

## Formação de Agentes Comunitários de Saúde para promoção da alimentação adequada e saudável em Macaé, RJ

### *Education of Community Health Workers on the promotion of healthy and adequate diet, in Macaé, Rio de Janeiro, Brazil*

Priscila Vieira Pontes<sup>1</sup>, Amábela de Avelar Cordeiro<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal do Rio de Janeiro, Núcleo de Estudos Plurais em Educação, Alimentação e Humanidades – NESPERA. Campus UFRJ-Macaé Professor Aloísio Teixeira. Macaé-RJ, Brasil.

Endereço para correspondência: Priscila Vieira Pontes - [privpontes@gmail.com](mailto:privpontes@gmail.com)

#### Palavras-chave

Dieta saudável  
Agentes comunitários de Saúde  
Promoção da saúde

**Objetivo:** Relatar a experiência de um projeto de extensão na formação de Agentes Comunitários de Saúde (ACS) de Macaé, RJ, como promotores da alimentação saudável. **Método:** O Curso sobre promoção da alimentação saudável através da leitura e compreensão dos rótulos de alimentos, foi conduzido por docentes e graduandas do Curso de Nutrição da UFRJ-Campus Macaé entre novembro de 2010 e setembro de 2011, e teve duração total de doze horas, distribuídas em três encontros de quatro horas cada. Pautado na dialogicidade de Paulo Freire, os conteúdos programáticos do Curso foram trabalhados de forma respeitosa, considerando o conhecimento dos participantes e o aprendizado mútuo. Para melhor direcionar o Curso, os ACS responderam, no primeiro encontro, um questionário de conhecimento prévio sobre os rótulos de alimentos. Seis meses após a conclusão do Curso, os ACS participaram de uma roda de conversa para avaliar as suas ações como promotores da alimentação saudável com os usuários das Estratégias de Saúde da Família (ESF). **Resultados:** Concluíram o Curso 62 ACS. Antes do Curso, os ACS demonstraram dificuldade para compreender as informações presentes nos rótulos. O Curso promoveu melhor entendimento sobre as informações dos rótulos, assim como sensibilizou os participantes para a importância de usar os rótulos para as escolhas alimentares. **Conclusão:** É necessário continuar investindo na formação dos ACS para que eles tenham mais segurança e protagonismo na atuação como promotores da alimentação saudável, adequada, consciente e sustentável nas suas comunidades.

#### Keywords

Healthy diet  
Community Health Workers  
Health Promotion

**Objective:** This article is an experience report an extension project in the training of Community Health Workers (CHW) of Macaé, RJ as healthy diet promoters. **Methodology:** The Course about healthy diet promotion, through reading and understanding food labels was conducted by teachers and graduates of the Nutrition Course in the Federal University of Rio de Janeiro, Macaé Campus, between November 2010 and September 2011. The Course lasted twelve hours, distributed in three meetings of four hours each. Based on Paulo Freire dialogicity, course contents considering the participants knowledge and mutual learning. For better course guidance, CHW responded on a first meeting, a prior knowledge questionnaire about food labels. Six months after the conclusion of the Course, the CHW participated in a circle of talk to evaluate actions as healthy diet promoters with Family Health Strategy users. **Results:** The 62 CHW have concluded the Course. They demonstrated, before of the Course, difficulty to read and understand food labels. The Course promoted a better understanding of the food labels, as well encouraged participants to use the food labels for make food choices. **Conclusion:** It is necessary to continue investing in CHW training so that they have more confidence and protagonism in acting as promoters of healthy, adequate, conscious and sustainable diet in their communities.

## INTRODUÇÃO

As últimas décadas foram marcadas por uma mudança no padrão alimentar da população brasileira, com aumento do consumo de produtos alimentícios ultraprocessados em

substituição aos alimentos *in natura* ou minimamente processados<sup>1</sup>. Este novo padrão alimentar é desfavorável à saúde, uma vez que os ultraprocessados apresentam, geralmente, elevada densidade energética e elevados teores de açúcar, sódio, gorduras saturadas e *trans*, além de

aditivos alimentares<sup>2,3</sup>. O consumo excessivo destes componentes alimentares, característico de uma alimentação não saudável, é um dos fatores de risco individuais que contribui para o surgimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), principalmente as cardiovasculares, obesidade, diabetes e câncer. As DCNT são consideradas um problema de saúde pública, uma vez que aumentam a morbimortalidade e impactam negativamente na qualidade de vida dos indivíduos que as apresentam<sup>4</sup>.

A promoção da alimentação adequada e saudável (PAAS) é uma das diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN)<sup>5</sup> e insere-se como eixo estratégico da Política Nacional de Promoção da Saúde (PNPS)<sup>6</sup> do Ministério da Saúde. Ações que repercutam positivamente nas escolhas alimentares é uma das estratégias para alcançar a PAAS<sup>5</sup>. Embora a escolha alimentar seja um processo complexo que envolve fatores sócio-econômicos-culturais e psicológicos, as informações sobre a composição dos alimentos, principalmente dos processados que são constituídos, muitas vezes, por mais de três ingredientes, são necessárias para escolhas alimentares adequadas e saudáveis<sup>7</sup>.

Os produtos alimentícios embalados na ausência do consumidor, salvo raras exceções, devem obrigatoriamente apresentar nos seus rótulos informações sobre sua composição, que aparecem na lista de ingredientes e na informação nutricional, esta geralmente na forma de tabela<sup>8</sup>. A lista de ingredientes deve estar em ordem decrescente, isto é, o primeiro ingrediente é aquele que está em maior quantidade no produto e o último, em menor quantidade. A informação nutricional apresenta, por porção do alimento, o valor energético e as quantidades de carboidratos, proteínas, gorduras totais, saturadas e *trans*, fibras alimentares e sódio. Além da quantidade dos nutrientes em gramas ou miligramas, há também informação do percentual do valor diário (%VD), que indica o quanto as quantidades informadas representam numa dieta diária de 2000 kcal<sup>8</sup>. Embora todas estas informações estejam presentes nos rótulos dos alimentos e possam contribuir para a decisão de compra de forma mais criteriosa, não há garantia que sua leitura seja realizada ou ainda que seja compreendida pelos consumidores. Estudos apontam que muitos consumidores consultam os rótulos antes da compra, mas a maioria não compreende o significado das informações presentes<sup>9</sup>. Ações sobre alimentação e nutrição que promovem o acesso às informações presentes nos rótulos, fortalecem a capacidade de análise e decisão do consumidor<sup>10,11</sup> e contribuem para a promoção da saúde<sup>12</sup>.

Dentro do Sistema Único de Saúde (SUS) brasileiro, é a Atenção Básica em Saúde o cenário ideal para a realização de

ações de promoção da saúde, no âmbito individual e coletivo. O Agente Comunitário de Saúde (ACS) é o profissional integrante da equipe da Estratégia de Saúde da Família (ESF) ou do Programa de Agentes Comunitários de Saúde (PACS), que atua em ações de prevenção e promoção da saúde<sup>13</sup>. O ACS é um importante elo entre as famílias e a equipe de saúde, e pode contribuir para melhorar as condições de vida da sua comunidade. Uma das ações que os ACS podem fazer para promover a alimentação adequada e saudável é orientar e estimular a leitura dos rótulos dos alimentos pelos usuários do SUS. Entretanto, para isso é necessário qualificar este profissional, através de cursos de formação que devem ser incentivados pelos gestores de saúde<sup>14</sup>. Ressalta-se que a integração ensino-serviço é uma importante estratégia de qualificação do cuidado e da assistência à saúde no âmbito da atenção básica<sup>15</sup>.

O campus UFRJ-Macaé Professor Aloísio Teixeira (campus UFRJ-Macaé) é um campus avançado da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) que tem construído uma história de integração com a rede municipal de saúde de Macaé por meio de projetos de pesquisa e extensão. O projeto Escolha Saudável Utilizando Rótulos dos Alimentos (ESAURA) foi um dos primeiros projetos de extensão do campus, idealizado por docentes do Curso de Nutrição em parceria com a Secretaria Municipal de Saúde de Macaé, que teve como objetivo promover cursos de formação para os ACS de Macaé sobre promoção da alimentação saudável.

Considerando que a extensão universitária é “um processo interdisciplinar, educativo, cultural, científico e político que promove a interação transformadora entre Universidade e outros setores da sociedade”, e que esta interação acontece principalmente por meio de ações educativas<sup>16,17</sup>, o projeto ESAURA utilizou a educação em saúde para promover a alimentação saudável, através da formação de ACS como multiplicadores do conhecimento construído ao longo do Curso nas suas comunidades.

É evidente o importante papel da extensão universitária na educação em saúde. A extensão universitária permite a aproximação da universidade com a realidade da sociedade e o conhecimento de suas necessidades, proporcionando a troca de saberes acadêmicos e populares<sup>17,18</sup>. Tratando-se da promoção da alimentação saudável que envolve a adoção de práticas alimentares conscientes, adequadas e saudáveis, faz-se necessário conhecer quais são os determinantes das escolhas alimentares e qual o significado dos alimentos para os indivíduos, para o planejamento das ações educativas<sup>7</sup>.

A proposta do projeto ESAURA foi conduzir um curso de forma dialogada, que oferecesse informações sobre como usar e compreender os rótulos dos alimentos, respeitando o conhecimento dos participantes. O Curso buscou ainda

incentivar os ACS para atuarem como promotores da alimentação saudável e adequada nas suas comunidades, multiplicando as informações adquiridas e o conhecimento gerado para os usuários do SUS.

Dessa forma, o objetivo do presente trabalho é relatar a experiência da equipe do projeto ESAURA na formação de Agentes Comunitários de Saúde de Macaé, RJ, como promotores da alimentação saudável.

## MÉTODO

Trata-se de um relato de experiência sobre o Curso de Formação para ACS sobre “Promoção da alimentação saudável através da leitura e compreensão dos rótulos de alimentos” realizado pelo projeto de extensão ESAURA, entre novembro de 2010 e setembro de 2011. O projeto foi aprovado pelo Conselho Deliberativo do campus UFRJ-Macaé. Os participantes assinaram o Termo de Consentimento, autorizando a divulgação dos registros realizados durante o Curso.

Todos os ACS, atuantes das vinte e nove unidades da ESF de Macaé foram convidados pela coordenação da ESF para participar do Curso de Formação, com duração total de doze horas, distribuídas em três encontros semanais com quatro horas de duração cada. Quatro turmas foram formadas, com limite de vinte e cinco participantes distribuídos de modo a ter representantes de diferentes ESF por turma. Os nutricionistas da ESF de Macaé foram convidados para participar dos encontros do Curso, que foram realizados nas dependências do Polo Universitário do campus UFRJ-Macaé e conduzidos por docentes do Curso de Nutrição e por duas discentes bolsistas de extensão, sendo uma do Curso de Nutrição e outra do Curso de Medicina.

As datas dos encontros foram definidas junto à Coordenação da ESF para organizar a saída dos ACS e dos nutricionistas das suas unidades, de modo a não prejudicar os serviços de saúde.

Os temas desenvolvidos no Curso foram: Conhecendo e entendendo as informações dos rótulos dos alimentos; A composição e os diferentes níveis de processamento dos alimentos; Relacionando as escolhas alimentares com as DCNT, e Escolhas alimentares adequadas e saudáveis para promoção da saúde. O Curso foi delineado na perspectiva educativa de Paulo Freire, com ações que enfatizaram a autonomia do sujeito e o diálogo. Todos os conteúdos foram trabalhados com enfoque na problematização favorecendo a troca de experiências e a participação democrática, com a finalidade de promover reflexão sobre as práticas alimentares<sup>19</sup>.

Seguindo o princípio de educação enquanto processo permanente e gerador de autonomia do Marco de

Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as políticas públicas, as ações educativas foram contextualizadas na realidade dos participantes<sup>20</sup>. Para o planejamento das ações, no primeiro encontro os ACS responderam um questionário de conhecimento prévio, elaborado pela equipe do projeto, contendo perguntas sobre as informações presentes nos rótulos dos alimentos e sobre as motivações das escolhas alimentares. Após responderem os questionários, os participantes foram distribuídos em grupos com aproximadamente quatro integrantes. Cada grupo recebeu três rótulos de produtos alimentícios e foram orientados a ler todas as informações e anotar as dúvidas existentes. Cada grupo elegeu um relator que ao final da dinâmica apresentou as principais limitações dos rótulos para a compreensão das informações presentes. Houve ao final de todas as apresentações amplo debate sobre o uso e a compreensão dos rótulos.

Nos segundo e terceiro encontros a composição dos grupos de participantes foi a mesma do primeiro encontro. No segundo encontro foi realizada uma dinâmica de simulação de compra de alimentos, numa sala com estantes contendo diversos produtos alimentícios, que simulavam as prateleiras de um mercado. Os produtos da mesma categoria estavam agrupados, por exemplo, haviam três tipos de bebidas lácteas; três opções de biscoitos; três opções de sucos; três opções de macarrão, entre outros. Cada grupo de ACS recebeu uma cesta e foi orientado a escolher o produto alimentício mais saudável de cada categoria, considerando as informações dos rótulos e dando preferência àqueles com menor número de ingredientes e com menores teores de açúcar, sódio, gorduras saturadas e *trans*. Após as escolhas, foi realizada uma roda de conversa que discutiu as escolhas alimentares e a importância de alimentar-se de forma consciente.

No terceiro encontro, houve inicialmente uma ampla discussão sobre as escolhas alimentares e sobre a relação entre o consumo de alimentos processados e DCNT. Em seguida, foi realizada uma oficina para elaboração de cartazes contendo orientações sobre como ler e compreender os rótulos, para serem colocados nas unidades de saúde como material informativo para os usuários.

Em todos os encontros, um membro da equipe do projeto ficou responsável por registrar as falas dos ACS que identificassem o impacto do Curso na formação deles.

Os ACS que participaram de todos os encontros e concluíram o Curso, avaliaram o mesmo em dois momentos. Primeiro por meio do preenchimento de formulário no último encontro, no qual cada participante atribuiu nota de 1 a 4, sendo 1 ruim, 2 regular, 3 bom e 4 excelente para os seguintes itens: temas trabalhados, metodologia de ensino-

aprendizagem, carga horária, organização, ambiente, integração entre os facilitadores e os participantes, e avaliação geral.

O segundo momento de avaliação foi realizado seis meses após a conclusão do Curso, quando os ACS foram convidados para uma roda de conversa para avaliar as suas ações como promotores da alimentação saudável com os usuários das Estratégias de Saúde da Família (ESF). Para avaliar se o Curso de Formação contribuiu para o melhor entendimento das informações presentes nos rótulos, os ACS responderam um questionário contendo perguntas semelhantes às do questionário aplicado no primeiro encontro.

## RESULTADOS

A avaliação geral do Curso e os itens: temas trabalhados, metodologia de ensino-aprendizagem, carga horária, organização, ambiente, e integração entre os facilitadores e os participantes, foram avaliados pelos participantes como bons ou excelentes.

Concluíram o Curso 62 ACS. A maioria era mulher (93,5%), com ensino médio completo (69,3%), com idade mínima de 20 e máxima de 55 anos, e responsável pela compra dos alimentos da família. A DCNT mais prevalente nos participantes foi a hipertensão arterial (20,1%). Do questionário de conhecimento prévio, identificou-se que a maioria (82,2%) já leu algum rótulo de alimento, embora a leitura seja habitual para apenas 21% dos participantes. O interesse pelos rótulos para a maioria se detém a leitura do prazo de validade e do valor energético.

Durante o Curso de Formação, buscou-se valorizar a leitura das informações nutricionais e da lista de ingredientes dos rótulos, pois são estas as informações que devem ser utilizadas de forma criteriosa para influenciar positivamente a escolha alimentar.

A dificuldade de leitura dos rótulos foi mencionada por 37% dos ACS, devido principalmente ao tamanho pequeno das letras e a falta de entendimento das informações nutricionais. Antes do Curso, a informação nutricional era desconhecida para 35,5% dos ACS, e a maioria (75,5%) não sabia o que significava o percentual do valor diário e nem gorduras trans (51,6%).

Embora os nutricionistas da ESF de Macaé tenham sido convidados para participar de todos os encontros, só foi possível contar com a participação deles em alguns. Foi percebido que os encontros que ocorreram com a presença dos nutricionistas, proporcionaram maior aproximação entre eles e os ACS, o que facilitou o planejamento de ações educativas integradas na ESF. A integração entre os próprios

ACS também foi considerada um aspecto positivo do Curso. Os nutricionistas relataram que o número de profissionais de nutrição é reduzido para atender toda a ESF do município, e valorizaram o apoio dos ACS nas ações de EAN, julgando ser fundamental para maior alcance das ações de promoção da alimentação saudável com a população macaense.

Antes do Curso, os ACS mais interessados com a leitura dos rótulos eram aqueles que apresentavam, ou que tinham na família, alguma doença que necessitasse de restrição alimentar e/ou nutricional. Os ACS e os nutricionistas informaram que nas ESF as doenças mais prevalentes eram hipertensão arterial, diabetes e obesidade, doenças que tem forte associação com a má alimentação caracterizada por elevado consumo de ultraprocessados e baixo consumo de alimentos in natura e minimamente processados. Após a conclusão do Curso, percebeu-se maior interesse dos ACS pela leitura nos rótulos da lista de ingredientes e da informação nutricional, uma vez que eles compreenderam que esta leitura permite conhecer os componentes alimentares e identificar aqueles que devem ter seu consumo moderado ou que não devem fazer parte da base da alimentação, ou seja, permitem ter uma decisão criteriosa na escolha alimentar.

Os ACS compararam a lista de ingredientes de produtos alimentícios que, segundo relato deles, eram de consumo frequente como macarrão instantâneo, refresco em pó, massas prontas para bolo, biscoitos recheados e temperos artificiais e identificaram nomes pouco familiares como gordura vegetal hidrogenada, realçador de sabor e outros aditivos alimentares. Um dos ACS comentou durante o Curso “Eu nunca tinha parado para pensar que eu como coisas que eu nem sei o que é ...” (ACS A), referindo-se a leitura da lista de ingredientes de um produto ultraprocessado. Outro ACS comentou “Nunca imaginei que fosse tão diferente a composição desses tipos de macarrão. Nunca mais compro esse (A)! Sai até mais caro porque esse aqui (B) rende muito mais...” (ACS B), referindo-se à comparação da lista de ingredientes do macarrão de sêmola (B) com macarrão instantâneo (A).

No encontro realizado após seis meses de conclusão do Curso, os ACS relataram que o Curso despertou o interesse por conhecer o que se come, e que se sentiram muito estimulados a orientar os usuários do SUS a lerem os rótulos dos alimentos, percebendo-se como agentes de transformação nas escolhas alimentares. Os ACS relataram que durante as visitas domiciliares utilizavam como exemplo os rótulos dos produtos presentes nos domicílios e que muitos usuários se surpreendiam com a quantidade e a má qualidade de ingredientes dos ultraprocessados. Segundo os ACS, o Curso ampliou a visão sobre as escolhas alimentares,

servindo o conhecimento construído não apenas para a orientação profissional com os usuários do SUS, mas também para as mudanças nas escolhas deles e da família. Embora o Curso tenha contribuído para que os ACS ampliassem o entendimento sobre as informações dos rótulos, a dificuldade para lê-las devido ao tamanho pequeno da letra, relatada pelos ACS que tinham o hábito de consultar os rótulos antes do Curso, também foi percebida por aqueles que passaram a adotar esta prática após o Curso. Os ACS também relataram que tiveram dificuldade para interpretar, segundo as informações nutricionais, quais produtos alimentícios tinham quantidades elevadas de gordura e sódio.

## DISCUSSÃO

O perfil de leitor, observado na maioria dos ACS, que busca conhecer apenas o prazo de validade e as calorias dos alimentos, sem ter interesse em avaliar de forma integrada a composição dos alimentos foi o mesmo encontrado em pesquisa realizada com 1.246 usuários de Unidades Básicas de Saúde de Pelotas, Rio Grande do Sul<sup>21</sup>.

A aproximação entre os ACS e os rótulos dos alimentos, proporcionada pelo Curso, sensibilizou os primeiros para a importância de conhecer o que se compra e consome. As falas dos ACS demonstraram que os mesmos se surpreenderam com a má qualidade dos produtos ultraprocessados.

Na época do Curso ainda não havia sido publicada a segunda versão do Guia Alimentar para a População Brasileira, que aconteceu em 2014 e tornou oficial a classificação dos alimentos com base no seu processamento<sup>2</sup>. O Guia é um documento que traz as principais orientações sobre alimentação adequada e saudável e que deve ser utilizado por toda população brasileira, e configura-se como um importante instrumento de apoio às ações de promoção da alimentação saudável no SUS e que pode ser amplamente divulgado nas comunidades pelos ACS. O Curso proporcionou ampla discussão sobre os níveis de processamento a que são submetidos os alimentos, seguindo a classificação de Monteiro et al (2010), que classifica os alimentos em in natura ou minimamente processados, processados e ultraprocessados<sup>3</sup>.

A dificuldade na compreensão das informações nutricionais, relatada pelos participantes, também foi pontuada no estudo que avaliou o hábito de leitura e a compreensão dos rótulos por quatrocentos consumidores da cidade do Rio de Janeiro<sup>22</sup>. Dados como estes indicam a necessidade de ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) que levem à população informações sobre como

compreender e utilizar as informações presentes nos rótulos dos alimentos. Entretanto, a permanência da dificuldade em usar os rótulos para escolhas alimentares mais saudáveis, observadas nos participantes que concluíram o curso, reforçam a necessidade de tornar os rótulos de alimentos mais claros e compreensíveis pela população.

No Brasil, desde 2014, o grupo de trabalho sobre rotulagem nutricional de alimentos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) vem discutindo as propostas de mudanças nos rótulos para que estes se tornem mais claros e de fácil entendimento pois só desta maneira os consumidores poderão efetivamente utilizar os rótulos para suas escolhas alimentares<sup>23</sup>.

## CONCLUSÃO

A experiência do projeto ESAURA mostrou que ações que promovem o entendimento das informações dos rótulos dos produtos alimentícios podem contribuir para ampliar a autonomia dos consumidores nas escolhas alimentares.

Considerando o relevante papel dos ACS nas ações de promoção da saúde e prevenção de doenças com a comunidade, é necessário continuar investindo na formação destes profissionais para que eles tenham mais segurança e protagonismo na atuação como promotores da alimentação saudável, adequada, consciente e sustentável.

O projeto contribuiu para o compartilhamento de experiências e saberes não apenas sobre as escolhas alimentares, mas também sobre as reais demandas da sociedade macaense, promovendo uma importante integração entre a Universidade e os serviços de saúde. Certamente, a vivência oportunizada pelo projeto impactará positivamente na formação profissional das estudantes da equipe.

## REFERÊNCIAS

1. Martins APB, Levy RB, Claro RM, Moubarac JC, Monteiro CA. Participação crescente de produtos ultraprocessados na dieta brasileira (1987-2009). *Rev Saúde Públ.* 2013; 47(4): 656-65.
2. Brasil. Ministério da Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde; 2014.
3. Monteiro CA, Levy RB, Claro RM, Castro IRR, Cannon G. A new classification of foods based on the extent and purpose of their processing. *Cad Saúde Pública.* 2010; 26(11): 2039-2049.
4. Monteiro CA, Levy RB, Claro RM, de Castro IRR, Cannon G. Increasing consumption of ultra-processed foods and likely impact on human health: evidence from Brazil. *Public Health Nutr.* 2011; 14: 5-13.

5. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília, 2013.
6. Brasil. Ministério da Saúde. Portaria nº 2.446, de 11 de novembro de 2014. Redefine a Política Nacional de Promoção da Saúde. Diário Oficial da União 13 nov 2014; Seção 1.
7. Jomori MM, Proença RPC, Calvo MCM. Determinantes de escolha alimentar. *Rev Nutr.* 2008; 21(1): 63-73.
8. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Brasil). Resolução RDC nº 360, 23 de dezembro de 2003. . Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Diário Oficial da União 2003.
9. Machado SS, Santos FO, Albinati FL, Santos LPR. Comportamento dos consumidores com relação à leitura de rótulos de produtos alimentícios. *Alim Nutr.* 2006; 17(1): 97- 103.
10. Louzada MLC, Martins APB, Canella DS, Baraldi LG, Levy RB, Claro RM, Moubarac JC, Cannon G, Monteiro CA. Alimentos Ultraprocessados e perfil nutricional da dieta no Brasil. *Rev Saúde Pública.* 2015; 49-38.
11. Campos S, Doxey J, Hammond D. Nutrition labels on pre-packaged foods: a systematic review. *Public Health Nutr.* 2011; 14(8): 1496-506.
12. Kang HT, Shim JY, Lee YJ, Linton JA, Park BJ, Lee HR. Reading nutrition labels is associated with a lower risk of metabolic syndrome in Korean adults: the 2007 e 2008 Korean NHANES. *Nutr Metab Cardiovasc Dis.* 2013; 23(9): 876-82.
13. Brasil. Ministério da Saúde. Portaria n.2.488, de 21 de outubro de 2011. Aprova a Política Nacional de Atenção Básica, estabelecendo a revisão de diretrizes e normas para a organização da atenção básica, para a Estratégia Saúde da Família-ESF e o Programa de Agentes Comunitários de Saúde-PACS. Diário Oficial da União 21 out 2011.
14. Fracolli LA, Gomes MFP, Pinheiro DGM, Castro DFA. Avaliação das ações de promoção da saúde desenvolvidas pelos agentes comunitários de saúde. *Mundo Saúde.* 2013; 37(4): 411-18.
15. Vendruscolo C, Prado ML, Kleba ME. Teaching-Service integration within the National Professional Health Education Reorientation Program. *Ciênc Saúde Coletiva.* 2016; 21: 2949-60.
16. Universidade Federal do Rio Grande do Sul; Fórum de Pró-Reitores de Extensão das Instituições Públicas de Educação Superior Brasileiras. Política Nacional de Extensão Universitária. Porto Alegre, RS: UFRS; 2012. (Extensão Universitária, 7)
17. Souza AC, Cunha AP, Saccol AP, Stefanos C, Hermógenes MV, Lima LM, et al. A extensão universitária no processo de educação e saúde: um estudo de caso. *Extensio: Rev. Eletrônica de Extensão.* 2007; 4(5). Disponível em <https://periodicos.ufsc.br/index.php/extensio/article/view/5727>.
18. Biscarde DGS, Pereira-Santos M, Silva LB. Formação em saúde, extensão universitária e Sistema Único de Saúde (SUS): conexões necessárias entre conhecimento e intervenção centradas na realidade e repercussões no processo formativo. *Interface (Botucatu).* 2014; 18(48): 177-86.
19. Freire P. *Pedagogia do oprimido.* 46. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra; 2005.
20. Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. - Brasília, DF: O Ministério; 2012. 68 p.
21. Lindemann IL, Silva MT da, César JG, Mendoza-Sassi RA. Leitura de rótulos alimentares entre usuários da atenção básica e fatores associados. *Cadernos Saúde Coletiva.* 2016; 24: 478-86.
22. Marins BR, Jacob SC, Peres F. Avaliação qualitativa do hábito de leitura e entendimento: recepção das informações de produtos alimentícios. *Ciênc Tecnol Aliment.* 2008; 28(3): 579-585.
23. Rede de Alimentação e Nutrição do Sistema Único de Saúde. Idec apresenta novo modelo de rotulagem nutricional à ANVISA [internet] [Acesso em set 2017]. Disponível em: [http://ecos-redenutri.bvs.br/tiki-read\\_article.php?articleId=2440](http://ecos-redenutri.bvs.br/tiki-read_article.php?articleId=2440).

---

**Submissão:** 09/11/2017

**Aprovado para publicação:** 08/05/2018