



**PROGRAMA DE EXTENSÃO EM SEGURANÇA ALIMENTAR E
NUTRICIONAL – NUTRISAN**

Saúde Humana

A.D. MACHADO¹; C.E. ROSSI²; E.A. KOEHNLEIN³; E.C.S.FATEL⁴; I.C.BRITO⁵

Resumo:

O Programa NUTRISAN surgiu para consolidar uma área de atuação junto à comunidade do sudoeste do Paraná, com o objetivo central de promover, por meio de ações nas áreas de educação, saúde e nutrição, a segurança alimentar e nutricional da população residente no município de Realeza e região. Vem ao encontro das diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição/PNAN, da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional/PNSAN e da Política Nacional da Atenção Básica/PNAB. Tem seu desenvolvimento baseado em metodologias ativas, considerando os diversos saberes envolvidos. As atividades acontecem nas Unidades Básicas de Saúde, escolas, UFFS e estabelecimentos produtores de alimentos. São desenvolvidas ações relacionadas à educação em saúde, alimentação e nutrição. Nas escolas o trabalho acontece em conjunto com o Programa Saúde na Escola/PSE. A formação da comunidade escolar quanto aos preceitos de uma alimentação saudável e de manipuladores de alimentos em boas práticas de manipulação fazem parte do Programa, assim como a atenção nutricional na Clínica Escola de Nutrição da UFFS. Nesta edição, conta com três projetos: Atuação Interdisciplinar na Atenção Primária à Saúde; Atenção nutricional aos indivíduos e grupos atendidos na Clínica-Escola de Nutrição da UFFS e Boas práticas de fabricação/manipulação de alimentos com previsão de atingir 3696 pessoas.

Palavra-chave: Educação em Saúde; Saúde na Escola; Boas Práticas de Manipulação.

Introdução e objetivo

¹Amélia Dreyer Machado, Docente, Coordenadora do Programa NUTRISAN.

²Camila Elizandra Rossi, Docente, Vice Coordenadora do Programa NUTRISAN.

³ Eloá Angélica Koehnein, Docente, Colaboradora do Programa NUTRISAN.

⁴ Elis Carolina de Souza Fatel, Docente, Colaboradora do Programa NUTRISAN.

⁵ Izabela Caroline de Brito, Acadêmica, Bolsista de Iniciação à Extensão.



As intervenções nutricionais desenvolvem-se, com maior frequência, na prática clínica. Sabe-se, entretanto, que as escolas e espaços de grupos também propiciam uma oportunidade valiosa para instituir conhecimentos em saúde. Assim, diversas instituições internacionais têm ressaltado a importância de desenvolver estratégias de intervenção visando à formação de hábitos de vida saudáveis em outras instâncias, como nas ações de atenção básica à saúde (BRIGGS et al., 2003), que envolvem escolas, unidades de saúde e o setor de Vigilância Sanitária (GARCIA e DUARTE, 2014) que integra o Sistema Único de Saúde (SUS).

As ações de extensão no Curso de Nutrição surgem como resposta às demandas da comunidade regional, quando agricultoras familiares buscaram a coordenação do curso, em 2010, para receber orientações quanto à adequada produção de alimentos. Ação esta que abriu um leque de possibilidades de aprendizagem em várias disciplinas, tais como Bromatologia, Microbiologia e Legislação e Vigilância Sanitária de Alimentos, com atividades extraclasse de reconhecimento das condições de produção, bem como de análises de composição nutricional para elaboração de rótulos dos alimentos produzidos pelos(as) agricultores(as) familiares. Em 2011, servidores da Secretaria de Assistência Social do município de Realeza-PR, também procuraram a coordenação do curso em busca de auxílio para a construção de conhecimentos em alimentação e nutrição junto a grupos de idosos, gestantes e adolescentes que já frequentavam o Centro de Referência em Assistência Social (CRAS). Atividades de educação em saúde foram implementadas junto a este público, tendo como base os preceitos de uma alimentação e hábitos de vida saudáveis (MACHADO et al., 2018). Alunas da disciplina de Educação em Saúde e Nutrição muito aprenderam e contribuíram com as atividades.

Em 2012, com a primeira edição do Programa NUTRISAN, ampliou-se o leque de demandas, com inserção na atenção primária à saúde em conjunto com a Secretaria de Saúde do município de Realeza e na área de formação de educadores em alimentação e nutrição, em parceria com a Secretaria de Educação/Realeza. Em 2013, foi contemplado com recursos do PROEXT – MEC/SESu contando à época com 4 projetos. Em 2014, o Programa ampliou o número de projetos para seis, dentre eles o de Atenção Nutricional aos indivíduos e grupos atendidos na Clínica-Escola de Nutrição da UFFS e incluiu mais um curso – Medicina Veterinária.



II Seminário Integrador de Extensão



Na atual proposta participam três projetos: Atuação Interdisciplinar na Atenção Primária à Saúde, Atenção nutricional aos indivíduos e grupos atendidos na Clínica-Escola de Nutrição da UFFS e Boas práticas de fabricação/manipulação de alimentos.

Tem como objetivo geral promover, por meio de ações nas áreas de educação, saúde e nutrição, a segurança alimentar e nutricional da população residente no município de Realeza e região.

Metodologia

Inicialmente procuraram-se as Secretarias de Saúde, Educação e o Conselho Municipal de Saúde, para apresentar a ideia e em conjunto apontar as ações necessárias para planejamento do Programa. Sua proposta é trabalhar com metodologias ativas, considerando os diversos saberes envolvidos. Os professores, técnicos e acadêmicos encontram-se mensalmente para estudos e também troca de experiências a respeito de como desenvolver o que foi planejado.

As atividades acontecem na UBS, com atendimento as gestantes e idosos (conversas de corredor, reuniões com gestantes, grupo do HiperDia). Nas escolas, com atividades educativas semanais, com foco na prevenção da obesidade. Na Clínica Escola com ações coletivas e atendimento individualizado. O projeto de Boas Práticas inicialmente fez a formação para as acadêmicas e um cronograma com as visitas locais para reconhecimento das condições dos estabelecimentos selecionados pela Vigilância Sanitária, para posterior formação com os manipuladores. O público alvo é estimado em 3.696 dentre escolares, pais, servidores da escola, população atendida na UBS e Clínica Escola de Nutrição e manipuladores de alimentos.

Desenvolvimento e processos avaliativos

Pouco se executou da atual proposta. No período de 2012 a 2014, participaram do NUTRISAN, 10 professores, 59 acadêmicos, 3 Técnicos e 19 representantes da comunidade externa, atingindo um público estimado de 11.663 pessoas, sendo que 475 participaram dos cursos oferecidos. Foram desenvolvidas ações interdisciplinares na Atenção Primária à Saúde, relacionadas à saúde, alimentação e nutrição envolvendo temas ligados à educação alimentar e nutricional para grupos populacionais específicos; formação de professores para trabalharem a alimentação saudável; de manipuladores de alimentos



em boas práticas de fabricação; parceria na construção de um Acervo Latino-Americano em Segurança Alimentar e Nutricional (SAN); atendimento e atenção nutricional na Clínica Escola de Nutrição e ações de promoção da Segurança Alimentar e Nutricional junto ao Serviço de Alimentação (SA) da Associação de Estudos, Orientação e Assistência Rural (ASSESOAR). Ocorreu elaboração de materiais educativos como jogos, cartilha para manipuladores de alimentos, banners, folders e confecção de rótulos com informação nutricional para produtos da agricultura familiar da região. Ocorreu, nestes três anos, apresentação, oral ou na forma de pôster com publicação em Anais de Eventos, de 27 trabalhos (dentre estes um premiado no I Congresso Brasileiro de Alimentação Coletiva). Foram também publicados dois Relatos de Experiência em revistas científicas. Em todas as edições do Programa os parceiros participaram desde a elaboração da proposta.

Vale ressaltar que a UFFS, através do curso de Nutrição inserido na UBS, escolas e com atendimentos na Clínica Escola de Nutrição da UFFS (CENUFFS), e em conjunto com o curso de Medicina Veterinária na formação de manipuladores de alimentos, fomenta a formação de graduandos mais comprometidos com o bem-estar e a saúde de usuários do Sistema Único de Saúde (SUS), e da população em geral. As atividades nas escolas fomentam a adoção de hábitos alimentares mais saudáveis por parte da comunidade escolar como um todo. O incentivo às boas práticas traz melhorias aos alimentos produzidos nos estabelecimentos participantes, promovendo assim, a segurança alimentar da população em geral.

Destaca-se que ambos os cursos possuem Componentes Curriculares que se relacionam com as ações aqui propostas, tais como: Fundamentos da Saúde Pública, Inspeção e Inspeção e tecnologia de produtos de origem animal, Legislação e Vigilância Sanitária de Alimentos, Vigilância e Segurança Alimentar e Nutricional, Nutrição em Saúde Coletiva, Nutrição Materno infantil, Nutrição Clínica, Educação em Saúde e Nutrição, como também os CCr do Domínio Comum, que dão suporte para a formação de uma consciência crítica aos estudantes. Seus Projetos Pedagógicos buscam um ensino crítico e criativo e procuram levar os(as) alunos(as) a aprenderem, refletindo sobre a realidade social em que estão inseridos, para que possam através da problematização e contextualização, transformar o meio em que vivem. Leva os acadêmicos ao contato com sua futura prática profissional, promovendo a educação em saúde, alimentação e nutrição, bem como a troca de saberes, com diferentes grupos populacionais. Oportuniza também o



surgimento de pesquisas, que auxiliam no conhecimento da realidade para embasar ações de extensão posteriores. Ao longo dos anos projetos de pesquisa e Trabalhos de Conclusão de Curso foram realizados com base nas ações de Extensão. O Programa abre um leque para receber acadêmicos de variados cursos que podem, através da prática interdisciplinar, potencializar sua formação profissional.

O processo avaliativo acontece de forma contínua. Cada professora coordenadora de projeto tem encontros periódicos com suas equipes. Nos encontros mensais acontece a avaliação das ações comuns. Ao final acontecerá uma reunião de avaliação geral do Programa com a participação de todos os envolvidos que terá como ponto de partida os objetivos e cronograma propostos. Também são elaborados formulários para que os diversos públicos respondam às questões propostas, bem como rodas de conversa com avaliação oral com os participantes.

Considerações Finais

O Programa NUTRISAN apresenta as características próprias da extensão: comprometer eticamente o ensino e a pesquisa com a população que a cerca, conforme já apresentado. Percebe-se que quando o aluno transpassa a teoria, o mesmo fica desenvolvido, mais comunicativo, sendo desafiado cada dia a lidar com os medos da profissão e se desenvolver como ser humano e futuro profissional. Além disso, as atividades extensionistas já desenvolvidas pela equipe do NUTRISAN, têm potencial para serem planejadas no âmbito de componentes curriculares.

Referências:

BRIGGS, M., SAFARI, S., BEALL, D. L. Position of the American Dietetic Association, Society for Nutrition Education, and American School Food Service Association – Nutrition services: An essential component of comprehensive school health programs. *Journal of the American Dietetic Association*, Chicago, v. 103, n. 4, 2003. p. 505-514.

GARCIA, D.P. e DUARTE, D.A. Perfil epidemiológico de surtos de doenças transmitidas por alimentos ocorridos no Brasil. *Revista Eletrônica Acervo Saúde*, vol.6, 2014.

MACHADO, A.D., DAMIN, A., SANTOS, L. Vivências no projeto de extensão Atuação Interdisciplinar na Atenção Primária à Saúde. IN: CRUZ, P.J.S.C., et al. *Vivências de extensão em educação popular no Brasil, v.3: extensão e educação popular na reorientação de práticas, políticas e serviços em saúde*, João Pessoa: CCTA, 2018. pp 99-113.