



# INTERSETORIALIDADE ENTRE SAÚDE E EDUCAÇÃO: EDUCAÇÃO NUTRICIONAL E EM SAÚDE ATRAVÉS DE OFICINAS CULINÁRIAS PARA ESTUDANTES DE UMA ESCOLA PÚBLICA NO CABULA

INTERSECTORIALITY BETWEEN HEALTH AND EDUCATION: NUTRITIONAL AND HEALTH EDUCATION THROUGH CULINARY WORKSHOPS FOR STUDENTS OF A PUBLIC SCHOOL IN CABULA

INTERSECTORIALIDAD ENTRE SALUD Y EDUCACIÓN: EDUCACIÓN NUTRICIONAL Y SALUD A TRAVÉS DE TALLERES CULINARIOS PARA ESTUDIANTES DE UNA ESCUELA PÚBLICA DE CÁBULA

Luana Sales dos Santos<sup>1</sup>  
Jaqueline Araújo da Silva<sup>2</sup>  
Yago Pinto Cardoso<sup>3</sup>  
Débora da Silva Meira<sup>4</sup>  
Lorena Ferreira Pacheco<sup>5</sup>  
Mariângela Vieira Lopes<sup>6</sup>  
Clicia Maria de Jesus Benevides<sup>7</sup>

**Manuscrito recebido em:** 15 de dezembro de 2020

**Aprovado em:** 30 de dezembro de 2020

**Publicado em:** 31 de dezembro de 2020

**Palavras-chave:** Intersetorialidade; Educação em saúde; Educação alimentar e nutricional.

**Keywords:** Intersectionality; Health education; Food and nutrition education.

**Palabras clave:** Intersectorialidad; Educación para la salud; Educación alimentaria y nutricional..

---

<sup>1</sup> Graduanda em Nutrição pela Universidade do Estado da Bahia.

E-mail: santos.luana18@hotmail.com

<sup>2</sup> Graduanda em Nutrição pela Universidade do Estado da Bahia.

E-mail: jaqueline.ara3@gmail.com

<sup>3</sup> Graduando em Nutrição pela Universidade do Estado da Bahia.

E-mail: yagogiuseppe14@gmail.com

<sup>4</sup> Graduada em Nutrição pela Universidade do Estado da Bahia.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9295-5140>

E-mail: debora\_meira1994@hotmail.com

<sup>5</sup> Graduada em Nutrição pela Universidade do Estado da Bahia.

E-mail: lorenaferreirapacheco@gmail.com

<sup>6</sup> Doutora em Química pela Universidade Federal da Bahia. Docente na Universidade do Estado da Bahia.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5985-8755>

E-mail: mlopes@uneb.br

<sup>7</sup> Doutora em Química Analítica pela Universidade Federal da Bahia. Docente na Universidade do Estado da Bahia.

E-mail: cbenevides@uneb.br



## Introdução

Na base do processo de criação do SUS desenvolveu-se o conceito ampliado de saúde, a necessidade de criar políticas públicas para promovê-lo, o imperativo da participação social na construção do sistema e das políticas de saúde e a impossibilidade de o setor sanitário responder sozinho à transformação dos determinantes e condicionantes para garantir opções saudáveis para a população<sup>1</sup>. Dentro desse direcionamento, vários documentos, portarias, políticas públicas como a Política Nacional de Promoção à Saúde, surgiram com o intuito de mobilizar ações dos setores governamentais e da sociedade civil organizada voltadas para o asseguramento de direitos sociais básicos da população, como moradia, educação, emprego e renda entre outros, uma vez que a negação desses direitos sociais implica diretamente em negação aos direitos à saúde<sup>1</sup>.

Fundamentado por esse conceito expandido de saúde e pelas diretrizes da Política Nacional de Promoção à Saúde (PNPS), as oficinas de produção e reaproveitamento de alimentos ministradas a estudantes do ensino fundamental de uma escola pública no bairro do Cabula em Salvador, BA tiveram por finalidade capacitar esses jovens para utilizar os temas aprendidos na geração de renda por meio da venda dos produtos elaborados e também para utilizar o conhecimento aprendido para aumento da qualidade de vida, através da inserção de alimentos mais saudáveis no hábito alimentar daqueles jovens e de suas famílias.

Com isso, um projeto financiado pelo Ministério da Educação e Cultura (PROEXT) voltado a jovens estudantes adquiriu um caráter intersetorial ao relacionar-se com alguns objetivos e diretrizes da PNPS, como promoção da qualidade de vida, redução de vulnerabilidade social e riscos à saúde relacionados aos seus determinantes e condicionantes e fomento ao planejamento de ações territorializadas de promoção da saúde com base no reconhecimento de contextos locais<sup>1</sup>.

O presente resumo objetiva relatar a experiência das oficinas ocorridas no período de maio a outubro de 2019 na Escola Estadual Francisco Conceição Menezes dentro das atribuições do Edital PROEXT 2015/MEC na meta de Promoção da Economia Solidária em Comunidades Vulneráveis a Partir de Articulação entre Projetos e Ações de Extensão Universitária voltadas para o desenvolvimento



de tecnologias sociais na incubação de estruturas coletivas de produção.

## **Materiais e métodos**

A realização das oficinas com os estudantes do sexto ao nono ano da Escola Estadual Francisco Conceição Menezes, acontecia no Laboratório de Tecnologia dos Alimentos, no Laboratório de Análise Sensorial e em salas de aula, situados no Departamento de Ciências da Vida (DCV) na Universidade do Estado da Bahia (UNEB), Campus I, no município de Salvador. Nas oficinas, que ocorriam duas vezes por semana no turno matutino e vespertino, além de haver a elaboração de preparações culinárias, realizava-se também aulas expositivas e participativas sobre temas que abarcavam alimentação, nutrição e economia solidária. A amostra de alunos do turno matutino foi de 16 alunos, sendo que desses, 14 eram assíduos. No turno vespertino, 22 alunos foram matriculados, no entanto, 17 alunos frequentavam as oficinas e aulas assiduamente. Para a participação no projeto, todos os alunos tiveram sua participação autorizada mediante a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) por parte dos pais ou responsáveis. As oficinas e aulas foram ministradas por monitores bolsistas e voluntários com auxílio de docentes envolvidas no projeto no período de maio a outubro de 2019. Antes de iniciar a elaboração das receitas, sempre era ressaltada sobre a importância da higienização das mãos e sobre as Boas Práticas de Fabricação (BPF) <sup>2</sup>. Concernente às aulas expositivas e participativas, buscava-se sempre a contribuição dos alunos, a partir de suas opiniões acerca do que estava sendo abordado, pois a partir dessas, era possível desmistificar, corroborar ou fomentar suas falas em um processo de práticas visando promover educação em saúde.

## **Resultados e discussão**

O projeto iniciou com aulas teóricas associadas a dinâmicas no final, prevendo integração dos alunos, diversão e aprendizado desenvolvidas com intenção de instruí-los para execução das preparações no Laboratórios. Dentre estas aulas, foi explanado



acerca da importância da higiene pessoal e das mãos, visto que o manipulador de alimentos pode se tornar um transmissor viável de agentes patogênicos de doenças alimentares, quando falhas e erros são cometidos<sup>3</sup>. Outrossim, os alunos junto com uma docente realizaram uma prática no Laboratório de Microbiologia que constava em coleta de amostras dos alunos como cabelo, unha e saliva para cultura em swabs, sendo possível a observação da proliferação de bactérias, vírus e fungos nas amostras. Comprovando então a veracidade do que foi passado na aula teórica acerca da importância da antissepsia correta e frequente. Ainda, foi realizada aula de ficha técnica de preparação, onde alunos puderam avaliar o valor nutricional da preparação, o rendimento e o custo que obtivemos por porção para uma possível venda do produto. Também foi possível dialogar com os alunos sobre economia solidária, leitura de rótulos e precificação dos produtos, onde eles puderam criar estratégias para um bom negócio e geração de renda.

Como prática introdutória, aos alunos foram apresentados os laboratórios que seriam utilizados nas oficinas das preparações culinárias e, após isso, entrega de avental e touca descartáveis. Foi explanado, através de uma roda de conversa, a importância da higienização das mãos e da adoção de boas práticas de fabricação em todas as atividades que necessitassem de manipulação de alimentos diretamente ou indiretamente, objetivando produzir alimentos isentos de contaminantes físicos, químicos e biológicos, o que contribui, de forma direta, para a segurança alimentar e promoção da saúde. Em uma das práticas de oficina culinária que envolveu a produção de brigadeiros de beterraba e beijinhos de cenoura, trouxe aos alunos estranheza, pois, até então, não imaginavam a possibilidade da execução destes doces com hortaliças. Apesar da estranheza inicial, os alunos se divertiram durante a elaboração e, no momento de provar, relataram o quanto se surpreenderam com o sabor dos docinhos, evidenciando assim, sobre a importância e necessidade da inserção de alimentos *in natura* e minimamente processados de diversas formas na alimentação, sejam crus, cozidos, em doces, salgados e outros. O consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados, além de contribuir para um sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável, contribui para uma alimentação nutricionalmente balanceada e saborosa<sup>4</sup>.



Ademais, o mercado de alimentos vem crescendo cada vez mais e junto a ele as demandas dos consumidores em busca de alimentos inovadores, sustentáveis, saborosos, seguros e de maior valor nutricional. Atrelado a isso, a aproximação de centros de pesquisa em alimentos, poder público e instituições de ciência e tecnologia (ICT's), como as universidades, deve ter como foco a inserção social em atividades junto aos pequenos e médios produtores a fim de identificar os gargalos que impedem que estes produtos regionais e artesanais atinjam um público maior e mercados que valorizam essa produção gerando assim emprego e renda para os jovens empreendedores<sup>5</sup>.

Com relação às rodas de conversas, além de ter sido um momento de educação foi também de interação dos alunos para com os monitores e docentes, resultando em criação de vínculos, necessário para educação nutricional e êxito no desempenho das atividades, pois para o sucesso do aprendizado, relações educativas como amorosidade e competência técnica são imprescindíveis. Nestas rodas, conforme as dúvidas dos alunos iam surgindo, os docentes e monitores as sanavam, explicando de forma clara e didática <sup>6</sup>.

No último dia do projeto, houve a preparação de doces e salgados que foram encaminhados à Feira de Ciências da própria escola, porém, por não ser permitido a comercialização e venda dentro do ambiente escolar para a simulação da economia solidária, os doces e salgados foram distribuídos para os alunos ao final do evento, o que proporcionou que não somente os alunos do projeto pudessem provar as preparações, mas também toda comunidade escolar, garantindo assim uma prática alimentar inclusiva, divulgando assim, a importância e magnitude do projeto.

## Conclusão

As oficinas realizadas proporcionaram aos alunos aprendizado teórico e prático no âmbito da economia solidária associado a técnicas de preparo e comercialização de alimentos, considerando os aspectos culturais, sensoriais, nutricionais e alimentares da comunidade assistida. O projeto demonstrou em sua magnitude como estratégias de baixa complexidade e fácil aplicabilidade podem contribuir para a mudança na qualidade de vida e situação econômica de uma população que



se encontra em alto grau de vulnerabilidade e desigualdade social. Além disso, possibilitou integrar o ensino e a pesquisa com as demandas da sociedade, interlaçando com o comprometimento dos universitários com os alunos do ensino fundamental.

### **Conflito de interesses**

Declaramos não haver conflitos de interesse.

### **Agradecimentos**

À PROEXT 2015/MEC órgão que concedeu os recursos do projeto em conjunto com a Universidade do Estado da Bahia (UNEB) e o Departamento de Ciências da Vida (DCV), campus I, no município de Salvador e a Escola Estadual Francisco Conceição Menezes pela parceria e comunicação com os alunos e seus responsáveis.

### **Referências**

1. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Política Nacional de Promoção da Saúde/ Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. 3.ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2010.
2. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União. 2003 out 23. Disponível em: <http://www.rio.rj.gov.br/dlstatic/10112/5125403/4132350/ResoluuoRDC27521.10.2002.pdf> . Acesso em 30/11/2020.
3. Medeiros, M.G.G.A. et al,. “Percepção sobre a higiene dos manipuladores de alimentos e perfil microbiológico em restaurante universitário”, *Ciência & Saúde Coletiva*, 22(2):383-392, 2017.



4. Ministério da Saúde: Guia Alimentar para População Brasileira promovendo a alimentação saudável. Normas e manuais técnicos: Brasília, 2014.
5. Almeida, A.F. et al., “Inovação Tecnológica e Sustentabilidade: Bases para o Futuro da Indústria de Alimentos”. Revista Desafios – Suplemento, 2020.
6. Freire P. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. 23o ed. São Paulo: Paz e Terra; 1996. 148 p.