram estimuladas a trabalhar em equipe e manter a disciplina, aprendendo nutrição brincando.

Para avaliar a eficiência do programa foram aplicados questionários sobre conhecimentos básicos de alimentação e nutrição com figuras como alternativa de respostas, contendo 13 perguntas objetivas. As perguntas foram avaliadas segundo percentual de acertos, considerando: acerto insatisfatório $\leq 25\%$, ruim entre 25% e 50%, regular entre 50% e 75% e bom como $\geq 75\%$.

Para a análise dos resultados, as variáveis foram apresentadas por meio de médias e desvios-padrão. Para teste de associação entre variáveis categorizadas foi utilizado o qui quadrado. Os dados foram analisados com programa SPSS (versão 13.0).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A escola atendia 98 escolares com idade média de $7,96 \pm 0,51$ anos (Tabela 1), dos quais somente 84 participaram da intervenção educativa, respondendo aos questionários antes e após a mesma. Os alunos demonstraram maior interesse pelas atividades relacionadas com as brincadeiras de seu cotidiano, como o "Jogo de dados com Baralho", "Dominó" e a "Forca", participando ativamente dos jogos. O intervalo de quinze dias entre as atividades realizadas proporcionou melhor sedimentação do conhecimento, permitindo a prática dos mesmos e diferença entre os resultados.

A utilização de figuras como alternativa de respostas nos questionários auxiliou no preenchimento dos mesmos, visto que muitas crianças ainda estavam se familiarizando com o processo de alfabetização. Estudo realizado por Triches (2004)⁵

refere dois questionários norte-americanos, com a finalidade de avaliar aspectos da alimentação para uma posterior intervenção educativa. No entanto, no Brasil ainda são escassos instrumentos validados para crianças e adolescentes, fazendo-se necessário o desenvolvimento de instrumento específico para esse fim.

Para avaliação de relação significativa entre as respostas obtidas nos momentos antes e após intervenção, foram utilizadas as médias dos valores do número de acerto nos questionários, havendo melhora significativa ($p < 0,05$) no número total de acertos (Tabela 2).

Observou-se a redução em 5,95% das respostas insatisfatórias e 18,93% para “ruim”, aumento de 11,33% de acerto “regular” e de 14,74% “satisfatório”. Quanto ao resultado por faixa etária e série depois da intervenção, houve maior aumento de acerto “satisfatório” (37,04%) para os alunos da 4ª série, com idade entre 8,1 e $10,3 \pm 0,48$, e menor percentual de mudança (5,56%) para a 1ª série com idade entre 5,2 e $7,2 \pm 0,5$. (Tabela 3)

Estudo sobre ações educativas em nutrição para prevenção de obesidade em escolares⁴ optou por escolher faixa etária de 3ª e 4ª série devido às diferenças cognitivas existentes entre estes escolares e os de 1ª e 2ª séries. Segundo Silva e Rabelo (2004)⁶, a faixa etária de 9 a 10 anos apresenta como principais habilidades a memória, a atenção e a percepção do tempo mais desenvolvida, em comparação às idades inferiores.

CONCLUSÃO

As atividades lúdicas proporcionaram participação ativa das crianças, com melhor assimilação dos temas propostos, estimulando a disciplina e o trabalho em equipe. A melhora nos níveis de acerto “regular” e “satisfatório” representa maior conhecimento das crianças sobre os nutrientes, suas funções, fontes alimentares e relação com a saúde. Intervenções educativas em períodos mais prolongados, com atividades inseridas no cotidiano escolar, apresentam resultados mais positivos. No entanto, o conteúdo teórico associado à participação familiar e escolar representa maior impacto na mudança de comportamento alimentar.

Tabela 1. Distribuição por média de idade e série das crianças de uma escola particular. Fortaleza, CE.

Série	N	%	Média de idade	DP	Min.	Máx
1ª	23	23,47	6,39	0,5	5,2	7,2
2ª	19	19,39	7,49	0,61	5,6	8,2
3ª	28	28,57	8,49	0,45	7,7	9,5
4ª	28	28,57	9,5	0,48	8,1	10,3
Total	98	100	7,96	0,51	5,2	10,3

Tabela 2. Descrição do número de acertos sobre conhecimentos de nutrição, antes e depois de intervenção educativa em crianças de uma escola particular. Fortaleza, CE.

Variável	Grupo	N	Média de acertos	Desvio padrão	P
Nº Quest. certas (1ª a 4ª série)	Antes	84	6,72	1,97	<0,05
	Depois	84	8,69	2,2	

Tabela 3. Percentuais de acertos sobre conhecimentos de nutrição, antes e depois de intervenção educativa em crianças de uma escola particular. Fortaleza, CE.

Série	Categoria de acertos								Total	
	Insatisfatório ≤ 25%		Ruim > 25% e ≤ 50%		Regular 50% e < 75%		Bom ≥ 75%			
	antes	depois	Antes	depois	antes	depois	antes	depois	n	%
1 ^a	5,56	5,56	44,44	38,89	50	50	---	5,56	18	100
2 ^a	13,33	---	40	13,33	40	66,67	6,67	20	15	100
3 ^a	8,33	---	29,17	---	54,17	87,5	8,33	12,5	24	100
4 ^a	7,41	3,7	25,93	11,11	62,96	44,44	3,7	40,74	27	100
TOTAL	8,33	2,38	33,33	14,4	53,57	64,9	4,76	19,5	84	100

AGRADECIMENTOS

Aos alunos do curso de nutrição da UECE que contribuíram para a realização do trabalho.

REFERÊNCIAS

1. Mello, ED, Luft, VC, Meyer, F. Atendimento ambulatorial individualizado versus programa de educação em grupo: qual oferece mais mudança de hábitos alimentares e de atividade física em crianças obesas? *Jornal de Pediatria*. 2004 set.;80(6):460-474.
2. Ganglianone, CP, Taddei, JAAC, Colugnati, FAB, Magalhães, CG, Davanço, GM, Macedo, L, Lopez, FAP. Educação Nutricional no ensino fundamental em São Paulo, Brasil: projeto Redução dos Riscos de Adoecer e Morrer na Maturidade. *Revista de Nutrição*. 2006 mai-jun;19(3):309-320.
3. Santos, CS, Gabriel, CG, Rossi, CE, Antonelli, EJ, Alves, DO, Favarin, T, Schmit, SS, Hulse, SB, Luna, MEP, Assis, MAA, Vasconcelos, FAG. Ações educativas em nutrição para prevenção de obesidade em escolares de Florianópolis-SC. *Revista eletrônica de extensão*. UFSC ISSN 1807-0221, 2005 mai;2(2):1-19.
4. Halpen, Z.S.C; Villares, S.M.F; Arrais, R.F. Rodrigues, M.D.B. Obesidade: Diagnóstico e Tratamento da Criança e do Adolescente. Sociedade Brasileira de Endocrinologia e Metabolismo. Projeto Diretrizes. 2005 mai; Acesso em: 25/04/2021. Disponível em: http://www.projetodiretrizes.org.br/4_volume/21-Obesiddia.pdf.
5. Triches, RM. Associação entre obesidade, práticas alimentares e conhecimentos básicos em nutrição em escolares de 8 a 10 anos de idade. Porto Alegre. [Dissertação na internet]. Departamento de medicina Social, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. 2004; 82p
6. Silva, FJ, Rabelo, AA. Desenvolvimento de produtos infantis a partir da segmentação do mercado. FATEB. 2004, out; 1-11.

O ENSINO DA MICROBIOLOGIA AOS FUTUROS NUTRICIONISTAS: A situação do ensino na área microbiológica

AUTOR: Elisângela Bezerra de Lima Afonso; Jaziel Menezes dos Santos; Luana Menezes da Silva Alaor; Wisla Micarim Oliveira Santos; **Robinson Moresca de Andrade**

INSTITUIÇÃO DE ENSINO: Faculdade Anísio Teixeira – FAT, R: Juracy Magalhães, 222 – Ponto Central, CEP 44032 – 620, Feira de Santana/BA; e-mail Robinson.andrade@yahoo.com.br

RESUMO

O conhecimento básico em microbiologia é primordial na formação do nutricionista, sendo que os aspectos relacionados a essa ciência estão presentes no cotidiano em temas como saneamento básico, higiene pessoal e conservação de alimentos e saúde. O ensino da microbiologia e as atividades práticas no currículo básico nas Instituições de Ensino Superior (IES) são fundamentais. O incremento de procedimentos laboratoriais na área microbiológica tem a capacidade de elevar o censo crítico aos cuidados higiênicos em particular as pessoas envolvidas a comercialização, estocagem e industrialização de alimentos. Visando alcançar estes objetivos, este trabalho propõe a adequação das atividades práticas microbiológicas aquelas técnicas ultrapassadas ou pouco atraentes desenvolvidas por parte dos professores envolvidos. Os resultados corroboram com a idéia que os estudantes têm maior facilidade em se apropriar de conceitos com inserção direta de situações no cotidiano, como coleta de materiais *in loco*, como feira livre ou em estabelecimentos despreparados e contrastando a observação aos cuidados microbiológicos em uma empresa de alimentos de origem animal. Conclui-se no trabalho que os alunos trabalhados e estimulados com práticas diferenciadas, assimilaram melhor a necessidade do entendimento ao cuidar higiênico e controle microbiano por parte dos manipuladores e acondicionamento adequado dos alimentos, evitando a contaminação microbiana dos alimentos e posteriormente infecções alimentares à população.

PALAVRAS-CHAVE: microbiologia; ensino-aprendizagem; nutricionista.

INTRODUÇÃO E OBJETIVO

O conhecimento da microbiologia e seus benefícios e prejuízos são desconhecidos por grande parte dos estudantes recém-ingressados a IES, o que se agrava aos cursos de nutrição, onde é necessário um trabalho diferenciado a esse grupo com estimulação a disciplina e formação de censo crítico. Esse trabalho tem por objetivo informar as dificuldades encontradas pelos professores e alunos da disciplina microbiologia no ensino superior, especificamente no curso de nutrição (Malnic e Sampaio, 1994).

A contaminação alimentar é um problema corriqueiro, sendo que a maioria da população brasileira já foi acometida por uma patologia pelo menos uma vez na vida. Comumente as infecções e intoxicações alimentares estão relacionadas a contaminação microbiana proveniente por hábitos de higiene impróprios do manipulador ou do manuseio dos alimentos inadequadamente. A disciplina de microbiologia básica ou avançada para estudantes do curso de nutrição corrobora com a necessidade e os prejuízos causados pelos microrganismos a microbiota normal humana, sendo os principais microrganismos envolvidos na contaminação de alimentos são comercializados e estocados em casas e supermercados.

O conhecimento e entendimento sobre a microbiologia auxilia o estudante a descobrir a influência dos microrganismos em sua vida, bem como as funções essenciais

desses organismos no ambiente e a microbiota normal humana. Dessa forma, é importante que todos os estudantes, principalmente aqueles envolvidos a saúde da população, possam aprender sobre tal tema.

Apesar da grande relevância, a microbiologia é muitas vezes negligenciada pelos professores e alunos. Uma das possíveis causas desse fenômeno refere-se às dificuldades para o desenvolvimento de estratégias de ensino-aprendizagem, com dinâmicas mais atraentes para os estudantes (Malnic e Sampaio, 1994). O mundo microbiano pode ser extremamente abstrato para os alunos, pois, embora seja parte importante de nosso dia-a-dia, não podemos percebê-lo de forma mais direta por meio dos sentidos, a não ser quando o indivíduo apresenta sintomas e/ou doenças graves. Certamente, essa aparente falta de conexão entre a microbiologia e nosso cotidiano dificulta o aprendizado desse tema tão importante. Nesse cenário, faz-se necessário o desenvolvimento de estratégias didáticas que auxiliem o professor na tarefa de estimular os estudantes ao conhecimento dos microrganismos e de todos os fenômenos biológicos a eles vinculados, bem como sua relação com nossa vida cotidiana.

METODOLOGIA

A metodologia empregada foi a observação e percepção do aprendizado dos alunos, utilizando aulas teórico/práticas com material biológico coletado “*in loco*” em feira livre no município de Feira de Santana/BA, onde os alimentos comercializados estão dispostos de maneira errônea, próximo a grande circulação de pessoas, maus hábitos higiênicos dos frequentadores ao tocar ou manipular os alimentos, dos próprios manipuladores e presença de vetores, como ratos, insetos e pombos. Outra forma empregada foi visita técnica a uma indústria de grande porte de alimentos, onde os alunos tiveram contato direto com nutricionistas responsáveis pelo controle de qualidade dos produtos industrializados.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Os resultados com base na observação em feira livre foram, a falta de higiene dos boxes e áreas de manipulação e estocagem dos alimentos, onde inclui mesas, facas, balanças, caixas de isopor e ausência de câmaras frias ou mesmo de gelo para acondicionamento adequadamente os alimentos de origem animal em caixas de isopor.

Já a observação na indústria, os alunos perceberam a importância dos cuidados as questões microbiológicas, onde todos os passos são monitorados minuciosamente, evitando a contaminação dos alimentos durante o processamento.

Sendo assim, a microbiologia de alimentos está envolvida diretamente com microrganismos envolvidos no preparo e degradação de alimentos, produtos *in natura*, em locais de estocagem, durante seu processamento ou semielaborados e agentes de envenenamentos e/ou intoxicações via consumo alimentar.

Ainda é evidente a falta de consciência microbiológica entre os discentes e na grande parte da população. Em muitos cursos da área de saúde e especificamente a nutrição a demanda é mal atendida com elementos pouco qualificados em conhecimento ou interesse. Esses profissionais, por falta de formação básica adequada em Microbiologia, dedicam-se, nas indústrias, apenas a trabalhos rotineiros de laboratório, em detrimento da pesquisa, desenvolvimento e melhoria da qualidade dos produtos (Barbosa e Barbosa, 2010). Em muitos casos, especialmente nas IES, a demanda não aparece, justamente pela inexistência de microbiologistas líderes que possam dar início à formação de equipes. A falta de formação adequada em Microbiologia reflete-se na conduta de muitos profissionais atuantes, que acabam trabalhando apenas com os efeitos que os microrganismos provocam no hospedeiro ou substrato e não com as causas, isto é, com a fisiologia ou a genética dos agentes causantes.

Outra dificuldade observada foi que o ensino da Microbiologia em nível de graduação na maioria das IES, ficou restrito à reprodução de tecnologias obsoletas sem atrativos aos discentes, não se adaptando a novos problemas, principalmente ao avanço da biotecnologia e ainda se atém a técnicas bacteriológicas conservadoras, exercidas geralmente por pessoal de nível técnico.

Considerando-se que o ensino superior, especificamente o curso de nutrição, é uma área de formação de recursos humanos especializados que pode colaborar junto a Sociedade em relação as mudanças de hábitos higiênicos e cuidados ao manipular os alimentos, para isso é necessário que a melhoria de qualidade do ensino superior em Microbiologia seja feita com critérios e estabelecimento do nível desejado de qualidade. É necessário que o debate seja ampliado, que os envolvidos adquiram cada vez mais consciência e impeçam as decisões unilaterais de círculos restritos e viciosos. Nesse sentido, a presente proposta é que, sob a supervisão da sociedade, nutricionistas e microbiologistas, sejam feitos estudos e discussões para uma reformulação dos cursos de graduação em Nutrição no país, juntamente com a supervisão da Sociedade Brasileira de Microbiologia (SBM), a Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição (SBAN) e Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN). Acredito que a inclusão da ênfase (especialização, mestrados e doutorados) em Microbiologia dos Alimentos, com disciplinas realmente adequadas, contribuirá para um avanço a médio e longo prazos dessa ciência aos nutricionistas no Brasil (Freire e Gambale, 1997).

As análises microbiológicas, processadas durante o período da disciplina, revelam que amostras em locais públicos de comercialização de alimentos, por exemplo, em feiras livres e expofeiras, indicam importantes locais de estudos, coletas de materiais biológicos e momentos de reflexões, envolvendo a microbiota dos alimentos e dos agentes contaminadores (vetores, estruturas físicas e pessoas). Desta forma, é fundamental o controle microbiológico de microrganismos indicadores de higiene e patógenos, como a *Salmonella spp.*

CONCLUSÕES

Conclui-se que os alunos adquiriram com ações diferenciadoras, resultando um acréscimo ao conhecimento teórico, sendo observado e coletado *in loco* a contaminação ou o controle rígido dos microrganismos, fortalecendo o senso crítico de alunos e futuros nutricionistas competente. O conhecimento básico sobre microbiologia é muito importante para tornarmos futuros profissionais mais conscientes no dia-a-dia, principalmente pela área microbiológica que está diretamente relacionada à higiene pessoal e saúde, bem como a inúmeros outros aspectos relacionados ao funcionamento do meio ambiente.

REFERENCIAS

Barbosa FHF; Barbosa LPJL. Alternativas metodológicas em microbiologia – viabilizando atividades práticas. rev.biol.ciênc.terra. 2010; 10(2): 134-143.

Freire J; Gambale W. A situação da microbiologia no Brasil. cadern. farm. 1997; 13(1):7-12.

Malnic, G; Sampaio, MC. O ensino das ciências básicas na área da Saúde. estud. av.,1994; 8(22).

Martins, ACP. Ensino superior no Brasil: da descoberta aos dias atuais. acta cir. bras. 2002; 17(3).

RELAÇÃO ENTRE ALIMENTOS NÃO SAUDÁVEIS E A CIRCUNFERÊNCIA MÍNIMA DA CINTURA DE ALUNOS DE ESCOLAS PÚBLICAS DE SANTA MARIA - RS

Greice Fracari Bosi, Centro Universitário Franciscano (UNIFRA), Rua Silva Jardim 1175 CEP 97010.491, Santa Maria – RS, greice_fb@hotmail.com;

Karine Pereira De Lima, Centro Universitário Franciscano (UNIFRA), Santa Maria – RS;

Luisa Miranda Dreher, Centro Universitário Franciscano (UNIFRA), Santa Maria – RS;

Pâmella Cassol Zago, Centro Universitário Franciscano (UNIFRA), Santa Maria – RS;

Cátia Regina Storck, Centro Universitário Franciscano (UNIFRA), Santa Maria – RS.

RESUMO

Este trabalho tem como objetivo verificar se existe relação entre o consumo de alimentos não saudáveis trazidos nas lancheiras e o excesso de adiposidade abdominal. O delineamento do estudo foi transversal realizado em turmas de 2º Ano de cinco escolas públicas do município de Santa Maria (RS), em março e abril de 2012. A amostra foi constituída por 155 crianças, e foram excluídos 21 alunos que não realizaram a avaliação da circunferência da cintura, totalizando 134 alunos. Foram categorizados segundo excesso ou não de adiposidade abdominal. Dos 155 alunos avaliados, 20,6% não levaram lancheira em nenhum dia, 19,4% levaram uma vez na semana, 12,3% duas vezes, 16,8% três vezes, 13,5% quatro vezes e 17,4% cinco vezes. Foi identificado que 26% apresentam excesso de adiposidade abdominal, não havendo diferença entre os gêneros. Para o grupo de frituras houve diferença significativa ($p < 0,05$) entre as variáveis de frequência de consumo e presença ou ausência de excesso de adiposidade abdominal. Com base nos dados analisados, conclui-se que existe uma relação entre o consumo de alimentos não saudáveis e o excesso de adiposidade abdominal.

Palavras-chave: adiposidade abdominal; avaliação nutricional; hábitos alimentares.

INTRODUÇÃO

Os avanços da vida moderna têm proporcionado grandes mudanças no modelo de vida de muitas pessoas, suprimindo as necessidades nutricionais de forma inadequada, por meio do consumo de dietas hipercalóricas, acompanhadas de uma voracidade alimentar, substituindo refeições por lanches rápidos. Geralmente esses fatores se associam a inatividade física que, atualmente, sofre mudanças nas brincadeiras infantis, tendo como preferência a televisão, o computador, os jogos de videogame e as guloseimas¹. Sendo assim tem-se observado um aumento nos quadros de sobrepeso e obesidade, que se relaciona com o desenvolvimento de doenças crônicas².

O excesso de peso determina importante fator de risco à saúde das crianças, que necessita de planejamentos que envolvam ações preventivas e assistências³. O interesse na prevenção do excesso de peso infantil e juvenil se confirma pela sua alta prevalência na vida adulta⁴.

A identificação precoce de indivíduos em risco para certas doenças prestaria grande colaboração melhorando o quadro atual da saúde no mundo⁵. Sabe-se que o papel da gordura abdominal tem sido apontado no desenvolvimento de doenças, principalmente aos que associam os fatores de risco de doenças cardiovasculares⁶. A circunferência da cintura é considerada indicador do tecido adiposo abdominal, que demonstra o excesso de peso e de gordura corporal, sendo estes definidos como obesidade⁷. Sua medida pode ser apurada por meio da menor circunferência entre a crista ilíaca e o rebordo costal⁸.

A criança vem se tornando mais vulnerável ao excesso de peso. Mudanças na dieta e na atividade física podem ser influenciadas pelos pais e poucas modificações no balanço

calórico podem causar alterações substanciais no excesso de peso⁴. A família exerce um papel importante no desenvolvimento dos hábitos alimentares dos filhos e geralmente é responsável pela compra e preparo dos alimentos em casa, transmitindo seus hábitos às crianças⁹. Da mesma forma, são responsáveis pela escolha do alimento que seus filhos irão levar de lanche para a escola. Devido ao fato da maioria dos pais trabalharem, sobra pouco tempo para preparar lanches mais saudáveis, e com isso mandam produtos industrializados, prontos para o consumo os quais, geralmente, tem baixo valor nutricional¹⁰.

Assim, este trabalho tem como objetivo verificar se existe relação entre o consumo de alimentos não saudáveis trazidos nas lancheiras e o excesso de adiposidade abdominal.

METODOLOGIA

O presente trabalho possui delineamento transversal e foi realizado em todas as turmas de 2º Ano de cinco escolas públicas do município de Santa Maria (RS) indicadas pela 8ª Coordenadoria Regional de Educação e Secretaria Municipal de Educação para o Estágio Obrigatório em Alimentação Escolar realizado junto aos alunos do 5º semestre do Curso de Nutrição, no período de março e abril de 2012. As atividades foram autorizadas pelos responsáveis de cada escola, obtiveram a aprovação das professoras e alunos envolvidos.

Na avaliação das lancheiras, a amostra foi constituída por 155 crianças, que possuíam idade média de 7,6 anos. Destes, 85 são do gênero masculino e 70 do feminino. Foram excluídos 21 alunos que não realizaram a avaliação da circunferência da cintura, totalizando 134 alunos.

Para avaliação do conteúdo das lancheiras foi elaborado um formulário próprio onde constavam dados referentes ao nome, à idade e ao sexo dos alunos. As lancheiras foram avaliadas durante cinco dias letivos de uma semana, antes do intervalo para o lanche, solicitando aos alunos que colocassem seus lanches sobre a mesa. Foram anotados no formulário todos os alimentos trazidos pelos alunos.

Neste estudo utilizou-se os alimentos não saudáveis que foram classificados em quatro grupos: refrigerantes (qualquer tipo), frituras (salgadinhos industrializados, batata palha, pipoca e salgados fritos), doces (chocolate, bala, chiclete, pirulito, creme de chocolate, paçoca, torta doce) e bolachas (bolachas, barras de cereais e/ou bolos recheados e/ou com cobertura, bolachas waffers, cookies, pão de mel e bolinhos industrializados).

Foi realizada uma avaliação antropométrica aferindo a circunferência mínima da cintura, localizada entre o bordo costal e a crista ilíaca, por meio de fita métrica inelástica, graduada em milímetros. Para verificar a medida, os indivíduos encontravam-se em pé, na posição ortostática. Para avaliação dos resultados foi utilizada a classificação de Taylor⁸, que considera como ponto de corte o percentil 80. Valores menores que este percentil foi considerado sem excesso de adiposidade abdominal e, valores maiores, com excesso.

Após a coleta de dados, foi realizada a tabulação dos dados na planilha eletrônica do programa estatístico Statistical Package for the Social Sciences (SPSS) versão 18.0. Os resultados estão apresentados em frequência absoluta e relativas. Para verificar a diferença entre as variáveis categóricas foi utilizado o teste qui-quadrado onde se considerou estatisticamente significativo $p < 0,05$.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Dos 155 alunos avaliados, 20,6% não levaram lancheira em nenhum dia, 19,4% levaram uma vez na semana, 12,3% duas vezes, 16,8% três vezes, 13,5% quatro vezes e 17,4% cinco vezes. A avaliação antropométrica realizada com os 134 alunos identificou que 26% apresentam excesso de adiposidade abdominal, não havendo diferença entre os gêneros.

A relação entre a frequência de alimentos não saudáveis nas lancheiras e a adiposidade abdominal pode ser observada na Tabela 1. Foram considerados alimentos não saudáveis os refrigerantes, as frituras, os doces e as bolachas.

Para os grupos de refrigerantes, doces e bolachas, não houve diferença significativa ($p > 0,05$) entre as variáveis de frequência de consumo e presença ou ausência de excesso de adiposidade abdominal, já para o grupo de frituras houve diferença significativa ($p < 0,05$).

Em relação ao consumo de refrigerantes, percebe-se que a presença de excesso de adiposidade abdominal foi maior no grupo que trazia uma vez na semana do que no grupo que não trazia. O mesmo pode ser observado para o consumo de frituras, doces e bolachas quando houve aumento na frequência de consumo. A ingestão elevada tem relação direta com o maior percentual de adiposidade abdominal, apesar de 23,1% dos escolares que não levaram fritura em nenhum dia apresentarem-se com excesso de adiposidade abdominal.

Um estudo verificou maior prevalência para obesidade em crianças que consumiam quantidades elevadas de alimentos industrializados, como salgados fritos, batata frita, salgadinhos, bolachas, balas e refrigerantes. Confirmando a relação entre práticas alimentares inadequadas e o excesso de peso¹¹.

Outro estudo avaliou a composição das lancheiras de criança do segundo ao quinto ano do ensino fundamental de escolas privadas de São Paulo. Destacou a alta proporção dos grupos “bolo, bolacha e barra de cereais recheados e/ou com cobertura” e a baixa presença do grupo “verduras e legumes”. Também notou que as meninas levavam mais alimentos saudáveis, como frutas e sucos naturais, verduras e legumes, quando comparadas aos meninos. Apresentou dados negativos, relativos à proporção de crianças que levaram para a escola sucos artificiais e outras bebidas, bolos, bolachas e barra de cereais recheados¹².

CONCLUSÃO

Com base nos dados analisados, conclui-se que existe uma relação entre o consumo de alimentos não saudáveis e o excesso de adiposidade abdominal. A alta frequência de frituras deve ser modificada para obter-se um menor risco de doenças crônicas. Recomendam-se ações preventivas que orientem bons hábitos alimentares.

Tabela 1. Relação entre a frequência de consumo de alimentos não saudáveis com a presença ou ausência de excesso de adiposidade abdominal

Frequência de consumo semanal	Sem excesso de adiposidade abdominal n= 99	Com excesso de adiposidade abdominal n= 35	p*
Refrigerante			
0	79 (76)	25 (24)	0,227
1	17 (63)	10 (37)	
2	3 (100)	0	
Fritura			
0	80 (76,6)	24 (23,1)	0,018
1	18 (72)	7 (28)	
2	1 (20)	4 (80)	
Doces			
0	70 (77,8)	20 (22,2)	0,113
1	21 (75)	7 (25)	
2	3 (33,3)	6 (66,7)	
3	2 (66,7)	1 (33,3)	
4	2 (66,7)	1 (33,3)	

5	1 (100)	0	
Bolacha			
0	57 (71,3)	23 (28,8)	
1	25 (80,6)	6 (19,4)	
2	13 (76,5)	4 (23,5)	0,871
3	2 (66,7)	1 (33,3)	
4	2 (66,7)	1 (33,3)	

Valores apresentados em n(%); *Qui-quadrado; $p < 0,05$

AGRADECIMENTOS

Agradecemos ao Centro Universitário Franciscano – UNIFRA por apoiar e financiar essa pesquisa, assim como às Escolas Municipais e Estaduais participantes que autorizaram e apoiaram a realização deste trabalho.

REFERÊNCIAS

1. Wong DL. Fundamentos de enfermagem pediátrica. 7ª. ed. Rio de Janeiro: Elsevier; 2006.
2. Soares, BG. Associação do nível e atividade física e qualidade alimentar com IMC de crianças [trabalho de conclusão de curso]. Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Curso de Educação Física, Escola de Educação Física; 2010.
3. Travi, MC. Prevalência de sobrepeso e obesidade em escolares da cidade de Campo Grande, MS [dissertação]. Mato Grosso do Sul: Universidade Federal do Mato Grosso do Sul; 2008.
4. Leão LSCS, Araújo LMB, Moraes LTLP, Assis, AM. Prevalência de obesidade em escolares de Salvador, Bahia. Arq Bras Endocrinol Metab. 2003 Abr; 47(2):151-7.
5. Zwiauer K, Widhalm K, Kerbl B. Relationship between body fat distribution and blood lipids in obese adolescents. Int J Obes. 1990; 14(3):271-7.
6. Bitsori M, Linardakis M, Tabakaki M, Kafatos A. Waist circumference as a screening tool for the identification of adolescents with the metabolic syndrome phenotype. Int J Pediatr Obes. 2009; 4(4):325-31.
7. Botton J, Heude B, Kettaneh A, Borys JM, Lommez A, Bresson JL, et al. Cardiovascular risk factor levels and their relationships with overweight and fat distribution in children: the Fleurbaix Laventie Ville Sante II study. Metabolism. 2007; 56(5):614-22.
8. Taylor RW, Jones IE, Williams SM, Goulding A. Evaluation of waist circumference, waist-to-hip ratio, and the conicity index as screening tools for high trunk fat mass, as measured by dual-energy X-ray absorptiometry, in children aged 3–19 y. Am J Clin Nutr. 2000; 72(2):490-5.
9. Gambardella AM, Frutuoso MF, Franch C. Prática alimentar de adolescentes. Rev Nutr. 1999;12:55-63.
10. Cano MAT, Pereira CHC, Silva CCC, Pimenta JN, Maranha PS. Estudo do estado nutricional de crianças na idade escolar na cidade de Franca – SP: uma introdução ao problema. Rev Eletrônica Enferm [periódico na Internet]. 2005 [acesso em 2011 Abr 10]; 7(2):179-84. Disponível em: <http://www.fen.ufg.br>.
11. Mondini L, Levy RB, Saldiva SRDM, Venâncio SI, Aguiar JA, Stefanini MLR. Prevalência de sobrepeso e fatores associados em crianças ingressantes no ensino fundamental em um município da região metropolitana de São Paulo, Brasil. Cad. Saúde Pública. 2007; 23(8): 1825-34.
12. Matuk TT, Stancari PCS, Bueno MB, Zaccarelli EM. Composição de lancheiras de alunos de escolas particulares de São Paulo. Rev Paul Pediatr. 2011; 29(2):157-63.

PROJETO INTERATIVO “PROMOÇÃO DA SAÚDE”: RELATO DE EXPERIÊNCIA PEDAGÓGICA INTERDISCIPLINAR EM UM CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

Autores

NOGUEIRA, Silvia de Fátima Barreto (Centro Universitário Senac – Campus Santo Amaro, São Paulo. Endereço: Avenida Corifeu de Azevedo Marques, 5680 apt 83C. Vila Lageado CEP 05340-002. São Paulo. e-mail. Silvia.fbnogueira@sp.senac.br)

MACEDO, Irene Coutinho de (Centro Universitário Senac, campus Santo Amaro, São Paulo.)

ALVES, Renata de Andrade (Centro Universitário Senac, campus Santo Amaro, São Paulo)

RESUMO

Frente à necessidade de estudar metodologias de ensino e aprendizagem focadas na proposta interdisciplinar, este trabalho tem como objetivo relatar a experiência de prática educativa integradora no contexto da disciplina “Projeto Interativo II: Promoção da saúde” do curso de Bacharelado em Nutrição do Centro Universitário Senac, campus Santo Amaro, São Paulo. A experiência foi relatada em quatro etapas que incluem desde a concepção da disciplina ao desenvolvimento prático dos alunos. Como resultado observou-se que: 1) o projeto interativo explora o desafio profissional por meio das metodologias ativas de aprendizagem, estimulando o protagonismo do estudante em diálogo com o conhecimento e o mundo produtivo; 2) o corpo docente do curso de nutrição envolveu-se no planejamento do projeto interativo propondo os objetivos, métodos e critérios de avaliação; 3) O professor orientou e facilitou a aprendizagem, oferecendo aos alunos a oportunidade e as condições de perceberem as diferentes realidades de atuação do profissional nutricionista; 4) Os alunos envolveram-se na construção dos projetos, atendendo as orientações básicas para coleta de dados e posterior análise. Conclui-se que a estratégia de projeto interativo mostra-se como uma ferramenta pedagógica adequada e eficaz de integração dos componentes curriculares, possibilitando aos alunos uma visão ampla sobre a atuação do profissional nutricionista na promoção da saúde, e permitindo aos docentes participação integrada para a formação dos mesmos.

PALAVRAS CHAVE: interdisciplinaridade; ensino superior; docência

INTRODUÇÃO

As Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Nutrição estabelecem que a estrutura do curso de graduação em Nutrição deve assegurar atividades teóricas e práticas desde o início do curso, de forma integrada e interdisciplinar.¹

Destacando-se a orientação de práticas interdisciplinares, Leis² as apresenta como condição fundamental do ensino e da pesquisa, podendo ser definida como um ponto de cruzamento entre atividades pedagógicas com diferentes lógicas, no equilíbrio entre a análise fragmentada e a síntese simplificadora, assim como entre as visões marcadas pela lógica racional, instrumental e subjetiva.

Para Pardini e Santos³ a interdisciplinaridade apresenta-se como uma estratégia pedagógica que possibilita a compreensão dos fenômenos naturais e sociais articulando as disciplinas e superando a fragmentação e o distanciamento do modelo educacional.

Couto⁴ ressalta que, ainda que haja orientação das diretrizes curriculares para projetos pedagógicos com ações interdisciplinares, a composição dos currículos dos cursos de graduação brasileiros pouco ou nada contempla o exercício da interdisciplinaridade.

Diante do exposto, faz-se necessário estudar metodologias de ensino e aprendizagem focadas na proposta integradora e interdisciplinar, com exemplos concretos de ações no contexto do ensino superior.

Nesse sentido, este trabalho tem como objetivo relatar a experiência de prática educativa integradora no contexto da disciplina “Projeto Interativo II: Promoção da saúde” do curso de Bacharelado em Nutrição do Centro Universitário Senac, campus Santo Amaro, São Paulo.

METODOLOGIA

Trata-se de um relato de caso do desenvolvimento do componente curricular Projeto Interativo II – Promoção à saúde, ofertada aos alunos matriculados no segundo semestre do curso de bacharelado em nutrição do Centro Universitário Senac- campus Santo Amaro – São Paulo.

A experiência foi relatada em quatro etapas que incluem desde a concepção da disciplina ao desenvolvimento prático dos alunos, que são: 1) a proposta pedagógica do projeto interativo; 2) planejamento do componente no âmbito do colegiado do curso; 3) orientação e acompanhamento docente e 4) desenvolvimento e envolvimento do projeto pelos alunos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A PROPOSTA PEDAGÓGICA DO PROJETO INTERATIVO

Consoante às diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação em Nutrição¹, o Projeto Pedagógico Institucional⁵ do Centro Universitário Senac estabelece que os Projetos Pedagógicos dos Cursos (PPC) devem observar, dentre outros aspectos, a integração entre os componentes curriculares favorecendo a abordagem interdisciplinar. Assim, o PPC do curso de bacharelado em nutrição⁶ contempla como componente curricular o Projeto Interativo (PI), a ser realizado em cada um dos ciclos de formação do profissional, estruturados em semestres.

O PI é o componente que possibilita a articulação dos demais componentes curriculares, buscando transcender a criação de um campo para a construção de significados que favoreçam o desenvolvimento de competências da área profissional. A partir do contexto da área em que se insere o curso, elege-se um desafio emergente no exercício profissional orientado pela intenção expressa em cada ciclo formativo, considerando o perfil de competências por eles requerido.⁶

A cada semestre do curso, com exceção dos sétimos e oitavos, o PI compõe o rol de componentes a serem cursados, com orientação de 36 horas de aula por docente responsável. O segundo semestre do curso de bacharelado em nutrição apresenta como Intenção formativa “o homem como ser integral e sua dimensão biológica” com o desenvolvimento das competências no cenário da “promoção da saúde”, integrando os seguintes componentes curriculares: Comportamento Humano, Tecnologia dos Alimentos, Metodologia da Pesquisa, Filosofia, Nutrição Humana II e Técnica Dietética, e tendo como eixo central a nutrição em diferentes fases da vida.

A fim de integrar os conteúdos trabalhados nos componentes já apresentados, a ementa do Projeto Interativo II foi constituída da seguinte forma: “Elaborar uma proposta de intervenção para atender demandas relativas a promoção da saúde, identificadas em contextos locais concretos, num processo de interações sociais e de construção coletiva com a comunidade. Ter por base o conhecimento científico, resultante do panorama construído para a compreensão da saúde como recurso para a vida, no desenvolvimento de estratégias e soluções que permitam ações para criar uma comunidade saudável.”⁶

PLANEJAMENTO DO PROJETO INTERATIVO NO ÂMBITO DO COLEGIADO DO CURSO

O corpo docente do curso de nutrição, em reuniões de planejamento, declinou-se sobre a ementa do componente curricular a fim de propor os objetivos, métodos e critérios de avaliação. Estabeleceu uma proposta de uma experiência educativa de integração das disciplinas e da reunião de múltiplos olhares, onde os alunos deveriam explorar e analisar o funcionamento de unidades que ofereçam ao menos uma refeição diária e realizem ações de promoção à saúde, descrevendo as atividades desenvolvidas pelos profissionais de saúde do ponto de vista nutricional, refletindo sobre questões relevantes à formação profissional e à atuação do nutricionista como agente promotor de saúde, assim como, realizar propostas de intervenção de acordo com a realidade de cada local.⁷

Foram estabelecidos os seguintes objetivos: identificar os profissionais de saúde presentes no local avaliado, bem como as suas funções; observar o uso de alimentos processados avaliando risco e benefício para a saúde; verificar a influência do ambiente no comportamento alimentar humano; estimar o porcionamento do cardápio diário oferecido no local; observar as técnicas de preparo e métodos de cocção utilizados e comparar com o discutido em aulas; realizar o cálculo da composição nutricional de uma refeição oferecida no local de estudo e propor as adequações necessárias, considerando os princípios de uma alimentação saudável e características do grupo de estudo.

O projeto deveria ser desenvolvido de forma coletiva. Para isso, a turma seria distribuída em equipes para a escolha do local a ser estudado. Como base para execução do projeto os alunos deveriam utilizar referenciais teóricos indicados por cada disciplina e esquematizar quais os procedimentos e os instrumentos de coleta, as formas de registro dos dados, quem e quantos seriam os profissionais a serem consultados por ocasião da observação da realidade local. Cada etapa estaria prevista em cronograma estabelecido pelo docente responsável pela disciplina. Como registro das observações, os alunos deveriam entregar ao final da disciplina um trabalho escrito e fazer uma apresentação oral a uma banca composta de, no mínimo, 3 docentes do curso.

O desempenho dos grupos seria avaliado continuamente, levando-se em consideração o cumprimento de suas etapas, e ao final do processo, pela qualidade do projeto escrito e da apresentação oral do trabalho, a qual deveria atender aos objetivos já explicitados.

ORIENTAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DOCENTE

A orientação ao projeto aconteceu ao longo de todo o semestre, com encontros presenciais de duas horas semanais. Foi conduzida por um docente com formação em Nutrição e a abordagem foi fundamentada no modelo pedagógico da problematização, que parte da observação da realidade, definição de um problema de estudo, pontos-chave, teorização, hipóteses de solução e aplicação à realidade, tendo como centro do processo o aluno e o professor como agente facilitador e mediador do processo ensino-aprendizagem.⁸

O professor orientou e facilitou a aprendizagem, oferecendo aos alunos a oportunidade e as condições de perceberem as diferentes realidades de atuação do profissional nutricionista, bem como instigou a reflexão sobre as diferentes abordagens do profissional frente à realidade local tais como acesso, recursos financeiros e interesse institucional.

DESENVOLVIMENTO E ENVOLVIMENTO DOS ALUNOS NO PROJETO

Os alunos envolveram-se na construção dos projetos, buscando os locais onde puderam fazer a coleta dos dados e, a partir da tabulação destes, realizar as análises necessárias e propor soluções para os problemas encontrados.

Constituíram-se como locais de estudo 3 instituições de longa permanência com propostas e públicos diversificados (Residencial para idosos - Pró-Vita, Casa dos Velhinho Ondina Lobo e Casa de Repouso Adonai), uma creche que presta atendimento a crianças entre 0 e 5 anos (Creche Mãe Peregrina), além de uma ONG que oferece suporte para famílias com crianças e adolescentes com câncer que fazem tratamento no município de São Paulo e são provenientes de outras localidades (Casa Hope).

Em todas as instituições escolhidas foi possível aos grupos levantar a importância do componente alimentar e nutricional como forma de promover a saúde, e compreender que a alimentação e a nutrição possuem facetas particulares, porém entrelaçadas, percepção esta alcançada pelo trabalho de relacionar os diversos componentes curriculares envolvidos.

CONCLUSÃO

A construção e o desenvolvimento de uma estratégia educativa interdisciplinar constituem um grande desafio de um projeto acadêmico e a sua incorporação efetiva pelo corpo discente e docente. No entanto, a estratégia de projeto interativo mostra-se como uma ferramenta pedagógica adequada e eficaz de integração dos componentes curriculares, possibilitando uma visão ampla sobre a atuação do profissional nutricionista na promoção da saúde, fundamental para preparar o futuro profissional e cidadão, requerido para uma sociedade em rápidas transformações.

REFERÊNCIAS

1. Brasil (CNE/CES). Resolução CNE/CES no 5, de 7 de novembro de 2001. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Ministério da Educação. Brasília, 2001.
2. Leis HR. Sobre o conceito de interdisciplinaridade. Cad Pesq Inter Cien Hum. 2005;73:1-23
3. Pardini DJ, Santos RV. Empreendedorismo e interdisciplinaridade: uma proposta metodológica no ensino de graduação. Rev Adm Fead. 2008; 5:157-72.
4. Couto RMS. Fragmentação do conhecimento ou interdisciplinaridade: ainda um dilema contemporâneo. Rev Faac. 2011; 1(1): 11-9.
5. Senac (Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial). Projeto Pedagógico Institucional. São Paulo, 2008.
6. Senac (Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial). Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Nutrição. São Paulo, 2009.
7. Senac (Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial). Projeto Interativo II “Promoção da saúde” Manual de orientação para alunos e professores. São Paulo, 2011.
8. Freire P. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 2006.

RELATO DE UMA EXPERIÊNCIA PEDAGÓGICA INTERDISCIPLINAR ENTRE DOIS CURSOS DE FORMAÇÃO SUPERIOR: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO E COMUNICAÇÃO VISUAL

Autores

NOGUEIRA, Silvia de Fátima Barreto (Centro Universitário Senac – Campus Santo Amaro, São Paulo. Endereço: Avenida Corifeu de Azevedo Marques, 5680 apt 83C. Vila Lageado CEP 05340-002. São Paulo. e-mail. Silvia.fbnogueira@sp.senac.br)

MACEDO, Irene Coutinho de (Centro Universitário Senac, campus Santo Amaro, São Paulo.)

ANDRADE, Gislaine Rozani Bigido (Centro Universitário Senac, campus Santo Amaro, São Paulo.)

RESUMO

Metodologias de ensino e aprendizagem interdisciplinares têm sido estimuladas por pesquisadores da educação. Este trabalho tem como objetivo relatar a experiência de prática educativa integradora entre os cursos de Bacharelado em Nutrição e Comunicação Visual no contexto da disciplina “Projeto Interativo VI: Males do Século” do curso de Bacharelado em Nutrição do Centro Universitário Senac, campus Santo Amaro, São Paulo. A experiência foi relatada em cinco etapas que incluem desde a concepção da disciplina ao desenvolvimento prático dos alunos. Como resultado observou-se que: 1) o projeto interativo explora o desafio profissional por meio das metodologias ativas de aprendizagem; 2) o corpo docente do curso de nutrição envolveu-se no planejamento projeto interativo propondo os objetivos, métodos e critérios de avaliação; 3) o professor orientou e facilitou a aprendizagem, oferecendo aos alunos oportunidade e condições de desenvolverem um produto alternativo para indivíduos com restrições dietéticas; 4) integração entre os cursos de Nutrição e Comunicação Visual favoreceu pedagogicamente a ambos os cursos e 5) Os alunos envolveram-se na construção dos projetos, atendendo as orientações básicas para coleta de dados e desenvolvimento do produto. Concluiu-se que a construção e o desenvolvimento de uma estratégia educativa interdisciplinar envolvendo dois cursos de graduação constituem uma estratégia eficaz de integração possibilitando a vivência entre profissionais de áreas diversas, corroborando para o resultado mais eficaz para ambas as áreas.

PALAVRAS CHAVE: interdisciplinaridade; ensino superior; nutrição; comunicação visual.

INTRODUÇÃO

De acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Nutrição a estrutura do curso de graduação em Nutrição deve assegurar o estímulo às dinâmicas de trabalho em grupos, por favorecerem a discussão coletiva e as relações interpessoais, além de contemplar atividades teóricas e práticas desde o início do curso, de forma integrada e interdisciplinar.¹

Vilela e Mendes² conceituam interdisciplinaridade como a “interação existente entre duas ou mais disciplinas, em contexto de estudo de âmbito mais coletivo, no qual cada uma das disciplinas em contato é, por sua vez, modificada e passa a depender claramente uma(s) da(s) outra(s)”

Para Pardini e Santos³ a interdisciplinaridade apresenta-se como uma estratégia pedagógica que possibilita a compreensão dos fenômenos naturais e sociais articulando as disciplinas e superando a fragmentação e o distanciamento do modelo educacional.

Couto⁴ ressalta que, ainda que haja orientação das diretrizes curriculares para projetos pedagógicos com ações interdisciplinares, a composição dos currículos dos cursos de graduação brasileiros pouco ou nada contempla o exercício da interdisciplinaridade.

Diante do exposto, faz-se necessário estudar metodologias de ensino e aprendizagem focadas na proposta integradora e interdisciplinar, com exemplos concretos de ações no contexto do ensino superior envolvendo cursos de diferentes áreas de formação.

Nesse sentido, este trabalho tem como objetivo relatar a experiência de prática educativa integradora no contexto da disciplina “Projeto Interativo VI: Males do século” do curso de Bacharelado em Nutrição do Centro Universitário Senac, campus Santo Amaro, São Paulo, destacando a integração com o curso de Comunicação Visual da mesma instituição.

METODOLOGIA

Trata-se de um relato de caso do desenvolvimento do componente curricular Projeto Interativo VI – Males do Século, ofertada aos alunos matriculados no sexto semestre do curso de bacharelado em nutrição do Centro Universitário Senac- campus Santo Amaro – São Paulo.

A experiência foi relatada em cinco etapas que incluem desde a concepção da disciplina ao desenvolvimento prático dos alunos, que são: 1) a proposta pedagógica do projeto interativo; 2) planejamento do projeto interativo no âmbito do colegiado do curso; 3) orientação e acompanhamento docente; 4) integração entre os cursos de Nutrição e de Comunicação Visual e 5) desenvolvimento e envolvimento do projeto pelos alunos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A PROPOSTA PEDAGÓGICA DO PROJETO INTERATIVO

O Projeto Pedagógico Institucional⁵ do Centro Universitário Senac estabelece que os Projetos Pedagógicos dos Cursos (PPC) devem observar, dentre outros aspectos, a integração entre os componentes curriculares favorecendo a abordagem interdisciplinar. Assim, o PPC do curso de bacharelado em nutrição⁶ contempla como componente curricular o Projeto Interativo (PI), a ser realizado em cada um dos ciclos de formação do profissional, estruturados em semestres.

O PI é o componente que possibilita a articulação dos demais componentes curriculares, buscando transcender a criação de um campo para a construção de significados que favoreçam o desenvolvimento de competências da área profissional.

A cada semestre do curso, com exceção dos sétimos e oitavos, o PI compõe o rol de componentes a serem cursados, com orientação de 36 horas de aula por docente responsável. O sexto semestre do curso de bacharelado em nutrição apresenta como Intenção formativa “a prática profissional e a sua dimensão social” com o desenvolvimento das competências no campo dos “males do século”, integrando os seguintes componentes curriculares: Políticas Públicas de Saúde e Nutrição, Dietoterapia e Fisiopatologia II, Avaliação Nutricional II, Nutrição Esportiva e Farmacologia Aplicada à Nutrição.

A fim de integrar os conteúdos trabalhados nos componentes já apresentados, a ementa do Projeto Interativo VI foi constituída da seguinte forma: “Elabora uma proposta de intervenção para atender demandas relativas às práticas alimentares individuais ou coletivas, identificadas em contextos locais concretos, num processo de interações sociais e de construção coletiva com a comunidade, tendo por base o conhecimento científico, resultante do panorama elaborado para compreender os “males do século”, que caracterizam o quadro contemporâneo da saúde, contribuindo no desenvolvimento de

estratégias e soluções que permitam criar estratégias de educação nutricional para intervir na melhora saudável dos hábitos alimentares”.

PLANEJAMENTO DO PROJETO INTERATIVO NO ÂMBITO DO COLEGIADO DO CURSO

O corpo docente do curso de nutrição, em reuniões de planejamento, declinou-se sobre a ementa do componente curricular a fim de propor os objetivos, métodos e critérios de avaliação. Estabeleceu uma proposta de uma experiência educativa de integração das disciplinas e da reunião de múltiplos olhares onde os alunos deveriam realizar um estudo de caso a partir do acompanhamento da rotina de crianças/adolescentes portadoras de doenças como Síndrome da Imunodeficiência Adquirida, Hepatopatias, Erros Inatos do metabolismo e Doenças intestinais, estando internalizados em um instituto de referência de cuidado à criança. A observação destas crianças/adolescentes deveria permitir aos alunos a reflexão sobre as características de cada doença, o diagnóstico, tratamento, avaliação nutricional e as condutas alimentares adotadas, e ainda a adesão e aceitação da alimentação. A partir de então, os alunos deveriam criar um produto alimentício para atender as principais características e deficiências da conduta alimentar estudada.⁷

Como base para execução do projeto os alunos deveriam utilizar referenciais teóricos indicados por cada disciplina e esquematizar quais os procedimentos e os instrumentos de coleta e observações. Para o desenvolvimento da embalagem do produto, deveriam apresentar aos alunos do curso de Comunicação Visual o *briefing* especificando as principais características do produto. Cada etapa estaria prevista em cronograma estabelecido pelo docente responsável pela disciplina. Como registro das observações, os alunos deveriam entregar ao final da disciplina um trabalho escrito e fazer uma apresentação oral a uma banca composta de, no mínimo, 3 docentes do curso.

O desempenho dos grupos seria avaliado continuamente, levando-se em consideração o cumprimento de suas etapas, e ao final do processo, pela qualidade do projeto escrito e da apresentação oral do trabalho, a qual deveria atender aos objetivos já explicitados.

ORIENTAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DOCENTE

A orientação ao projeto aconteceu ao longo de todo o semestre, com encontros presenciais de duas horas semanais. Foi conduzida por um docente com formação em Nutrição e a abordagem foi fundamentada no modelo pedagógico da problematização, que parte da observação da realidade, definição de um problema de estudo, pontos-chave, teorização, hipóteses de solução e aplicação à realidade, tendo como centro do processo o aluno e o professor como agente facilitador e mediador do processo ensino-aprendizagem.⁸

O professor orientou e facilitou a aprendizagem, oferecendo aos alunos a oportunidade e as condições de perceberem as diferentes realidades de atuação do profissional nutricionista, bem como instigou a reflexão sobre as diferentes abordagens do profissional frente à realidade local tais como acesso, recursos financeiros e interesse institucional.

INTEGRAÇÃO ENTRE OS CURSOS DE NUTRIÇÃO E COMUNICAÇÃO VISUAL

A interlocução entre os cursos de Bacharelado em Nutrição e em Comunicação Visual teve início nas coordenações dos cursos, identificando o interesse na realização conjunta do projeto. Houve uma demonstração de interesse bastante positiva por parte da coordenação do curso de Comunicação Visual que prontamente identificou em qual componente curricular a atividade poderia se inserida viabilizando os contatos dos docentes.

Houve uma aproximação dos docentes de ambos os cursos na etapa de delineamento do projeto, na sequência aproximamos os alunos do curso de Nutrição para que pudessem expor os objetivos e expectativas no desenvolvimento das embalagens dos seus produtos.

Os alunos do curso de Comunicação Visual foram orientados pelos docentes de seu próprio curso onde foram estabelecidos os critérios de avaliação. A atividade foi programada em

etapas: 1ª- briefing; 2ª-desenvolvimento de facas; 3ª –desenvolvimento de projetos gráficos; 4ª – revisão e entrega.

DESENVOLVIMENTO E ENVOLVIMENTO DOS ALUNOS NO PROJETO

Os alunos de ambos os cursos envolveram-se na construção dos projetos. Os alunos do curso de nutrição apresentaram produtos específicos para crianças com restrições alimentares (kit festa , kit lancheira, papinha infantil, muffin, nhoque, bolinho individual, pudim de milho), com composição dos ingredientes, informação nutricional, quantidade da porção e forma de consumo.

Após a apresentação do briefing do produto aos alunos do curso de Comunicação Visual, iniciou-se o processo de desenvolvimento da embalagem, começando pelo estudo do público alvo, similares de mercado, design, mensagem principal e todas as informações obrigatórias pela legislação.

A aproximação dos alunos de ambos os cursos e a identificação dos contextos distintos permitiram a compreensão do conceito de integração e do desafio de construir um trabalho único a partir de percepções e realidades diferentes.

CONCLUSÃO

A construção e o desenvolvimento de uma estratégia educativa interdisciplinar envolvendo dois cursos de graduação constituem um grande desafio de um projeto acadêmico e a sua incorporação efetiva pelo corpo discente e docente. No entanto, a estratégia mostra-se como uma ferramenta pedagógica adequada e eficaz de integração possibilitando a vivência entre profissionais de áreas diversas, corroborando para o resultado mais eficaz para ambas as áreas.

REFERÊNCIAS

1. Brasil (CNE/CES). Resolução CNE/CES no 5, de 7 de novembro de 2001. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Ministério da Educação. Brasília, 2001.
- 2- Vilela EM, Mendes IJM. Interdisciplinaridade e saúde: estudo bibliográfico. Rev. Latino-Am. Enfermagem. 2003; 11(4):525-31.
3. Pardini DJ, Santos RV. Empreendedorismo e interdisciplinaridade: uma proposta metodológica no ensino de graduação. Rev Adm Fead. 2008; 5:157-72.
4. Couto RMS. Fragmentação do conhecimento ou interdisciplinaridade: ainda um dilema contemporâneo. Rev Faac. 2011; 1(1): 11-9.
5. Senac (Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial). Projeto Pedagógico Institucional. São Paulo, 2008.
6. Senac (Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial). Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Nutrição. São Paulo, 2009.
7. Senac (Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial). Projeto Interativo VI “Males do Século” Manual de orientação para alunos e professores. São Paulo, 2011.
8. Freire P. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 2006.