



SABERES E SABORES: CIÊNCIA DOS ALIMENTOS E TRABALHO EM SAÚDE

*Gabriela Mori Hagihara
Bruna de Souza
Thais de Moura Neves
Amanda Beatriz Almeida Severo
Vanessa Dias Capriles
Maria Fernanda Petroli Frutuoso*

RESUMO

O projeto de extensão Saberes e Sabores propicia o diálogo entre os conhecimentos da área de Ciência dos Alimentos e as vivências do Trabalho em Saúde, por meio de ações interdisciplinares sobre alimentação e nutrição, voltadas à atenção básica em saúde. O projeto foi estruturado em várias etapas, entre elas a “Mãos na massa”, objeto deste relato de experiência. Foram desenvolvidas oficinas culinárias envolvendo docentes e discentes do curso de Nutrição e agentes comunitários de saúde (ACS) de Santos; sendo realizadas rodas de conversa, preparação de receitas, avaliação sensorial e divulgação de cartilhas com receitas. A ação coletiva de cozinhar permitiu, de forma lúdica, o contato sensorial com os alimentos, preparações e rótulos em uma vivência subjetiva contextualizada, na qual foram identificados valores, sentimentos e experiências em relação à comida e ao comer. Este contexto possibilitou potencializar os conhecimentos e experiências dos ACS, introduzindo novos saberes e suscitou, com criatividade e espontaneidade, a apropriação e circulação de conhecimentos e práticas presentes na atuação permanente dos ACS junto à comunidade. A possibilidade de expressão e troca coletiva -e plural- de saberes sobre alimentação e nutrição é uma aposta na autonomia e protagonismo dos sujeitos, capazes de acionar vontade e desejo de mudança, colocando-o como colaborador dos processos de produção do cuidado. As ações promoveram, do ponto de vista psicossocial, um espaço de escuta, acolhimento e elaboração de vivências desencadeadas na atuação do ACS na Estratégia Saúde da Família em região de elevada vulnerabilidade social. Este projeto tem sido potente ferramenta de educação nutricional, possibilitando olhar atentamente para métodos educativos de promoção da alimentação saudável, que valorizem a memória e o saber popular sobre o comer, potencializando a autonomia e participação cotidiana dos indivíduos em suas escolhas alimentares e de saúde.

Palavras-chave: Atenção primária à saúde. Educação nutricional. Agentes comunitários de saúde. Extensão universitária.

* Doutorado em Saúde Pública (USP). Professora no Departamento de Gestão e Cuidados em Saúde, campus Baixada Santista, UNIFESP, Santos/SP. Contato: fernanda.frutuoso@unifesp.br.

“SABERES E SABORES”: FOOD SCIENCE AND THE HEALTH WORK

ABSTRACT

The extension project ‘Saber e sabores’ promotes the dialogue between Food Science and Health Work through interdisciplinary actions involving food and nutrition, focused on primary health care. The project was divided into several stages, including the "Hands On" stage, object of this report. Culinary workshops were developed by professors and students, together with health agents in the community of Santos-Brazil. Also conversations, recipes preparation and tasting took place, followed by the writing of a cookbook. The collective cooking action allowed, in a playful way, sensory contact with food, preparations and labels in a contextualized subjective experience, being possible to identify values, feelings and experiences in relation to food and eating. This context allowed to maximize the knowledge and experience of the community health agents by introducing new information. It also raised, with creativity and spontaneity, the appropriation and circulation of these information during the performance of agents in the community. The possibility of plural and collective expressions and the exchange of knowledge about food and nutrition focused on autonomy and leadership of individuals who were able to arise their desire to change, placing them as a collaborator of the processes’ care. The actions, from the psychosocial point of view, promoted a space for listening, receiving and living experiences provided by the Family Health Strategy group in a region of high vulnerability. This project has been a powerful tool for nutrition education, enabling a close look at educational methods to promote healthy eating, to enhance memory and popular knowledge about eating, to increase autonomy and participation of individuals in their everyday food and health choices.

Keywords: Primary health care. Nutrition education. Community health workers. University extension.

“SABERES Y SABORES”: CIÊNCIA DE LOS ALIMENTOS Y TRABAJO EN SALÚD

RESUMEN

El proyecto de extensión ‘Saber e sabores’ promueve el diálogo entre el conocimiento en el área de Ciencias de la Alimentación y experiencias en el trabajo en salud, a través de acciones interdisciplinarias sobre alimentación y nutrición, centradas en la atención primaria de salud. El proyecto se divide en varias etapas, incluyendo "Mãos na massa", objeto de este informe. Se desarrollaron talleres culinarios con los agentes comunitarios de salud (ACS) en Santos-Brasil, siendo realizadas a través de conversaciones, preparación y degustación de recetas, y la difusión de folletos con recetas. La acción colectiva de cocinar permite, de forma lúdica, el contacto sensorial con los alimentos, preparaciones y etiquetas en una experiencia subjetiva contextualizada, en el que fueron identificados los valores, sentimientos y experiencias en relación con los alimentos y la alimentación. Este contexto permite aprovechar el conocimiento y la experiencia de los ACS, la introducción de nuevos conocimientos y, con la creatividad y la espontaneidad, la apropiación y circulación de información y prácticas presentes en la actuación de los ACS en la comunidad. La posibilidad de la expresión colectiva y el intercambio de

conocimientos sobre alimentación y nutrición es una apuesta para la autonomía y el liderazgo de individuos capaces de conducir la voluntad y el deseo de cambiar, como un colaborador de los procesos de producción de cuidado. Las acciones promoverán desde el punto de vista psicosocial, un espacio de escucha, aceptación y elaboración de experiencias del trabajo de los ACS en la Estrategia Salud de la Familia, en una región de alta vulnerabilidad. Este proyecto ha sido una herramienta poderosa para la educación nutricional, lo que permite observar de cerca los métodos educativos para promover una alimentación saludable, que valorizan la memoria y el conocimiento popular acerca del comer, el aumento de la autonomía y la participación de los individuos en sus decisiones diarias en la alimentación y la salud.

Palabras clave: Atención primaria de salud. Educación nutricional. Agentes comunitarios de salud. Extensión universitaria.

FORMAÇÃO E PRÁTICAS DA NUTRIÇÃO: O CONTEXTO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO

O Projeto Político Pedagógico (PPP) do Instituto de Saúde e Sociedade do *campus* Baixada Santista, da Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP-BS) que contempla, desde 2006, os cursos de Educação Física, Fisioterapia, Nutrição, Psicologia e Terapia Ocupacional e, a partir de 2009, o de Serviço Social, é orientado pelas diretrizes curriculares e prioriza a formação com vistas ao trabalho em equipe e à integralidade da atenção em saúde para o fortalecimento do Sistema Único de Saúde.

O curso de Nutrição é organizado em quatro eixos de formação, sendo um específico a área profissional, denominado “Aproximação à Prática Específica do Nutricionista” e os outros três, denominados “O Ser Humano em Sua Dimensão Biológica”, “O Ser Humano e Sua Inserção Social”, “Trabalho em Saúde”, estruturados a partir dos conhecimentos necessários e comuns a todos os profissionais de saúde, e desenvolvidos em turmas mistas.

Os módulos semestrais do Eixo “Trabalho em Saúde” (TS), a partir da diferenciação e avanço das tarefas, permitem que os estudantes sejam expostos a determinadas situações que possibilitam a vivência dirigida e estruturada para explorar as diversas facetas do trabalho em saúde e da produção de cuidado, na perspectiva do trabalho em equipe ([FEUERWERKER; CAPOZZOLO, 2013](#)).

Esta proposta aposta na inserção discente nos serviços de saúde, desde o primeiro até o último ano de graduação e coloca, inevitavelmente, as práticas profissionais em análise na medida em que os alunos se deparam com a produção de cuidado voltada para a promoção da saúde e não apenas pela busca da remissão de sintomas, de sinais ou a recuperação de funções orgânicas. Nesse sentido, produzir cuidado envolve captar a singularidade, o contexto, o universo cultural, os modos específicos de viver determinadas situações individuais, familiares, e comunitárias, abrindo possibilidades de diálogo com as concepções, expectativas, prioridades e desejos reconhecendo o indivíduo como sujeito na produção de sua própria saúde ([FEUERWERKER; CAPOZZOLO, 2013](#)).

Para os futuros profissionais da Nutrição, as ações deste eixo fazem um convite ao uso de tecnologias compartilhadas e inventivas afastando-se de uma prática

frequentemente normativa e prescritiva, insuficiente para dar conta das questões que envolvem alimentação e nutrição na atualidade.

As condutas profissionais relacionadas aos alimentos se reduzem, muitas vezes, a orientações para mudança de hábitos alimentares definidas a partir de estudos experimentais e observacionais que determinam a relação entre nutrientes - alimentos - dieta e o risco de adoecimento e/ou morte, distanciando-se da complexidade das práticas alimentares contemporâneas e suas interfaces com o processo de saúde - adoecimento - cuidado. Assim, prescrições dietéticas culpabilizadoras concorrem para um hiato entre discurso e práticas que envolvem a comida e o comer na medida em que apresentam enfoque predominantemente biológico ([BOSI; PRADO, 2011](#); [SANTOS, 2012](#)).

Historicamente, o campo da alimentação e nutrição que surge no final da década de 1930, tem suas dimensões científica, profissional e política pautadas em duas correntes de conhecimento científico, a saber: uma com enfoque no consumo de alimentos e utilização de nutrientes e a outra nas questões relacionadas à produção agrícola, distribuição e consumo alimentar ([VASCONCELOS; BATISTA-FILHO, 2011](#); [BOSI; PRADO, 2011](#)). Essa perspectiva influenciou a organização do ensino em Nutrição dividido em áreas e, conforme apontado por [Vasconcelos e Calado \(2011\)](#), reverberou nas práticas profissionais e no amplo processo de especialização dentro de cada grande área da profissão, resultando em objetos bem particulares, muitas vezes direcionados a patologias e/ou grupos etários.

O eixo “Aproximação à Prática Específica do Nutricionista” é composto por módulos, que correspondem à junção de disciplinas que agregam diferentes áreas do conhecimento confluentes, de modo a integrar, e não fragmentar, os saberes necessários à formação do nutricionista ([UNIFESP, 2011](#)).

O módulo “Ciência dos Alimentos” (CA) integra a grade curricular do curso de Nutrição e trata das propriedades físicas, químicas e biológicas dos constituintes dos alimentos e de suas relações com estabilidade, processamento, valor nutricional, biodisponibilidade e efeitos fisiológicos. Também são estudados aspectos relacionados à produção, processamento, qualidade e segurança dos alimentos, bem como a legislação relacionada ao tema.

Neste contexto, insere-se o projeto de extensão “Saberes e sabores: a ciência dos alimentos contribuindo para o trabalho em saúde” que teve como objetivo desenvolver e aplicar ações relacionadas à Ciência dos Alimentos no cotidiano das atividades interdisciplinares do Trabalho em Saúde nos equipamentos de atenção básica em saúde da cidade de Santos, SP.

A EXPERIÊNCIA DO PROJETO DE EXTENSÃO SABERES E SABORES

O enfoque central do projeto foi o diálogo entre a CA e o TS, na perspectiva da valorização da história alimentar e do contexto de vida dos diferentes sujeitos, da discussão e aplicação dos conhecimentos sobre saúde e nutrição (disponíveis e amplamente disseminados na mídia), buscando novos caminhos para a atuação profissional e maior integração entre a CA e o TS.

A interdisciplinaridade é, neste caso, um dos caminhos para que áreas científicas delimitadas e geralmente estanques encontrem-se e produzam novas possibilidades em busca da promoção de alimentação saudável e garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada por meio de atividades interdependentes, propiciando ao discente o completo

entendimento e aplicação integrada dos conteúdos ao longo dos anos de graduação e ampliando sua visão sobre a atuação do nutricionista.

O projeto foi estruturado em cinco etapas: 1. Histórias de cozinha que consistiu em identificar e documentar fatos e dados sobre hábitos, receitas e histórias envolvendo a tradição familiar quanto à alimentação e nutrição da população envolvida na perspectiva plural dos saberes e experiências humanas. 2. A gente é o que a gente come na qual foram investigados os hábitos alimentares atuais do público alvo. 3. Você tem fome de que? Etapa na qual foram mapeados os estabelecimentos que comercializam alimentos nas áreas de abrangência das unidades de atenção básica envolvidas. 4. O Nordeste vai à mesa quando foi criado um catálogo contendo alimentos regionais comercializados nos pontos de venda de produtos nordestinos, bem como informações nutricionais, usos culinários e receitas. 5. Mãos na massa com o objetivo de realizar oficinas como método educativo para a promoção da alimentação saudável, tendo a culinária como seu eixo estruturante.

Doze alunos do curso de Nutrição participaram deste projeto, sendo quatro bolsistas e os demais voluntários. Três docentes do curso de Nutrição, dois ligados a CA e um a TS integraram a equipe executora. Contamos com a participação de dois docentes e dois discentes do curso de Psicologia em algumas atividades.

Este relato de experiência é um recorte da etapa intitulada “Mãos na massa” e foi elaborado por alguns docentes e discentes que participaram da equipe executora do projeto, entre 2010 e 2012, a partir dos registros dos diários das atividades, relatos das reuniões e testes em laboratório, bem como relatório parcial e final dos bolsistas de extensão e do projeto.

COZINHAR JUNTO: ENSINANDO E APRENDENDO EM OFICINAS CULINÁRIAS

O público alvo desta etapa do projeto foi um grupo de doze agentes comunitários de saúde (ACS) devido ao seu importante papel como mediador entre a comunidade e o serviço de saúde e sua inclusão deu-se na perspectiva tanto da autonomia de suas escolhas alimentares como na atribuição de cuidadores da saúde.

A ampla possibilidade de disseminação das ações deste projeto não permitiu estimar certamente o número de indivíduos beneficiados, uma vez que o trabalho com ACS, além de benefícios individuais possivelmente atinge familiares, amigos e comunidade.

Cada oficina foi organizada em duas fases, sendo a primeira de planejamento, com testes e desenvolvimento de receitas no Laboratório de Dietética da Universidade e a segunda, de execução de oficinas no mesmo Laboratório, onde os participantes confeccionaram e degustaram as preparações, avaliando-as quanto aos seus aspectos sensoriais e a utilização no cotidiano individual/familiar e/ou profissional. Esta etapa permitiu, ainda, a identificação de demandas dos ACS especialmente voltadas para a prevenção e controle de hipertensão e diabetes.

As ações aconteceram de março de 2010 a setembro de 2011, as segundas-feiras à tarde, período destinado pela Universidade para atividades de monitoria, de pesquisa e de extensão envolvendo os alunos da graduação.

Para a realização das oficinas culinárias, um levantamento bibliográfico subsidiou a seleção das receitas considerando os hábitos alimentares e preparações típicas da culinária brasileira, a elevada prevalência de doenças crônicas não transmissíveis, o baixo

custo e a fácil reprodução, assim como a seleção de temas pertinentes a serem discutidos em rodas de conversa durante as oficinas (Tabela 1).

Na fase 1 os temas das oficinas foram definidos segundo as demandas dos ACS, a saber: 1. alimentos caseiros, mais saudáveis que os industrializados e que pudessem ser levados para o trabalho de campo (visitas domiciliares), 2. aproveitamento integral de alimentos, 3. lanches saudáveis, para a comunidade e especialmente para os próprios filhos, 4. Alimentação para hipertensos e diabéticos. Na fase 2, houve aprofundamento desta última demanda, a partir do relato de elevada prevalência dessas patologias nos territórios e do frequente uso de ervas locais no tratamento das mesmas.

Tabela 1. Preparações elaboradas nas oficinas culinárias e temas para as rodas de conversa.

Preparação	Tema da roda de conversa
Fase 1	
Biscoito de polvilho com espinafre, cenoura ou beterraba.	Consumo de alimentos industrializados e informação nutricional dos rótulos.
Bolo de banana com casca, carne ensopada com casca de melancia.	Aumento do consumo de fibras e vitaminas
Enroladinho de salsicha, patê de berinjela, patê de tomate, <i>tuile</i> de banana.	Lanches saudáveis
Mousse da banana, arroz doce <i>diet</i> .	Alimentos dietéticos, <i>diet</i> e <i>light</i>
Bolo de fubá, biscoito doce, infusão.	Uso de ervas e especiarias
Fase 2	
Preparações hipossódicas: arroz com talos e ervas, feijão, bolo de arroz, molho de tomate, picadinho de carne	Teor de sódio contido no sal de cozinha e seus efeitos à saúde, utilização de temperos naturais para a redução do teor de sal nas preparações, teor de sódio nos alimentos industrializados e alimentação para hipertensos.
Preparações doces sem adição de açúcar (dietéticos): abacaxi assado, beijinho, doce de abóbora, espuma de banana, leite condensado.	Tipos de edulcorantes e sua utilização para substituição do açúcar e alimentação para diabéticos

O objetivo dos testes foi ajustar e padronizar as preparações salgadas e doces, de forma a diminuir ao máximo a quantidade de sal utilizada, a partir do uso de ervas e temperos naturais; e substituir o açúcar por edulcorantes (adoçantes) na quantidade adequada com a minimização do sabor residual, tendo como resultado preparações hipossódicas e sem adição de açúcar, sem prejuízos às características sensoriais esperadas.

Os testes iniciavam-se com a pesagem de todos os ingredientes da preparação e registro das etapas. Nas preparações salgadas, a quantidade de sal de cozinha era de 0,5% da quantidade do ingrediente principal, sendo diminuída quando possível. A redução do teor de sal, e não sua exclusão total ou substituição por algum produto similar visou à saúde do indivíduo e a palatabilidade. O uso de edulcorantes era realizado de acordo com as instruções do fabricante para a substituição do açúcar, observando o grau de dulçor, o sabor residual e a textura alcançada, realizando ajustes quando necessário.

A aceitabilidade das preparações foi avaliada, utilizando como instrumento a escala hedônica híbrida de cinco pontos, método simples e de fácil aplicação. Os provadores (discentes, docentes e agentes comunitários de saúde) indicaram o grau de aceitação assinalando em pontos da escala que variam gradativamente distinguidos por expressões faciais desenhadas e indicações verbais (detestei, não gostei, indiferente, gostei e adorei), associados a valores numéricos de 1 a 5, respectivamente ([CECANE, 2010](#)). Foram consideradas aceitas as preparações que apresentaram a somatória das avaliações gostei e adorei correspondendo no mínimo a 85% das avaliações. Quando necessário, as receitas foram modificadas até serem aceitas.

Os desafios desta etapa de testes basearam-se na dificuldade em obter a textura esperada das preparações doces, visto que essa propriedade também é conferida pelo açúcar, e na escolha de edulcorantes que em combinação com os demais ingredientes das preparações não conferissem sabor estranho ou residual. Quanto às preparações salgadas as dificuldades se basearam em acertar o mínimo teor de sal que compoado com as ervas e temperos pudessem resultar em um sabor agradável. Esses fatores contribuíram para uma maior aceitabilidade das preparações salgadas em relação às doces.

Esses testes foram importantes, pois permitiram o aperfeiçoamento das preparações visando maior aceitação, bem como a padronização das receitas que podem ser reproduzidas domesticamente e são adequadas tanto para hipertensos e diabéticos como para a população em geral.

A dinâmica das oficinas incluía a separação antecipada dos ingredientes na bancada. Os ACS escolhiam a receita que gostariam de preparar, dividindo-se em grupos, com liberdade para cozinhar a partir da receita proposta, com o auxílio de um dos estudantes do projeto.

Todas as preparações foram submetidas à avaliação da aceitabilidade por todos os presentes seguida pelas rodas de conversa. As preparações salgadas obtiveram de 89 a 100% de aceitabilidade e as doces de 90 a 100%. As preparações culinárias compuseram um livro intitulado "Receitas de dar água na boca".

Nas rodas de conversa foram utilizadas diferentes estratégias disparadoras, como a leitura de rótulos de alimentos, a degustação de diferentes edulcorantes, o contato com caderno de receitas culinárias, a aproximação com insumos para diabéticos (lanceta, glicosímetro e tipos de insulina) e relato de vivência de diabético. Uma das estratégias foi a elaboração de material composto por embalagens plásticas, anexadas aos rótulos de alimentos industrializados, contendo a quantidade de sal de cozinha equivalente à quantidade de sódio encontrada em uma porção de cada um dos produtos selecionados, tais como tempero pronto em tablete e em pó, macarrão instantâneo, refrigerante, bolachas, hambúrgueres, nuggets, entre outros alimentos industrializados.

Esse tipo de dinâmica permitiu a visualização precisa de algo abstrato para a população e teve uma avaliação positiva por parte de todos os envolvidos no projeto.

A ação coletiva de cozinhar durante oficinas culinárias possibilitou, de forma lúdica, o contato sensorial com os alimentos e preparações em uma vivência subjetiva contextualizada, na qual são identificados valores, sentimentos e experiências em relação à comida e ao comer. [Castro et al. \(2007\)](#) relatam experiência similar com adolescentes, merendeiras e profissionais de saúde/educação e ressaltam a possibilidade de transmissão de conteúdos teóricos de maneira informal, troca de saberes e incorporação

das experiências, pelos participantes, em sua prática alimentar pessoal, familiar e em sua atuação profissional.

Nas oficinas culinárias, os ACS foram protagonistas não somente na ação de cozinhar, mas na discussão sobre os ingredientes e modo de preparo com sugestões de alterações bastante frequentes. Com as oficinas, o público alvo pode perceber e propor caminhos diferentes para as receitas, diante da experiência e do cotidiano na família e comunidade. No dia em que o tema era uso de ervas e especiarias, por exemplo, os próprios ACS levaram folhas utilizadas pela comunidade e compartilharam com docentes e discentes seus conhecimentos. Essa abordagem, conforme discutida por [Acioli e Luz \(2003\)](#), ilustra a manutenção da pluralidade de saberes locais e da corresponsabilização nas escolhas alimentares para além das práticas de profissionais de saúde pautadas nas orientações e prescrições envolvendo comportamentos e hábitos de saúde.

Segundo [Jardim e Lancman \(2009\)](#) o ACS desempenha um papel único nas relações de cuidado, pois esse sujeito emerge da comunidade e se integra às equipes de saúde, trabalhando por meio da escuta e do diálogo, além da realização de visitas domiciliares aos munícipes, conhecendo assim as demandas e necessidades da população, podendo conscientizar e ser um agente educador, corroborando melhores escolhas alimentares.

Segundo [Kastrup \(2004\)](#), o aprendizado é produzido por meio do fazer, do trabalho e não da ação mecânica e automatizada. Dessa maneira, pode-se dizer que o aprendizado não ocorreu somente por parte dos ACS, mas foi compartilhado por estudantes e professores. Ilustra essa afirmação a elaboração e utilização de diferentes estratégias disparadoras das rodas de conversa e o ato de cozinhar junto a partir das demandas dos ACS que trouxeram, por exemplo, ervas utilizadas pela comunidade e que eram desconhecidas pelos alunos e docentes.

OS AVANÇOS E DESAFIOS DESTA EXPERIÊNCIA

No projeto de extensão Saberes e Sabores foi possível discutir as interfaces entre a Ciência dos Alimentos e o Trabalho em Saúde, assim como a importância de sua confluência para a prática do nutricionista.

Durante essa experiência, o conhecimento específico em CA auxiliou significativamente o TS apoiando diferentes perspectivas da educação nutricional e em saúde, como a seleção, teste e ajuste das preparações utilizadas nas oficinas culinárias, a escolha dos disparadores para as rodas de conversa e a avaliação sensorial.

Tanto docentes como discentes constituíram-se como sujeitos do ato de aprender, democratizando o saber acadêmico, em um processo de (re)elaboração do saber universitário. Tomaram-se como referências as demandas locais identificadas pelo grupo e avançou-se na composição e subsídio para as atividades da Universidade que acontecem nos equipamentos sociais e de saúde de Santos tanto no eixo TS como no Estágio Curricular em Nutrição Social, evidenciando a integração ensino-serviço preconizada pelo PPP do *Campus*. Ilustra esse avanço atividade realizada com grupo de hipertensos e diabéticos, na qual houve degustação das preparações hipossódicas e dos doces elaborados sem adição de açúcar (dietéticos), assim como a divulgação das receitas.

Inicialmente, havia a expectativa de realização de oficinas nos equipamentos de saúde e sociais de Santos, diretamente com a população, dificultada pela carência de

espaços físicos adequados nos territórios e pela dificuldade de agenciar encontros em horários compatíveis com a disponibilidade de discentes e população. Outro desafio consistiu na ausência de financiamento e meio de transporte da população para as dependências da Universidade, ou mesmo para o deslocamento da equipe do projeto para os equipamentos de atenção básica a saúde.

Progressos foram alcançados quanto à articulação entre ensino, pesquisa e extensão, na medida em que discentes, durante o andamento do projeto, participaram de ações do estágio de nutrição social e/ou, em contato com as estagiárias, subsidiaram as ações territoriais a partir das preparações testadas no projeto. Outros desdobramentos foram a elaboração de dois Trabalhos de Conclusão de Curso, envolvendo história-memória sobre alimentação de população idosa em região de elevada vulnerabilidade, e avaliação da aceitabilidade das preparações hipossódicas e dietéticas pela população hipertensa e diabética atendida em equipamento de atenção básica de Santos.

Nos relatos discentes, consta a experiência da troca de saberes docente-discente-comunidade, a vivência e práticas a partir da realidade local e profissional com potencial poder transformador social e das relações academia-serviço e ensino-aprendizagem. Para os estudantes a aproximação com as demandas de saúde da população por meio dos agentes possibilitou a interlocução entre diversos conteúdos presentes na graduação e, portanto, foi relatada como experiência singular para a formação pessoal e profissional dos futuros nutricionistas.

AGRADECIMENTOS

Aos docentes e discentes dos projetos de extensão “Saberes e Sabores: a ciência dos alimentos contribuindo para o trabalho em saúde” e “Projeto de extensão nos Morros Vila Progresso e Santa Maria: potencialização das práticas dos Agentes Comunitários de Saúde”. À Camilly Fratelli Pereira. Aos Agentes Comunitários de Saúde.

SUBMETIDO EM: 11 out. 2013

ACEITO EM: 16 abr. 2014

REFERÊNCIAS

[ACIOLI, S.; LUZ, M. T.](#) Sentidos e valores de práticas populares voltadas para a saúde, a doença e o cuidado. **Revista de Enfermagem UERJ**, Rio de Janeiro, v. 11, n. 1, p. 153-158, 2003.

[BOSI, M. L. M.; PRADO, S. D.](#) Alimentação e nutrição em saúde coletiva: constituição, contornos e estatuto científico. **Ciência e Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 7-17, 2011.

[CASTRO, I. R. R. et al.](#) A culinária na promoção da alimentação saudável: delineamento e experimentação de método educativo dirigido a adolescentes e a profissionais das redes de saúde e de educação. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 20, n. 6, p. 571-588, 2007.

[CENTRO COLABORADOR DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR - UNIFESP](#). **Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE**. Santos: CECANE UNIFESP: FNDE, MEC, GOVERNO FEDERAL: FAP, UNIFESP, 2010.

[FEUERWERKER, L. C. M.; CAPOZZOLO, A. A.](#) Mudanças na formação dos profissionais de saúde: alguns referenciais de partida do eixo trabalho em saúde. In: CAPOZZOLO, A. A.; HENZ, A. O.; CASETTO, S. J. **Clínica comum: itinerários de uma formação em saúde**. Rio de Janeiro: HUCITEC, 2013.

[JARDIM, T. A.; LANCMAN, S.](#) Aspectos subjetivos do morar e trabalhar na mesma comunidade: a realidade vivenciada pelo agente comunitário de saúde. **Interface: Comunicação, Saúde e Educação**, Botucatu, v.13, n. 28, p. 123-135, 2009.

[KASTRUP, V.](#) A aprendizagem da atenção na cognição inventiva. **Psicologia & Sociedade**, Belo Horizonte, v. 16, n. 3, p. 7-16, 2004.

[SANTOS, L. A. S.](#) O fazer educação alimentar e nutricional: algumas contribuições para reflexão. **Ciência e Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 17, n. 2, p. 453-462, 2012.

[UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO \(UNIFESP\)](#). **Projeto Político-Pedagógico do Curso de Nutrição da Universidade Federal de São Paulo**. Santos, 2011.

[VASCONCELOS, F. A. G.; BATISTA-FILHO, M.](#) História do campo da alimentação e nutrição em saúde coletiva no Brasil. **Ciência e Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 81-90, 2011.

[VASCONCELOS, F. A. G.; CALADO, C. L. A.](#) Profissão nutricionista: 70 anos de história no Brasil. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 24, n. 4, p. 605-617, 2011.