

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

DARIELI DA SILVA FIGUEIREDO

**CONHECIMENTO DE PROFISSIONAIS DE UNIDADES DE SAÚDE DA FAMÍLIA
ACERCA DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA**

**Itaqui
2019**

DARIELI DA SILVA FIGUEIREDO

**CONHECIMENTO DE PROFISSIONAIS DE UNIDADES DE SAÚDE DA
FAMÍLIA ACERCA DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO
BRASILEIRA**

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado ao curso de Nutrição da
Universidade Federal do Pampa como
pré-requisito parcial para a obtenção do
título de Bacharel em Nutrição.

Orientador: Leonardo Pozza dos Santos

**Itaqui
2019**

Ficha catalográfica elaborada automaticamente com os dados fornecidos
pelo(a) autor(a) através do Módulo de Biblioteca do
Sistema GURI (Gestão Unificada de Recursos Institucionais) .

F471c Figueiredo, Darcieli da Silva
CONHECIMENTO DE PROFISSIONAIS DE UNIDADES DE SAÚDE DA
FAMÍLIA ACERCA DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA /
Darcieli da Silva Figueiredo.
33 p.

Trabalho de Conclusão de Curso(Graduação)-- Universidade
Federal do Pampa, NUTRIÇÃO, 2019.
"Orientação: Leonardo Pozza dos Santos".

1. Obesidade. 2. Atenção Primária à Saúde. 3. Guias
Alimentares. 4. Educação em Saúde. 5. Estratégia de Saúde da
Família. I. Título.

DARCIELI DA SILVA FIGUEIREDO

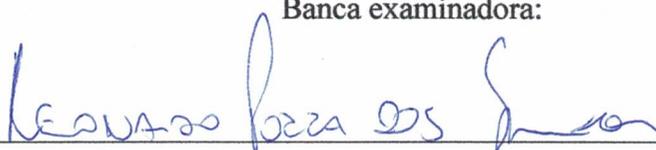
**CONHECIMENTO DE PROFISSIONAIS DE UNIDADES DE SAÚDE DA
FAMÍLIA ACERCA DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO
BRASILEIRA**

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado ao curso de Nutrição da
Universidade Federal do Pampa como
pré-requisito parcial para a obtenção do
título de Bacharel em Nutrição.

Orientador: Leonardo Pozza dos Santos

Dissertação defendido e aprovado em: 18 de junho de 2019.

Banca examinadora:



Prof. Dr. Leonardo Pozza dos Santos
Orientador
UNIPAMPA



Prof. Dr. Lana Carneiro Almeida
UNIPAMPA



Prof. Laura Virgili Claro
UNIPAMPA

Dedico este trabalho, assim como todas as minhas demais conquistas, ao meu pai, o meu eterno motivador.

AGRADECIMENTO

Primeiramente, gostaria de agradecer a Deus pela dádiva da vida e pelo amparo nos momentos difíceis.

A minha mãe, por todo o carinho e dedicação, pelos ensinamentos e, principalmente, pelo incentivo a mim dado.

Aos meus amigos, por todas as conversas, conselhos e momentos especiais proporcionados, em especial a minha amiga Érica, pelo apoio durante esta jornada. Agradeço a Liliana, pelo companheirismo e atenção, assim como também pela compreensão nos meus momentos de ausência.

Ao meu orientador, professor Dr. Leonardo Pozza dos Santos, pelo interesse, dedicação e auxílio durante o processo de elaboração e desenvolvimento deste trabalho. As professoras Lana Carneiro Almeida e Laura Virgili Claro, pelas correções e sugestões dadas, as quais foram necessárias para o enriquecimento deste trabalho. Ainda, agradeço a todos os meus professores, pelos ensinamentos, experiências e motivações.

Enfim, o meu muito obrigado a todos que contribuíram de alguma forma para o meu sucesso nesta caminhada.

“Talentos forçados respondem mal; se a natureza é relutante, o trabalho é infrutífero.”

Lúcio Sêneca

RESUMO

O presente trabalho teve por objetivo avaliar o conhecimento de profissionais de unidades de saúde da família do município de Itaqui/RS a respeito do Guia Alimentar para a População Brasileira e investigar se a presença de estagiários curriculares do curso de Nutrição da Unipampa aumentou o conhecimento dos profissionais acerca do assunto. O presente estudo foi realizado nas cinco Unidades de Saúde da Família (USF) de Itaqui, situado na fronteira oeste do Rio Grande do Sul, no mês de maio de 2019, possuindo como público-alvo os enfermeiros, técnicos de enfermagem e agentes comunitários de saúde atuantes nessas unidades. Os dados foram coletados por meio de questionário estruturado, onde foram questionados aspectos demográficos, bem como informações referentes à formação dos profissionais entrevistados e seus conhecimentos com relação ao conteúdo do Guia. Participaram do estudo 25 indivíduos, todos do sexo feminino, com média de idade de 41 anos. Ao serem questionados sobre a presença de estagiários do curso de Nutrição em suas unidades, 84% dos entrevistados responderam positivamente, sendo que todos os profissionais afirmaram que a presença desses estagiários contribuiu positivamente para a disseminação de novos saberes voltados à alimentação e nutrição. Quando questionados sobre a participação em atividades de treinamento/qualificação voltados à alimentação e nutrição, mais da metade da amostra respondeu que participou de alguma atividade relacionada ao tema alguma vez na vida. No que diz respeito ao conhecimento desses profissionais acerca do Guia Alimentar para a População Brasileira, o aproveitamento médio deles nas questões específicas sobre conhecimentos gerais do Guia foi superior a 65%, enquanto seus conhecimentos sobre o nível de processamento de alimentos foram em torno de 50%. Concluiu-se o insatisfatório nível de conhecimento dos profissionais atuantes nas USF do município a respeito do Guia, principalmente a respeito da classificação de alimentos apresentada por essa ferramenta. Percebe-se a perspectiva positiva dos profissionais atuantes nas USF com relação a presença dos estagiários curriculares de Nutrição, contudo, é notável a baixa participação em atividades voltadas à formação e educação permanente em alimentação e nutrição, dificultando a atualização desses profissionais com relação ao tema.

Palavras-chave: Obesidade. Atenção Primária à saúde. Guias Alimentares. Educação em Saúde. Estratégia de Saúde da Família.

ABSTRACT

This study aimed to evaluate the knowledge of primary health care unit's professionals from the city of Itaqui regarding the Food Guide for Brazilian Population, and investigate whether the presence of curricular trainees of the Nutrition college of Federal University of Pampa increased this knowledge. This study was conducted in the city of Itaqui, located in the western border of Rio Grande do Sul state, in May 2019, in the five Family Health Care Units of the city. The targeted population was composed by nurses, nursing technicians and community health workers. The data was collected using a structured questionnaire containing demographic information as well as information about training of the interviewed professionals and their knowledge regarding the Guide's content. Twenty-five individuals, all female, participated in the study, with an average age of 41 years. When they were questioned about the presence of Nutrition trainees in their units, 84% of them answered positively, and among those, all the professionals stated that the trainees presence contributed positively to the dissemination of new food and nutrition knowledges. When we asked them about their participation in training/qualification activities on food and nutrition, more than a half of the sample answered that they have ever participated in activities related to the theme in their lives. Regarding to the knowledge of these professionals about the Food Guide for Brazilian Population, the percentage of questions correctly answered about general knowledge of the Guide was higher than 65%, while their knowledge about the level of food processing was lower than 50%. The level of knowledge of these professionals regarding the Guide and the food classification was unsatisfactory. There is a positive perspective of the professionals in relation to the presence of Nutrition trainees. Nevertheless, low participation in training and continuing education activities in food and nutrition is remarkable, making being updated on this topic difficult for these professionals.

Keywords: Obesity. Primary health care. Dietary guidelines. Health Education. Family Health Strategy.

LISTA DE FIGURAS

Quadro 1 - Questões elaboradas para verificar o nível de conhecimento de profissionais das ESF do município de Itaqui, RS, atuantes no ano de 2019, sobre seus conhecimentos gerais a respeito do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014) 25

Quadro 2 - Lista de alimentos apresentados no questionário e suas respectivas classificações 26

Gráfico 1 - Percentual de acerto nas questões referentes ao conhecimento geral sobre o Guia Alimentar Para a População Brasileira, (BRASIL, 2014) 27

Gráfico 2 - Percentual de acerto nas questões referentes à nova classificação de alimentos, apresentada pelo Guia Alimentar Para a População Brasileira (BRASIL, 2014) 27

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Aspectos demográficos e de formação dos profissionais atuantes nas ESF do município de Itaqui, RS, do ano de 2019	28
Tabela 2 - Aspectos voltados a aquisição de conhecimentos sobre alimentação e nutrição nas ESF do município de Itaqui, RS, do ano de 2019	28
Tabela 3 - Aproveitamento dos profissionais atuantes nas ESF do município de Itaqui, RS, com relação as questões voltadas ao conteúdo apresentado pelo Guia Alimentar Para a População Brasileira (2014)	29
Tabela 4 - Percentual de aproveitamento dos profissionais atuantes nas ESF do município de Itaqui, RS, atuantes no ano de 2019, com relação as questões voltadas a classificação de alimentos de acordo com seu grau de processamento	29

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ACS – Agente Comunitário de Saúde

ANOVA – Análise de Variância

eSF – Equipe de Saúde da Família

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

NASF-AB – Núcleo de Apoio à Saúde da Família e Atenção Básica

PNAN – Política Nacional de Alimentação e Nutrição

RS – Rio Grande do Sul

SUS – Sistema Único de Saúde

TCLE – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

UNA-SUS – Universidade Aberta do SUS

UNIPAMPA – Universidade Federal do Pampa

USF – Unidade de Saúde da Família

USF – Unidade de Saúde da Família

VIGITEL - Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	11
2 MATERIAIS E MÉTODOS	13
3 RESULTADOS	15
4 DISCUSSÃO	17
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS	21
REFERÊNCIAS	22
LISTA DE FIGURAS	25
LISTA DE TABELAS	28
APÊNDICES	30

1 INTRODUÇÃO

Os casos de obesidade têm aumentado aceleradamente, tornando essa condição um dos principais problemas de saúde pública no Brasil e no mundo. Segundo o Ministério da Saúde, até o ano de 2022, cerca de 25% da população adulta brasileira estará obesa, enquanto o excesso de peso poderá atingir mais de 60% dos indivíduos maiores de 18 anos (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2011). Segundo dados da Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico de 2016 (VIGITEL, 2016), nos últimos dez anos, os casos de obesidade duplicaram no Brasil, com frequência semelhante entre os sexos.

Dada a importância da alimentação no contexto do sobrepeso e da obesidade, uma nova classificação dos alimentos, baseada em seu grau de processamento, foi proposta recentemente por MONTEIRO *et al.*, (2010). Nessa classificação, adotada pela versão mais recente do Guia Alimentar para a População Brasileira (2014), os alimentos são classificados em *in natura* ou minimamente processados, ingredientes culinários, alimentos processados e alimentos ultraprocessados.

Alguns fatores, como preços reduzidos, praticidade e publicidade, têm levado ao aumento acelerado do consumo de alimentos ultraprocessados, os quais contam com uma maior densidade energética, juntamente com elevado percentual de açúcar, gorduras saturadas e sódio (MONTEIRO, *et al.*, 2010). Devido a essas características, o consumo elevado desses alimentos tem sido associado com maiores prevalências de obesidade (MENDONÇA, *et al.*, 2016; LOUZADA, *et al.*, 2015). Diante desse cenário, é de grande importância a elaboração de estratégias de prevenção e tratamento da obesidade, sendo a educação nutricional uma estratégia de enfrentamento bastante abordada por profissionais da área de nutrição (TRICHES *et al.*, 2005).

Segundo a Matriz de Ações de Alimentação e Nutrição na Atenção Básica de Saúde (BRASIL, 2009), a escassa oferta de ações voltadas a alimentação e nutrição nas unidades básicas de saúde, principalmente nas equipes de saúde da família, é um fator limitante na superação de desafios relacionados ao consumo alimentar dos brasileiros. Experiências bem-sucedidas mostram que a inserção de cuidados nutricionais, tanto nas unidades de atenção básica à saúde quanto nos grupos de saúde da família, acarrete impactos positivos nos indicadores de nutrição, saúde e segurança alimentar e nutricional. De acordo com a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (BRASIL, 2013), se faz necessário o estímulo e a viabilização ao acesso à formação e educação permanente para os profissionais da área da saúde, afim de facilitar o enfrentamento das comorbidades associadas ao excesso de peso,

principalmente por meio da implantação de ações voltadas a educação e fortalecimento da autonomia alimentar e nutricional. Uma dessas estratégias configura-se na elaboração de materiais informativos sobre alimentação e nutrição, como os Guias Alimentares (PNAN, 2013).

O Guia é uma ferramenta que aborda princípios e recomendações para a implementação de hábitos alimentares saudáveis e adequados, sendo visto como instrumento para o apoio às ações de educação alimentar e nutricional, principalmente no âmbito da saúde pública (BRASIL, 2014) Devido a isso, é importante que este guia esteja presente na atenção básica, proporcionando à população usuária das unidades de saúde conhecimentos necessários para a prática de hábitos alimentares saudáveis. Entretanto, para que as recomendações contidas no Guia Alimentar para a População Brasileira sejam disseminadas na rotina da atenção básica, é preciso que os profissionais lá inseridos tenham conhecimento a respeito das informações contidas nesse instrumento.

O município de Itaqui/RS conta com diferentes equipes de Saúde da Família (eSF) que atendem uma parcela específica da população. Essas equipes contam com o apoio do Núcleo Ampliado de Saúde da Família e Atenção Básica (NASF-AB), que possui um profissional nutricionista, e com estagiários do curso de Nutrição da Universidade Federal do Pampa (Unipampa). Diante do exposto, a realização desse trabalho buscou avaliar o conhecimento de profissionais de unidades de saúde da família a respeito do Guia Alimentar para a População Brasileira e investigar se a presença de estagiários curriculares do curso de Nutrição da Unipampa facilita o conhecimento dos profissionais acerca do assunto.

2 MATERIAIS E MÉTODOS

O presente estudo foi realizado no município de Itaqui, situado na fronteira oeste do Rio Grande do Sul (RS), onde, segundo estimativa do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, residiam cerca de 40 mil indivíduos em 2018 (IBGE, 2018). O município de Itaqui possui área territorial de 3.406 km² e faz divisa com as cidades de Manoel Viana, São Borja, Uruguiana, La Cruz e Alvear (ambos últimos na Argentina). A economia do município é baseada na agropecuária, onde destaca-se o cultivo de arroz.

A coleta de dados do presente estudo foi realizada no mês de maio de 2019 nas cinco Unidades de Saúde da Família (USF) do município: Vila Nova, Rio Uruguai, José da Luz, Promorar e Ênio Sayago, possuindo como público-alvo os enfermeiros, técnicos de enfermagem e agentes comunitários de saúde (ACS) atuantes nessas unidades.

Os dados foram coletados por meio de questionário estruturado, onde foram questionados aspectos demográficos (sexo, idade e cor da pele auto referida), bem como informações referentes à formação dos profissionais entrevistados (profissão e tempo de formação). Para a realização da coleta de dados, os profissionais de todas as unidades de saúde foram previamente informados sobre o objetivo da pesquisa, assim como sobre os dias nos quais as entrevistas aconteceriam. Ainda, durante a coleta os profissionais foram entrevistados individualmente. Para avaliar o conhecimento dos profissionais a respeito do Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014), foram aplicadas sete questões voltadas ao conteúdo deste instrumento (Quadro 1), as quais deveriam ser julgadas como verdadeiras ou falsas pelo entrevistado, a fim de detectar se o profissional estava ciente do conteúdo apresentado pelo Guia em sua versão mais atual.

Também foi avaliado o conhecimento desses profissionais com relação ao grau de processamento de uma lista definida de alimentos selecionados com base em exemplos contidos no Guia. Foram apresentadas aos profissionais 19 opções de alimentos (Quadro 2), onde os entrevistados deveriam classificá-los como: (A) Alimentos in natura; (B) Minimamente processados; (C) Ingredientes culinários; (D) Alimentos processados; (E) Alimentos ultraprocessados. Por fim, foi avaliada, através de questões com opções de resposta ‘Sim’ e ‘Não’ se a presença de estagiários curriculares do curso de Nutrição da Unipampa nas unidades e as atividades voltadas à alimentação e nutrição realizadas por esses estagiários auxiliaram a disseminar novos conhecimentos entre os profissionais atuantes nas USF. Por fim, questionou-se também se durante o período de atuação no Sistema Único de Saúde – SUS os profissionais receberam algum treinamento ou qualificação voltado à alimentação e nutrição. Após a coleta

das informações, os dados foram digitados e exportados para o software Stata versão 12.1 para realização das análises estatísticas. Na análise estatística, as variáveis contínuas foram descritas utilizando-se medidas de tendência central e dispersão, enquanto as variáveis categóricas foram descritas como proporção. O aproveitamento dos profissionais nas questões analisadas foi estratificado pela profissão e pela unidade de atuação e a comparação entre os grupos foi feita utilizando-se Análise de Variância (ANOVA) de uma entrada.

Todos os entrevistados foram orientados a ler e assinar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) para participar do estudo. A participação no estudo ocorreu de modo voluntário, sem qualquer contrapartida financeira e o participante estava ciente de que poderia interromper a entrevista a qualquer momento. Por fim, o banco de dados que foi criado para a análise, bem como a apresentação dos resultados, não permitiu em nenhum momento a identificação de qualquer indivíduo estudado.

3 RESULTADOS

Participaram do estudo 25 indivíduos, todos do sexo feminino, com média de idade de 41 anos (idade mínima de 31 anos e idade máxima de 53 anos), sendo a maioria de cor branca (Tabela 2), sem recusas ou perdas. Dos profissionais atuantes nas USF do município, 28% atuavam na unidade José da Luz, 16% na unidade Vila Nova, 24% na unidade Rio Uruguai, assim como na unidade Promorar, e 8% na unidade Ênio Sayago. Com relação à profissão dos entrevistados, mais de 70% eram agentes comunitários de saúde, 1/5 era enfermeira e menos de 10% eram técnicas de enfermagem (Tabela 1). O tempo médio de formação dos profissionais com ensino superior (enfermeiros e técnicos de enfermagem) foi de 12,7 anos.

Ao serem questionadas sobre a presença de estagiários curriculares do curso de Nutrição da Unipampa, mais de 80% dos profissionais afirmaram que havia estagiários atuando em suas unidades, sendo que somente os profissionais da unidade Rio Uruguai responderam negativamente essa questão. Todos os profissionais questionados afirmaram que a presença desses estagiários contribuiu positivamente para a disseminação de novos saberes voltados à alimentação e nutrição. Quando questionados sobre a participação em atividades de treinamento/qualificação voltados à alimentação e nutrição, mais da metade da amostra respondeu que participou de alguma atividade relacionada ao tema alguma vez na vida (Tabela 2).

No que diz respeito ao conhecimento desses profissionais acerca do Guia Alimentar para a População Brasileira, o aproveitamento médio deles nas questões sobre conhecimentos gerais do Guia foi superior a 65%. Ao analisar o desempenho dos profissionais por questão, observou-se que as questões que apresentaram menor percentual de aproveitamento foram as que questionaram sobre aspectos qualitativos do Guia (questões 2 e 3) (Gráfico 1). Quando estratificados unidade de saúde, profissão e participação em atividades de treinamento/qualificação, não houve diferença significativa no aproveitamento (Tabela 3).

Na análise das questões referentes à classificação dos alimentos de acordo com seu grau de processamento, somente um indivíduo respondeu que nunca havia ouvido falar dessa classificação. A média de aproveitamento nessas questões foi inferior a 50%, onde a unidade que apresentou o menor percentual de acertos foi a Rio Uruguai (34%) (Tabela 4). Não houve diferença na classificação dos alimentos por parte dos profissionais de acordo com a profissão e a participação em atividades de treinamento/qualificação em alimentação e nutrição. Quando o aproveitamento dos profissionais foi analisado separadamente de acordo com os quatro grupos de classificação dos alimentos, o grupo 'ingredientes culinários' apresentou menor

proporção de acertos (13%) enquanto os ‘alimentos in natura ou minimamente processados’, ‘alimentos processados’ e ‘alimentos ultraprocessados’ apresentaram percentuais de aproveitamento semelhantes, em torno de 50% (Gráfico 2).

4 DISCUSSÃO

De forma geral, observa-se o insuficiente conhecimento dos profissionais atuantes nas ESF do município de Itaqui a respeito da última versão do Guia Alimentar Para a População Brasileira. De acordo com os resultados encontrados, os profissionais entrevistados apresentaram uma visão predominantemente quantitativa sobre alimentação saudável, ou seja, esses profissionais consideravam que para a aplicação de recomendações nutricionais saudáveis o foco deveria estar nas quantidades oferecidas, deixando em segundo plano noções sobre modos de comer/hábitos alimentares.

O baixo conhecimento sobre a nova versão do Guia pode ser explicado pela sua não manipulação durante o período de graduação desses profissionais, onde a média de atuação dos profissionais com ensino superior (enfermeiros e técnicos de enfermagem) era de 12,7 anos, enquanto a última versão do Guia Alimentar foi publicado no ano de 2014, mostrando-se assim uma ferramenta relativamente nova. Ainda, a visão quantitativa sobre alimentação saudável demonstrada por esses profissionais indica a forte influência, ainda presente, do Guia em sua versão mais antiga (MINISTÉRIO DA SAUDE, 2006) e da pirâmide alimentar. A nova versão do Guia suplantou tais recomendações, partindo do pressuposto de que alimentação é mais do que a ingestão de nutrientes, devendo ser levado em conta as dimensões culturais e sociais das práticas alimentares.

Os Guias Alimentares são elaborados de acordo com o perfil epidemiológico vigente, considerando aspectos sociais relacionados às condições de saúde das populações a que os Guias se direcionam. Com isso, a primeira edição do Guia Alimentar Para a População Brasileira, publicada no ano de 2006, apresentava para o leitor orientações de caráter majoritariamente quantitativo, onde constavam recomendações sobre os grupos alimentares e suas respectivas porções, carências nutricionais, leitura de rótulos, recomendações calóricas e teor alcoólico em bebidas, entre outros assuntos (BRASIL, 2006). Já a segunda edição dessa ferramenta, publicada no ano de 2014, mudou seu foco de orientações, deixando de lado seu caráter quantitativo e direcionando seu conteúdo para princípios voltados à qualidade da alimentação da população brasileira. Essa nova versão do Guia apresenta ao leitor recomendações voltadas ao modo de comer, como o processo de seleção de alimentos, o resgate da cultura alimentar, assim como também a importância do compartilhamento e fortalecimento de práticas culinárias e o enfrentamento de obstáculos encontrados na adesão a hábitos

alimentares saudáveis (BRASIL, 2014). Essas mudanças na nova versão do Guia visam proporcionar ao leitor autonomia para a realização de escolhas alimentares saudáveis.

O presente estudo também mostrou que a profissão dos entrevistados não esteve associada ao conhecimento sobre os aspectos contidos no Guia, indicando que, possivelmente, os profissionais com ensino superior ou técnico (enfermeiros e técnicos de enfermagem) não tiveram contato com a ferramenta durante sua formação. Ainda, a participação em poucas atividades de capacitação voltadas à alimentação e nutrição podem ter dificultado a atualização desses profissionais ao longo de sua atuação na atenção básica, e, com isso, dificultado o acesso a essa nova ferramenta. Entretanto, atualmente existe uma gama de ferramentas digitais voltadas à educação continuada e ao aperfeiçoamento de profissionais da área da saúde, destacando-se plataformas como ‘Hospital Albert Einstein’, ‘UNA-SUS’ e Telessaúde’, todas de acesso gratuito e de curta duração. Sugere-se que essas plataformas sejam amplamente divulgadas entre os profissionais da atenção básica, a fim de proporcionar a capacitação e atualização desses profissionais sobre os mais diversos assuntos, entre eles a alimentação e nutrição.

Os resultados do presente estudo apontaram também para o baixo conhecimento dos profissionais entrevistados com relação ao grau de processamento dos alimentos, onde o grupo de menor acerto foi o de ‘ingredientes culinários’ (13%), indicando o menor conhecimento desses profissionais sobre essa classe de alimentos em comparação às demais classes apresentadas pelo guia (alimentos in natura ou minimamente processados, alimentos processados e ultraprocessados). Analisando o percentual de acerto das questões voltadas ao grau de processamento de alimentos por unidade de saúde, observa-se o menor desempenho na unidade Rio Uruguai, a qual não contava com a presença de estagiários curriculares de nutrição na época de realização do estudo, indicando um maior conhecimento sobre o Guia Alimentar nas unidades onde os estagiários desempenham suas atividades.

Em um estudo realizado no ano de 2015 com estudantes do curso de nutrição, onde buscou-se avaliar as dificuldades da nova classificação de alimentos, a média de acerto com relação a classificação de uma lista contendo 30 alimentos foi de 42% (12,6 questões), indicando o baixo conhecimento dos estudantes sobre o nível de processamento dos alimentos. O grupo alimentar com menor taxa de acertos foi o grupo ‘ingredientes culinários’, reforçando os resultados encontrados no presente estudo (MENEGASSI; *et al.*, 2018).

Vários autores apontam a relação entre o elevado consumo de alimentos ultraprocessados com o excesso de peso e adiposidade corporal (JULIA *et al.*, 2018; LUSTIG *et al.*, 2017; MONTEIRO *et al.*, 2013; JUUL *et al.*, 2018). A partir desse contexto observa-se a necessidade

de disseminar para a população e para os profissionais de saúde da atenção básica, que estão na ponta do serviço e em contato direto com os usuários, o conhecimento necessário para reconhecer e classificar o nível de processamento de cada alimento, afim de possibilitar a esses indivíduos autonomia para avaliar o seu consumo alimentar e praticar escolhas alimentares saudáveis.

Os resultados do presente estudo também apontaram para a existência de uma perspectiva positiva dos profissionais atuantes nas USF do município de Itaquí em relação a presença de estagiários curriculares do curso de nutrição. Dos 21 entrevistados que responderam contar com a presença de estagiários curriculares de nutrição em suas unidades, todos afirmaram que a presença desses estagiários auxiliou na disseminação de novos conhecimentos sobre alimentação e nutrição. Esse resultado pode ser explicado pelo cumprimento de diversas atividades voltadas à alimentação e nutrição por parte dos estagiários, nas USF do município, as quais são direcionadas a temas como alimentação saudável, hábitos alimentares, amamentação e até mesmo tratamento dietoterápico de certas condições patológicas comuns na atenção básica. Contudo, sugere-se que as atividades realizadas por esses estagiários proporcionem a esses profissionais voz ativa, para que esses possam participar de forma construtiva no processo de propagação de conhecimentos, deixando de lado a perspectiva passiva de ouvinte e proporcionando a eles o entendimento de suas atribuições no compartilhamento de conhecimentos sobre alimentação e nutrição. Para isso sugere-se a realização de oficinas, rodas de conversa e até mesmo atividades recreativas em conjunto com a comunidade e o nutricionista do Núcleo de Apoio à Saúde da Família (NASF)

Em um estudo que buscou avaliar os efeitos de um método educativo para a promoção de alimentação saudável em profissionais da área da saúde, profissionais da área da educação e estudantes, obteve-se o resultado positivo quanto a leitura dos materiais distribuídos e o repasse das informações contidas nesses materiais. Dentre 26 profissionais da área da saúde, 88,5% leram, total ou parcialmente, os materiais distribuídos. Ainda, destaca-se que 17 indivíduos repassaram os conhecimentos adquiridos (CASTRO, *et al.*, 2007). Outro estudo, voltado a atividades de educação permanente em enfermagem, mostrou que do total de 100 enfermeiros que participaram do Grupo de Educação Continuada, 73% relataram que as atividades desenvolvidas ocasionaram melhoria de desempenho (SILVA e SEIFFERT, 2009). Com isso, destaca-se a importância de atividades educativas, uma vez que os interlocutores dessas atividades possuem o potencial de distribuir informações sobre alimentação para a população atendida. Nesse sentido, destaca-se a importância dos estagiários curriculares do curso de Nutrição no processo de propagação de conhecimentos entre os profissionais atuantes nas ESF.

Por outro lado, não podemos deixar de mencionar a escassa oferta de atividades voltadas à formação e educação permanente em alimentação e nutrição desses profissionais atuantes nas UFS estudadas. Um estudo que investigou as concepções e conhecimentos sobre amamentação de profissionais da atenção básica em saúde, concluiu que aproximadamente 40% dos profissionais entrevistados (enfermeiros, ginecologistas, médicos pediatras e médicos da família) nunca participou de qualquer curso ou capacitação sobre amamentação (ARANTES; MONTRONE; MILIONI., 2008). Por fim, um estudo que objetivou discutir os desafios voltados à atuação de agentes comunitários de saúde (ACS), apontou a qualificação do trabalho por meio da educação permanente como um ponto importante para a potencialização da atuação dos ACS (GOMES; *et al.*, 2016). Sendo assim, destaca-se a necessidade da promoção de ações voltadas à educação continuada de profissionais atuantes nas Equipes de Saúde da Família (eSF), no sentido de melhorar o atendimento em saúde oferecido a população.

O presente estudo foi o primeiro a avaliar o nível de conhecimento dos profissionais atuantes nas USF do município de Itaqui com relação ao Guia Alimentar Para a População Brasileira (BRASIL, 2014). De acordo com o atual cenário nutricional, marcado pela prevalência de sobrepeso e obesidade, percebe-se a necessidade da implementação e melhoria de estratégias de prevenção e enfrentamento, estando entre essas ferramentas a nova versão do Guia. Devido ao vínculo dos profissionais atuantes nas USF com a comunidade, afirma-se que esses profissionais devem estar capacitados a compartilhar as recomendações apresentadas pelo Guia, a fim de levar à comunidade atendida a autonomia necessária para a adoção de hábitos alimentares saudáveis. Portanto, o presente trabalho possibilitará, principalmente, a reformulação das atividades desenvolvidas pelos estagiários curriculares de nutrição, no sentido de impulsionar o conhecimento dos profissionais atuantes nas USF a respeito de assuntos voltados à alimentação e nutrição e a respeito do Guia.

Deve-se citar como limitação do presente estudo a não inclusão de outros profissionais da área da saúde, como médicos, por exemplo. Outra possível limitação deste trabalho foi o erro de digitação em uma das questões voltadas a avaliar o conhecimento geral dos profissionais a respeito do Guia (questão 2). Porém, acredita-se que este erro não tenha ocasionado alteração na interpretação da questão, e com isso, não tenha provocado alteração nos resultados encontrados no presente estudo, visto que o resultado obtido nessa questão foi muito semelhante ao resultado obtido na outra questão que abordava o mesmo tópico (questão 3).

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conclui-se que o nível de conhecimento dos profissionais atuantes nas USF do município de Itaqui a respeito do Guia Alimentar Para a População Brasileira e a respeito da classificação de alimentos de acordo com seu grau de processamento apresentada por essa ferramenta foi insatisfatório. Entretanto, percebe-se a existência de uma perspectiva positiva dos profissionais atuantes nas USF com relação a presença dos estagiários curriculares de nutrição, visto que a presença dos estagiários auxiliou na aquisição de novos conhecimentos sobre alimentação e nutrição, segundo os profissionais. Por outro lado, é notável a escassa participação em atividades voltadas à formação e educação permanente em alimentação e nutrição, dificultando a atualização desses profissionais com relação ao tema. Estratégias voltadas para a atualização desses profissionais sobre alimentação devem ser pensadas e implementadas, uma vez que esses profissionais possuem vínculo direto com a comunidade e podem servir como disseminadores de saberes, de maneira integral, podendo atuar na modificação do atual cenário de sobrepeso e obesidade. Outros estudos devem ser realizados a fim de identificar o nível de conhecimento sobre o Guia dos demais profissionais atuantes na Atenção Básica, devido a atual necessidade do compartilhamento de conhecimentos adequados sobre alimentação e nutrição.

REFERÊNCIAS

ARANTES, C. I. S.; MONTRONE, A. V. G.; MILIONI, D. B. Concepções e conhecimento sobre amamentação de profissionais da atenção básica à saúde. **Rev Eletr Enf**, 10(4), p. 933 – 944, 2008.

BRASIL. Guia Alimentar Para a População Brasileira: Promovendo a Alimentação Saudável. Brasília: **Ministério da Saúde**, 2006. Disponível em: <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2008.pdf> Acesso em: maio/2019.

_____. Matriz de Ações de Alimentação e Nutrição na Atenção Básica de Saúde. Brasília, **Ministério da Saúde**, p. 11, 2009. Disponível em: <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/matriz_alimentacao_nutricao.pdf>. Acesso em: novembro/2018.> Acesso em: maio/2019.

_____. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília, **Ministério da Saúde**, ed. 1, p. 49, 2013. Disponível em: <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf>. Acesso em: maio/2019.

_____. Guia Alimentar Para a População Brasileira: 2º edição. Brasília: **Ministério da Saúde**, 2014. Disponível em: <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf> Acesso em: maio/2019.

_____. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise e Situação de Saúde. Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) no Brasil, 2011. Brasília: **Ministério da Saúde**; p.101, 2017. Disponível em: <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/plano_acoes_enfrent_dcnt_2011.pdf>. Acesso em: maio/2019.

CASTRO, I. R. R.; et al. A culinária na promoção da alimentação saudável: delineamento e experimentação de método educativo dirigido a adolescentes e profissionais das redes de saúde e de educação. **Rev. Nutr.**, 20(6), p. 571-588, 2007.

GOMES, R. C. M.; et al. O trabalho do agente comunitário de saúde na perspectiva da educação popular em saúde: possibilidades e desafios. **Ciência e Saúde Coletiva**. 21(5), p. 1637 – 1646, 2016.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – **IBGE**. Itaqui, panorama. Disponível em: < <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/itaqui/panorama>>. Acesso em: maio/2019.

JULIA, C.; et al. Contribution of ultraprocessed foods in the diet of adults from the French NutriNet- Santé study. **Public Health Nutr**, 2018. 21, 27–37

JUUL, F.; et al. Ultra-processed food consumption and excess weight among US adults. **Journal of Nutrition**, 2018. p. 1-11

LOUZADA, M. L.; BARALDI, L. G.; STEELE, E. M.; et al. Consumption of ultra-processed foods and obesity in Brazilian adolescents and adults. **Prev. Med.** 2015; 81:9–15.

LUSTIG, R. H. Processed food-an experiment that failed. **JAMA Pediatr.**, 2017, p. 212–214

MENDOÇA, R. D.; PIMENTA, A. M.; GEA, A.; et al. Ultraprocessed food consumption and risk of overweight and obesity: the University of Navarra Follow-Up (SUN) cohort study. **Am. J. Clin. Nutr.** 2016;104(5):1433–40.

MENEGASSI, B.; et al. A nova classificação de alimentos: teoria, pratica e dificuldades. **Rev. Ciências e Saúde Coletiva**, 23(12), p. 4165-4176, 2018.

MONTEIRO C. A.; et al. A new classification of foods based on the extent and purpose of their processing. **Cad. saúde pública / Minist. da Saúde, Fund. Oswaldo Cruz, Esc. Nac. Saúde Pública**. 2010;26(11):2039–49.

_____. O Sistema Alimentar. NOVA. A estrela brilha. [Classificação dos alimentos. Saúde Pública.] **World Nutrition**, v.7, p. 28-40. 2016.

_____. Ultraprocessed products are becoming dominant in the global food system. **Obes. Rev.** v. 14, p. 21–28, 2013.

SILVA, G. M.; SELFFERT, O. M. L. B. Educação continuada em enfermagem: uma proposta metodológica. Brasília: **Rev Bras Enferm.** 62(3), p. 362 – 366, 2009.

TRICHES, R. M.; GIUGLIANI, E. R. J. Obesidade, práticas alimentares e conhecimentos de nutrição em escolares. **Rev. Saúde Pública**. v.39. p. 541 – 547. 2005.

VIGILÂNCIA DE FATORES DE RISCO E PROTEÇÃO PARA DENÇAS CRÔNICAS POR INQUÉRITO TELEFÔNICO: Hábitos dos brasileiros impactam no crescimento da

obesidade e aumenta prevalência de diabetes e hipertensão – **VIGITEL**, 2016. Disponível em: <http://portalarquivos.saude.gov.br/images/pdf/2017/abril/17/Vigitel.pdf>. Acesso em: maio/2019.

LISTA DE FIGURAS

Quadro 1 - Questões elaboradas para verificar o nível de conhecimento de profissionais das ESF do município de Itaqui, RS, atuantes no ano de 2019, sobre seus conhecimentos gerais a respeito do Guia Alimentar Para a População Brasileira (BRASIL, 2014).

Questões
<p>1. Um dos princípios que orientam a elaboração do Guia Alimentar para a População Brasileira é que a alimentação é mais do que a ingestão de nutrientes, envolvendo diversos fatores.</p> <p>2. O Guia Alimentar para a População Brasileira apresenta diversas recomendações para o alcance de uma alimentação balanceada, saborosa e culturalmente apropriada, não possuindo foco em quantidades a serem ingeridas.</p> <p>3. O Guia Alimentar para a População Brasileira baseia suas recomendações em princípios quantitativos, ou seja, suas recomendações são referentes ao número de porções a serem ingeridas e suas respectivas distribuições no consumo diário de indivíduos saudáveis</p> <p>4. De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira, o consumo diário deve ser fracionado em três grandes refeições: café da manhã, almoço e jantar.</p> <p>5. O Guia Alimentar para a População Brasileira nos traz recomendações para a escolha de alimentos, estando entre elas a recomendação de evitar o consumo de frutas que apresentem partes estragadas e/ou com coloração ou textura alteradas.</p> <p>6. O Guia Alimentar para a População Brasileira nos informa sobre os cuidados higiênicos-sanitários necessários ao manipular alimentos, tais como lavar as mãos antes de manipulá-los, evitar tossir e espirrar sobre eles e realizar a higienização de frutas, verduras e legumes, além de manter os locais de armazenamento e preparação de alimentos limpos.</p> <p>7. O Guia Alimentar para a População Brasileira não orienta sobre modos de comer ou sobre hábitos alimentares, visto que para uma alimentação saudável o foco deve ser a contabilização de calorias ingeridas diariamente, de acordo com a necessidade de cada indivíduo.</p>

Fonte: Próprio autor

Quadro 2 – Lista de alimentos apresentados no questionário e suas respectivas classificações.

Classificação
Alimentos <i>in natura</i> ou minimamente processados <ul style="list-style-type: none">- Carnes frescas- Ovos- Farinha de trigo- Leite pasteurizado- Iogurte sem adição de açúcar
Ingredientes culinários <ul style="list-style-type: none">- Banha de porco- Sal de cozinha refinado- Óleo de soja- Açúcar de mesa
Alimentos processados <ul style="list-style-type: none">- Cenoura em conserva- Frutas em calda- Extrato de tomate- Queijo- Atum enlatado
Alimentos ultraprocessados <ul style="list-style-type: none">- Bebidas energéticas- Salsichas- Barra de cereal- Sorvetes- Balas

Fonte: Próprio autor

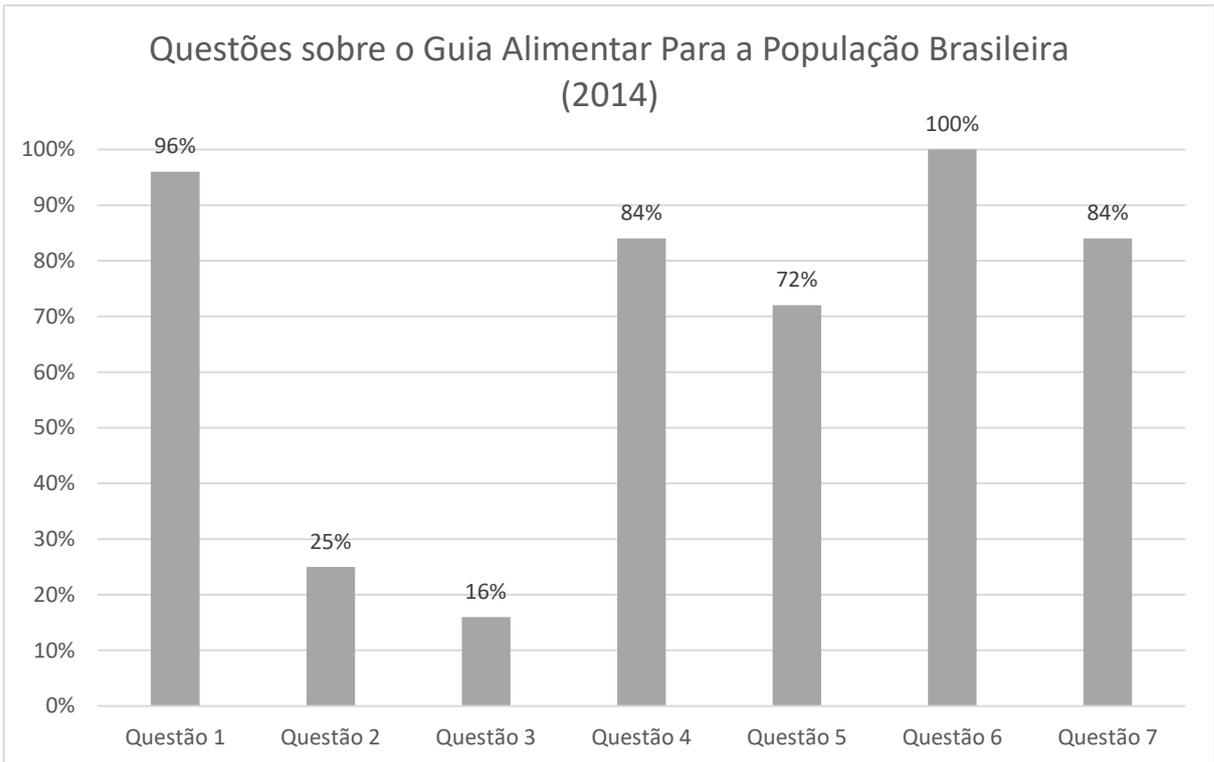


Gráfico 1 - Percentual de acerto nas questões referentes ao conhecimento geral sobre o Guia Alimentar Para a População Brasileira, (BRASIL, 2014). Fonte: Próprio autor.

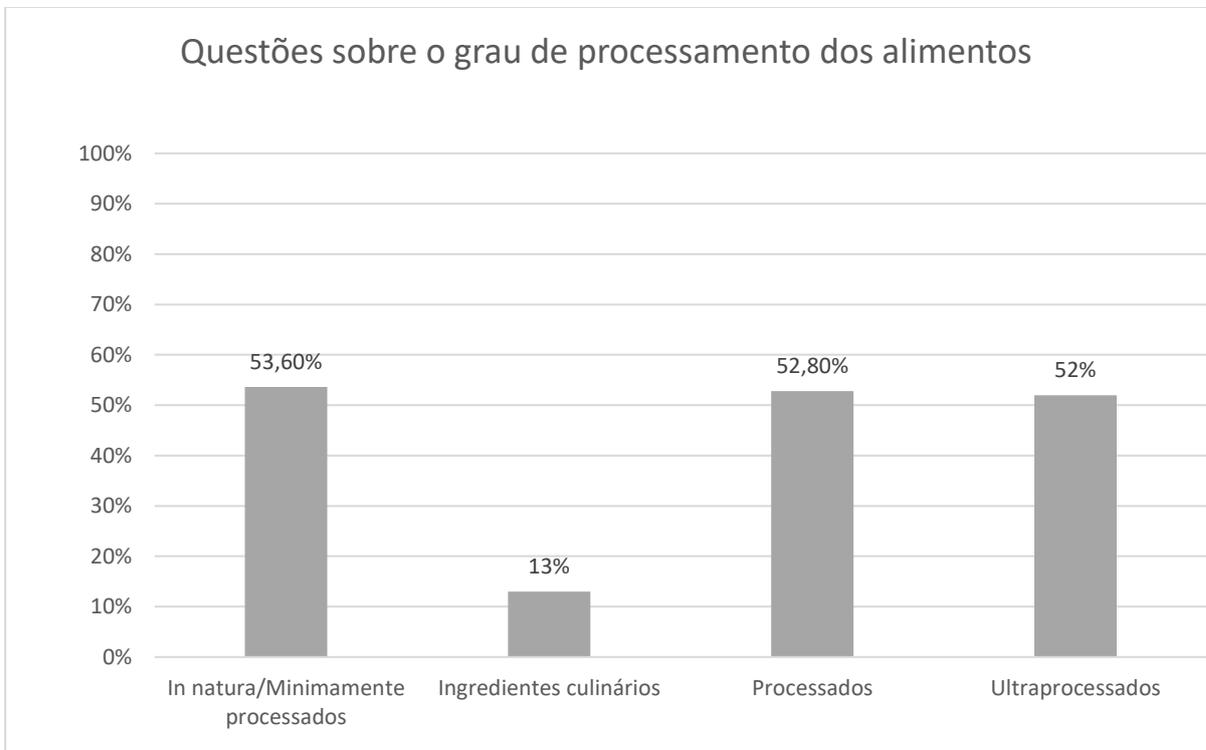


Gráfico 2 - Percentual de acerto nas questões referentes à nova classificação de alimentos, apresentada pelo Guia Alimentar Para a População Brasileira (BRASIL, 2014). Fonte: Próprio autor.

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Aspectos demográficos e de formação dos profissionais atuantes nas ESF do município de Itaqui, RS, do ano de 2019.

	N	%
Cor da pele		
Branca	13	52,0
Preta	10	40,0
Parda	2	8,0
Unidade de saúde		
José da Luz	7	28,0
Rio Uruguai	6	24,0
Promorar	6	24,0
Vila Nova	4	16,0
Ênio Sayago	2	8,0
Profissão		
Agente Comunitário de Saúde	18	72
Enfermeiro	5	20
Técnicos de Enfermagem	2	8

Fonte: Próprio autor

Tabela 2 – Aspectos voltados a aquisição de conhecimentos sobre alimentação e nutrição nas ESF do município de Itaqui, RS, do ano de 2019.

	N	%
(*) Presença de estagiários		
Sim	21	84,0
Não	4	16,0
(**) Novos conhecimentos		
Sim	21	100,0
Não	0	0,0
(***) Atividades de treinamento		
Sim	14	56,0
Não	11	44,0

Fonte: Próprio autor

(*) Presença de estagiários curriculares do curso de Nutrição da UNIPAMPA na unidade de saúde.

(**) Aquisição de novos conhecimentos sobre alimentação e nutrição devido à presença de estagiários curriculares do curso de Nutrição da UNIPAMPA.

(***) Participação em atividade de treinamento/qualificação em alimentação e nutrição durante atuação no Sistema Único de Saúde – SUS.

Tabela 3 – Aproveitamento dos profissionais atuantes nas ESF do município de Itaqui, RS, com relação as questões voltadas ao conteúdo apresentado pelo Guia Alimentar Para a População Brasileira (2014).

	%	(Desvio padrão)	Valor-p
Unidade de saúde			0,76
José da Luz	73,5	19,2	
Vila Nova	67,8	13,7	
Promorar	66,7	7,4	
Rio Uruguai	64,3	7,8	
Ênio Sayago	64,3	10,1	
Total	68,0	12,6	
Profissão			0,74
Agente Comunitário de Saúde	67,5	10,8	
Enfermeiro/Técnicos de enfermagem	69,4	17,3	
Treinamento/Qualificação			0,78
Sim	67,3	10,4	
Não	68,9	15,5	

Fonte: Próprio autor

Tabela 4 - Percentual de aproveitamento dos profissionais atuantes nas ESF do município de Itaqui, RS, atuantes no ano de 2019, com relação as questões voltadas a classificação de alimentos de acordo com seu grau de processamento.

Unidade de saúde	%	Desvio Padrão	Valor-p
			0,02
Ênio Sayago	65,8	18,6	
Vila Nova	56,6	11,8	
Promorar	50,0	10,4	
José da Luz	48,8	14,8	
Rio Uruguai	34,2	4,4	
Total	48,2	14,1	

Fonte: Próprio autor

LISTA DE APÊNDICES

APÊNDICE A – Questionário utilizado na pesquisa

O questionário a seguir faz parte do projeto intitulado “Conhecimento de profissionais de unidades de saúde da família acerca do Guia Alimentar para a População Brasileira, Itaquí – RS.”, cujo objetivo é verificar o nível de conhecimento de médicos, enfermeiros e agentes comunitários de saúde acerca do Guia Alimentar para a População Brasileira, conforme mencionado no termo de consentimento.

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

1. Nome (iniciais): _____

2. Sexo

Feminino Masculino

3. Idade (em anos): _____

4. Cor da pele

Branca Parda Preta Amarela Outra

5. Profissão: _____

Em que ano se formou? _____

Considerando as informações contidas no Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014), julgue as alternativas abaixo em verdadeiras (V) ou falsas (F).

6. Um dos princípios que orientam a elaboração do Guia é que a alimentação é mais do que a ingestão de nutrientes, envolvendo outros fatores, tais como modos de preparação e consumo, combinação de ingredientes, aspectos culturais, entre outros.

7. O Guia apresenta diversas recomendações para o alcance de uma alimentação balanceada, saborosa e culturalmente apropriada, não possuindo foco em quantidades a serem ingeridas.

8. () O Guia baseia suas recomendações em princípios qualitativos, ou seja, suas recomendações são referentes ao número de porções a serem ingeridas e suas respectivas distribuições no consumo diário de indivíduos saudáveis.

9. () De acordo com o Guia, o consumo diário de alimentos deve ser fracionado principalmente em três grandes refeições: café da manhã, almoço e jantar, não sendo recomendado o consumo de lanches durante os intervalos entre essas refeições.

10. () O Guia nos traz recomendações para a escolha de alimentos, estando entre elas a recomendação de evitar o consumo de frutas que apresentem partes estragadas e/ou com coloração ou textura alteradas.

11. () O Guia nos informa sobre os cuidados higiênicos-sanitários necessários ao manipular alimentos, tais como lavar as mãos antes de manipula-los, evitar tossir e espirrar sobre eles e realizar a higienização de frutas, verduras e legumes, além de manter os locais de armazenamento e preparação de alimentos limpos.

12. () O Guia não orienta sobre modos de comer ou sobre hábitos alimentares, visto que para uma alimentação saudável o foco deve ser a contabilização de calorias ingeridas diariamente, de acordo com a necessidade de cada indivíduo.

13. Você já ouviu falar sobre a nova classificação de alimentos apresentada pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (2014), a qual os divide em quatro grupos de acordo com seu nível de processamento: alimentos in natura ou minimamente processados, ingredientes culinários, alimentos processados e alimentos ultraprocessados? _____

De acordo com a nova classificação de alimentos, apresentada pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014), relacione as colunas abaixo.

GRAU DE PROCESSAMENTO

ALIMENTOS

- (A) Alimentos in natura
- (B) Minimamente processados
- (C) Ingredientes culinários
- (D) Alimentos processados
- (E) Alimentos ultraprocessados

- 14. () Cenoura em conserva
- 15. () Carnes frescas
- 16. () Banha de porco
- 17. () Frutas em calda
- 18. () Bebidas energéticas
- 19. () Ovos
- 20. () Salsichas
- 21. () Sal de cozinha refinado
- 22. () Farinha de trigo
- 23. () Barra de cereal
- 24. () Leite Pasteurizado
- 25. () Óleo de soja
- 26. () Açúcar de mesa
- 27. () Extrato de tomate
- 28. () Sorvetes
- 29. () Queijo
- 30. () Balas
- 31. () Atum enlatado
- 32. () Iogurte sem adição de açúcar

As questões a seguir são referentes a unidade de saúde na qual você é atuante.

33. A unidade na qual você é atuante conta com a presença de estagiários curriculares de nutrição?

- () Sim () Não

34. Caso a sua última resposta tenha sido sim, a presença desses estagiários lhe trouxe conhecimentos novos sobre alimentação e nutrição?

- () Sim () Não

35. Durante o período no qual você atua no Sistema Único de Saúde – SUS, você recebeu algum treinamento/qualificação voltado para alimentação e nutrição?

Sim Não