

**Universidade de São Paulo  
Faculdade de Saúde Pública  
Programa de Pós-Graduação em Nutrição em Saúde Pública  
Disciplina: Intervenção Nutricional Educativa**

**Projeto de Ensino, Pesquisa e Extensão**

**Cláudia Raulino Tramontt  
Lígia Baptista  
Maria Aquimara Zambone  
Nyvian Alexandre Kutz**

**São Paulo, junho de 2016**

**Projeto Matriz:** Projeto de Segurança Alimentar e Nutricional na horta da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo.

Alunos de graduação: Caroline Gutierrez Pires, Marina Carlovich Nunes e Raquel Rainho Espinosa.

**Projeto de ensino, pesquisa e extensão: Horta comunitária como estratégia de Educação Alimentar e Nutricional.**

## 1. INTRODUÇÃO

A alimentação é um dos determinantes e condicionantes da saúde e um direito inerente a todas as pessoas (ALVES e JAIME, 2014). A Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (PAAS) pode ser entendida como um conjunto de estratégias que proporcionam aos indivíduos e coletividades a realização de práticas alimentares saudáveis. Ela corresponde a uma das diretrizes da PNAN, além de ser um tema da Política Nacional de Promoção da Saúde (PNPS) e do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN). A promoção da alimentação adequada e saudável é uma zona de intersecção entre a promoção da saúde e a promoção de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), podendo aproximar e subsidiar o diálogo intersetorial, imprescindível tanto para a garantia da SAN quanto da saúde, pois nesta análise, os fatores determinantes da saúde também vão influenciar na condição de SAN dos indivíduos e coletividades.

A complexidade da sociedade, a variedade de opções alimentares e a diversidade de informações exige que haja um direcionamento para a formação de atitudes favoráveis a práticas saudáveis em relação ao comer e à comida. Educar outros ou se educar no campo de alimentação e nutrição implica em criar novos significados e novos sentidos para o ato de comer (BOOG, 2013). A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é considerada uma importante estratégia para a promoção da alimentação saudável, pois ela deve ser composta de abordagens educacionais problematizadoras, que acompanham as características de cada indivíduo ou grupo ao qual ela será aplicada, considerando os aspectos econômicos, sociais e culturais da alimentação (BRASIL, 2012). A EAN não se pode resumir a uma tradução dos conhecimentos científicos e não se esgota na informação de caráter técnico e de ordem prática, porque o fenômeno da alimentação e da nutrição perpassa corpo, mente, psique, cultura e sociedade. Consequentemente, a

educação alimentar e nutricional abrange todas essas dimensões (BOOG, 2013). Além disso, o desenvolvimento de habilidades pessoais em alimentação e nutrição implica pensar a EAN como processo de diálogo entre profissionais de saúde e educação e a população, de fundamental importância para o exercício da autonomia e do autocuidado (BRASIL, 2015).

Uma das estratégias em EAN que pode ser adotada é a articulação da horta comunitária, que contribui com a SAN da população beneficiada. O Centro de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional (CRSAN) tem o cuidado da horta como uma das atividades de SAN no intuito de disponibilizar o acesso ao alimento de qualidade e sem custo, além de oferecer cursos e oficinas de EAN e de sustentabilidade para fornecer conhecimento e possibilitar às pessoas fazerem escolhas alimentares de forma saudável e sustentável ao seu estilo de vida (ASSÃO *et al.*, 2007). Observa-se que a horta comunitária precisa de atividades complementares para garantir a SAN, que estão interligados com a EAN, como cursos e oficinas. Em vista disso, as oficinas culinárias são opções de práticas educativas para estimular o desenvolvimento de habilidades culinárias e promover escolhas e práticas alimentares saudáveis (CASTRO *et al.*, 2007). De acordo com Castro *et al.*, 2007, a culinária instiga a reflexão no relacionamento com o alimento em relação a cultura alimentar, a saúde do indivíduo e autonomia alimentar, em que o ato de cozinhar é uma maneira do indivíduo valorizar o cuidado de si e do outro, além de manter a importância de uma prática social. Assim, as práticas culinárias instrumentalizam o indivíduo a associar os alimentos cultivados em hortas a um fim de consumo em preparações culinárias para promover uma alimentação saudável.

A transição demográfica ocorrida nos últimos 30 anos no Brasil, aponta a inversão da pirâmide etária da população, com a crescente evolução no número de idosos no país. De acordo com os dados apresentados no censo demográfico brasileiro realizado em 2010, um total de 20,5 milhões de habitantes acima de 60 anos.(IBGE, 2010) Essa fração da população apresenta uma grande suscetibilidade ao adoecimento, havendo necessidade de acompanhamento. Este cenário mostra que as políticas de saúde precisam direcionar-se a preservação da qualidade de vida, levando em consideração as limitações características do envelhecimento e as possíveis alternativas de prevenção, conservação e restabelecimento de seu estado de saúde (CIOSAK *et al.*, 2011). Diante desta realidade, as políticas de saúde

voltadas para idosos devem abranger a promoção a saúde e a preservação da capacidade funcional(VERAS, 2012).

O Estatuto do Idoso elaborado pelo Ministério da Saúde do Brasil, no capítulo referente ao direito à saúde declara: “É assegurada a atenção integral à saúde do idoso, por intermédio do Sistema Único de Saúde - SUS, nas áreas de prevenção, promoção, proteção e recuperação da saúde, incluindo a atenção especial às doenças que afetam preferencialmente os idosos(MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2009). É importante destacar que a Organização Mundial de Saúde (OMS, 1986) define promoção à saúde da seguinte forma: “Processo que capacita pessoas a aumentar o controle através de melhorias na saúde. Para chegar a um estado completo de bem-estar físico, mental e social, um indivíduo ou grupo deve ser capaz de identificar e realizar aspirações, para satisfazer suas necessidades e mudar ou lidar com o ambiente. Saúde é, portanto, vista como um recurso para o cotidiano, não o objetivo de vida. Saúde é um conceito positivo enfatizando recursos sociais e pessoais, assim como as capacidades físicas. Portanto, promoção a saúde não é apenas de responsabilidade do setor de saúde, mas vai além sendo um estilo de vida saudável para o bem-estar. O principal foco deste recurso é colaborar com a disposição da população, ou seja, refletir em saúde física, permitindo modificações nos hábitos alimentares; com impactos na saúde mental, incentivando a satisfação em aderir a uma alimentação saudável, o que proporciona benefícios no âmbito social, incitando as formas de aquisição aos alimentos. É possível notar que os programas de saúde pública para idosos possuem importância significativa, sendo que a maior parte daqueles criados recentemente, encontram-se na esfera pública ou extensão universitária (ARAUJO *et al.*,2011).

A elaboração de projetos auxilia na organização dessas demandas, sendo que os projetos de pesquisa em ensino de graduação constituem um conjunto de atividades de caráter temporário que visa a reflexão e melhoria do processo de ensino/aprendizagem nos cursos de graduação. No que se refere aos projetos de extensão, constituem um conjunto de atividades temporárias de caráter educativo, cultural, artístico e/ou científico, desenvolvidos obrigatoriamente por docentes e discentes através de ações sistematizadas, voltadas a questões sociais relevantes, podendo estar associado a algum projeto de pesquisa, que por sua vez, tem a finalidade de garantir a consecução de pesquisa que contemple a promoção, a atualização, o aprimoramento e produção do conhecimento científico, cultural,

artístico e tecnológico. Projetos integrados portanto, contemplam ações conjuntas e inter-relacionadas nas áreas de Ensino/Pesquisa/Extensão, favorecendo a eficácia de um programa de EAN, justificando o desenvolvimento deste planejamento (SALGUEIRO *et al.*, 2013).

## 2. OBJETIVOS

### 2.1 Objetivo geral

Desenvolver um projeto integrado, que contemple ações conjuntas e inter-relacionadas nas áreas de Ensino/Pesquisa/Extensão, na área de educação alimentar e nutricional.

### 2.2 Objetivos específicos

- Delinear um projeto de ensino multidisciplinar envolvendo os alunos da graduação em nutrição, medicina e gerontologia;
- Desenvolver e implementar um projeto de extensão envolvendo voluntários da horta da Faculdade Medicina da Universidade de São Paulo;
- Delinear um projeto de pesquisa envolvendo alunos de pós-graduação para avaliar o impacto do projeto de extensão.

## 3. PROJETO DE ENSINO

**Disciplina optativa:** Horta & Saúde

**Duração:** 3 meses

**Carga horária:** 4 horas/aula semanais

**Pessoas envolvidas:** 2 docentes (1 nutricionista, 1 engenheiro agrônomo), 1 técnico de nutrição para o laboratório de técnica dietética.

**Número de alunos:** mínimo 5 e máximo 15 alunos dos cursos de graduação em Nutrição, Medicina e Gerontologia.

**Problematização:** Os alunos da graduação em Nutrição, Medicina e Gerontologia apresentam uma dificuldade tanto no reconhecimento quanto na ingestão de

substâncias alimentares, principalmente do grupo das hortaliças. Isso se dá por uma série de fatores, entre eles destacam-se: a acessibilidade, as práticas alimentares, incluindo a alimentação fora do lar, a cultura familiar e os aspectos econômicos. Nesse contexto surge o questionamento: Como atuar profissionalmente e influenciar positivamente os pacientes na ingestão desse grupo alimentar?

**Escolha do tema gerador:** A implantação de uma horta como estratégia para reconhecer as substâncias alimentares (hortaliças) e utilizá-las de forma prática em oficinas (desenvolvimento de receitas e/ou aulas) para o público em geral. Associando assim, o conhecimento teórico à prática, bem como ao incentivo para o consumo dos alimentos do respectivo grupo alimentar e seu papel na promoção da saúde.

**Justificativa:** Com base no exposto e na perspectiva da disciplina, os alunos da graduação em Nutrição deverão ao final da disciplina, aprender o manejo de uma horta, os cuidados com o armazenamento e preparo adequado do alimento, a curiosidade e a inovação na forma de apresentação do alimento, bem como os valores nutricionais, visando à preservação dos nutrientes.

Os alunos da graduação em Medicina e Gerontologia deverão aprender a reconhecer as substâncias alimentares, seus valores nutricionais e os benefícios do alimento in natura e/ou preparados com vistas à promoção da saúde dos pacientes.

### **3.1 Ementa**

Estudo dos alimentos, sua origem e diferentes formas de apresentação com vistas ao aproveitamento máximo das qualidades nutritivas e organolépticas, com vistas à operacionalização da teoria e prática de alimentação saudável. Compreensão do ciclo de vida do alimento e da preservação do meio ambiente na perspectiva da sustentabilidade.

### **3.2 Objetivos**

#### **3.2.1 Cognitivos**

- Reconhecer os alimentos pertinentes ao grupo das hortaliças, por meio de uma horta, e associar à alimentação saudável;

- Associar o alimento às diferentes formas de apresentação;
- Fundamentar o conhecimento teórico à prática da alimentação saudável;
- Adquirir conhecimentos relativos à novas metodologias de ensino.

### 3.2.2 Habilidades

- Pesquisar sobre os alimentos do grupo das hortaliças e seus respectivos nutrientes;
- Desenvolver um estudo sobre a construção de hortas;
- Organizar oficinas para educação alimentar e nutricional;
- Redigir e expressar-se com clareza e objetividade.

### 3.2.3 Atitudes

- Ter flexibilidade para pensar e agir;
- Valorizar a teoria e prática;
- Ter consciência crítica quanto a realidade social, à educação e ao futuro fazer pedagógico;
- Valorizar a importância do trabalho em equipe.

## 3.3 Conteúdo

- Reconhecimento de substâncias alimentares;
- Estudo dos valores nutricionais do grupo alimentar (hortaliças);
- Estudo das necessidades nutricionais segundo faixa etária;
- Criação, manutenção e manejo de horta;
- Estudo sobre compostagem e minhocário;
- Pesquisa e desenvolvimento de projeto sobre Horta e oficinas como recurso de Educação Alimentar e Nutricional;
- Avaliação de processos educativos em alimentação e nutrição.

## 3.4 Metodologia

Diante dos objetivos a serem alcançados e para o desenvolvimento das ações, os alunos deverão aprofundar os conhecimentos técnico-científico sobre os alimentos do grupo das hortaliças, detalhando variedades, composição nutricional e

sazonalidade. Além disso, deverão buscar mais informações sobre hortas, criação e manutenção, adubação (compostagem e minhocário), bem como a elaboração da equipe de trabalho.

O processo de estudo também envolverá a pesquisa de receitas e estratégias para aplicação de oficinas (desenvolvimento de receitas, aulas, vídeos, visita à horta) e a organização da equipe multidisciplinar.

### **3.5 Estratégias**

Aulas práticas de manejo da horta;

Estudo das características da população;

Estudo prático e estruturação de oficina para aplicação de Educação Alimentar e Nutricional;

Estudo em grupo multiprofissional.

### **3.6 Recursos**

Serão utilizados os recursos físicos disponíveis a partir da estrutura física da horta, do laboratório de técnica dietética, da sala de aula.

Para a manutenção da horta serão necessários sementes, caixas plásticas, serragem, terra para efetivação da compostagem.

Com relação as aulas, será necessário que a sala de aula tenha um computador e acesso a internet,

### **3.7 Avaliação**

O desempenho dos alunos será validado por meio de avaliação prática, envolvendo todas as etapas de desenvolvimento da disciplina. Além disso, será avaliado o projeto de disciplina com a estruturação de horta e oficina como elemento norteador de Educação Alimentar e Nutricional.

### **3.8 Resultados esperados**

Ao final da disciplina espera-se que os alunos reconheçam os alimentos em questão, os benefícios da horta como elemento educativo, os benefícios (ambientais e para a saúde) em fazer uso de alimentos cultivados de forma orgânica; do impacto

de uma alimentação equilibrada para a saúde. Também espera-se que os alunos estejam aptos a trabalhar em equipe multiprofissional.

## **4. PROJETO DE EXTENSÃO**

**Justificativa:** A realização de uma Oficina Culinária com os voluntários idosos da horta da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo – FMUSP integrará três aspectos principais: trabalhar de forma prática a interdisciplinaridade com os alunos dos cursos envolvidos; agregar maior valor ao uso dos alimentos produzidos na horta comunitária e; incentivar a participação dos voluntários nessa atividade comunitária num período em que estejam disponíveis.

### **4.1 Objetivos**

#### 4.1.1 Objetivo Geral

Desenvolver uma Oficina Culinária com os voluntários idosos da horta da FMUSP.

#### 4.1.2 Objetivos Específicos

- Delinear a Oficina Culinária “Comida de Verdade na Melhor Idade” a partir do interesse dos voluntários;
- Elaborar novas preparações com os voluntários, utilizando integralmente os alimentos cultivados na horta comunitária;
- Incentivar e proporcionar o consumo de alimentos frescos, variados e sem aditivos químicos.

### **4.2 Metodologia**

Os voluntários da horta serão convidados a participar da Oficina Culinária “Comida de Verdade na Melhor Idade”, serão divididos em quatro grupos para prepararem, no laboratório de técnica dietética, receitas com os alimentos produzidos na horta. Visando a disponibilidade dos grupos, a Oficina Culinária será ministrada durante quatro meses, de março a junho de 2017, atendendo a um grupo por mês.

Cada grupo terá o apoio de alunos do curso de Nutrição e Medicina, acompanhando os procedimentos a serem realizados por eles. Os alunos ficarão responsáveis por organizar as bancadas onde cada grupo iria desenvolver as preparações e também os materiais que serão utilizados na oficina.

Para cada bancada será elaborado um kit de materiais contendo: duas receitas de apoio, podendo ser preparação doce ou salgada, teste de aceitabilidade com escala hedônica para a análise sensorial das duas preparações, fichas para anotações de medidas e ingredientes e fichas para anotações de utensílios utilizados e modo de preparo (fichas técnicas de preparo).

As receitas de apoio serão selecionadas previamente, retiradas de sites de culinária, disponíveis na internet. Essas receitas poderão ser utilizadas, caso o grupo não consiga criar uma nova receita, a partir da experiência e conhecimentos prévios.

Antes de iniciar a Oficina Culinária, os alunos separarão os alimentos a serem trabalhados por cada grupo, os utensílios básicos, como faca, tábua para corte e colheres em cada bancada específica. Os equipamentos para uso coletivo, como liquidificador, espremedor de suco e fornos serão separados em bancadas de acesso geral.

Após as apresentações, um professor convidado do curso de Nutrição dará início a uma conversa sobre alimentação saudável, abordando os benefícios das hortaliças selecionadas para a oficina e quais as formas mais adequadas para o preparo destes alimentos, diminuindo ao máximo possível a perda de nutrientes.

Quando iniciado os procedimentos da Oficina Culinária, os alunos responsáveis coletarão as informações para o desenvolvimento das receitas, registrando os alimentos e os utensílios utilizados, o tempo, o peso bruto e líquido, o modo de preparo, o peso da preparação, da porção e o rendimento.

Com o término das preparações, será realizada a análise sensorial, onde os voluntários poderão experimentar as receitas de todos os grupos e preencher o teste de aceitabilidade.

As preparações que obtiverem maior aceitação serão transcritas pelos alunos do curso de nutrição e entregues aos voluntários, em forma de livreto.

### **4.3 Diagnóstico**

Um diagnóstico prévio a respeito da utilização da horta da FMUSP será realizado pelos alunos dos cursos de Nutrição, Medicina e Gerontologia, para que se verifiquem quais atividades educativas já foram, ou são, realizadas na horta. A partir disso, serão realizadas entrevistas individuais com os voluntários idosos da horta da FMUSP para a investigação dos temas de interesse dos participantes para serem abordados pela Oficina Culinária. Essas entrevistas permitirão investigar o que os voluntários esperam que a oficina contribua para com a vida deles.

Considerando as informações coletadas, serão selecionados os conteúdos e preparações culinárias de acordo com a sazonalidade e disponibilidade das espécies cultivadas na horta no início do ano de 2017, para que estas possam ser utilizadas na Oficina Culinária durante os meses de março a junho do mesmo ano.

#### **4.4 Fonte de financiamento**

O financiamento para o projeto em questão estaria vinculado à comissão de cultura e extensão da Faculdade de Medicina da USP, prevendo a concessão de bolsas para estagiários que seriam responsáveis pela preparação de algumas etapas das oficinas. Entretanto, considerando a crise financeira vivida na universidade atualmente, os estagiários deverão organizar materiais de divulgação e participar do processo de captação de outras formas de financiamento, como por exemplo campanhas de financiamento coletivo.

#### **4.5 Avaliação**

Será realizada através de um questionário de múltipla escolha, contendo perguntas sobre o tema e a abordagem do mesmo; conteúdo; nível de complexidade das receitas e; uma questão aberta para que os voluntários possam escrever sua opinião a respeito da Oficina Culinária, críticas e sugestões.

#### **4.6 Resultados esperados**

Ao final da atividade educativa espera-se que os participantes conheçam os benefícios de cada hortaliça utilizada na oficina; os benefícios (ambientais e para a saúde) em fazer uso integral dos alimentos e; do impacto de uma alimentação

equilibrada para a saúde. Também espera-se que estejam aptos a reproduzir as preparações em suas residências e que de fato reproduzam.

## **5. PROJETO DE PESQUISA**

### **5.1 Problematização e justificativa:**

As hortas comunitárias são reconhecidas na literatura como estratégia efetivas de elaboração de metodologias em educação alimentar e nutricional. Através dela, é possível estimular o consumo de alimentos saudáveis, e até mesmo desencadear um processo de mudança de hábitos alimentares e construção de uma reeducação alimentar, impactando diretamente na qualidade nutricional da dieta. O conhecimento e a ação participativa na produção e no consumo, podem despertar nos voluntários mudanças em seu comportamento alimentar, além de assumir um papel importante no resgate da cultura alimentar das diferentes regiões do Brasil (MORGADO & SANTOS, 2008; CORREA & PANACHUKI, 2011; SANTOS, 2012).

De acordo com as observações realizadas do local, a horta da FM apresenta uma ampla variedade de plantas cultivadas, e há grande incentivo do cuidado à horta por voluntários. Mediante fornecimento de subsídios de plantio, é possível realizar tarefas como compostagem, adubação, colheita, minhocário e apicultura, garantindo um bom desenvolvimento e manutenção da horta.

Os voluntários ocupam suas horas vagas cuidando da manutenção da horta, o que lhes permite o compartilhamento de saberes e práticas, fortalecendo a horta como um espaço de diálogo, convívio social e consequente promoção da qualidade de vida. Esse espaço, portanto, torna-se oportuno para que questões de educação alimentar e nutricional sejam trabalhadas.

Desse modo, a partir do projeto de extensão “Comida de Verdade na Melhor Idade”, delineado para atender as demandas dos voluntários que cuidam da horta, através da instrumentalização dos mesmos em oficinas culinárias para promover a EAN, o presente projeto de pesquisa propõe avaliar se as estratégias adotadas na oficina culinária foram efetivas para corresponder as expectativas dos participantes e promoveram aspectos da qualidade de vida dos mesmos.

## **5.2 Objetivos**

Avaliar o impacto da oficina culinária “Comida de Verdade na Melhor Idade” nos diversos aspectos da qualidade de vida dos idosos voluntários na horta da FM da USP.

## **5.3 Metodologia**

### **5.3.1 Local**

As oficinas culinárias serão realizadas em parceria com o laboratório de técnica e dietética do curso de nutrição da FSP e os grupos focais serão realizados em sala a definir na FSP.

### **5.3.2 Participantes**

Participarão da pesquisa os voluntários da horta da FM, caracterizado por idosos que contribuem com o cuidado e manutenção da horta.

### **5.3.3 Coleta de dados**

Uma vez investigado os interesses dos participantes e assuntos a serem desenvolvidos na oficina culinária “Comida de Verdade na Melhor Idade”, e definido a abordagem a ser utilizada na mesma, serão explorados dados referentes às expectativas dos participantes em relação a oficina. Para essa investigação, será elaborado um questionário para ser preenchido pelos participantes.

Cada atividade da oficina contará com a observação participante de dois pesquisadores. Um deles participará das oficinas como um dos voluntários, e outro fará apenas a observação. Ambos farão anotações em seus diários de campo para compreensão das percepções dos participantes durante o processo da oficina.

Após a realização das oficinas, serão realizados grupos focais com os participantes para compreensão dos diversos aspectos da qualidade de vida que possam ter sido abordados pela oficina culinária. Os grupos focais serão conduzidos por dois pesquisadores, sendo um o mediador e outro o observador do grupo.

Entrevistas em profundidade poderão ser realizadas, se necessário, para uma maior compreensão dos aspectos abordados no grupo focal.

### 5.3.4 Análise dos dados

Para avaliação do grupo focal será realizada Análise de Conteúdo proposta por Minayo, seguindo as seguintes etapas de operacionalização: (1) pré-análise: consiste na operacionalização e sistematização das ideias presentes nos depoimentos – apreensão do todo; (2) exploração do material: identificação nas falas as unidades de significado – codificação, transformação dos dados brutos para compreensão do depoimento; (3) tratamento dos resultados: visa agrupar as unidades de significado de acordo com sua semelhança; (4) inferência e interpretação: a partir do unidades de significação se propõem inferências e, então se interpreta o fenômeno estudado com base nos dados analisados e no aparato teórico do pesquisador (Minayo, 2007).

### 5.3.5 Aspectos éticos

O presente projeto será submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (FSP/USP) para apreciação. Serão analisados os dados dos participantes que concordarem voluntariamente em participar deste estudo mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

## 6. CRONOGRAMA

O projeto integrado de ensino, pesquisa e extensão, terá duração de 18 meses. As atividades previstas estão descritas no quadro abaixo.

Atividades	Segundo Semestre / 2016					
	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Aprovação da disciplina pela Comissão de Graduação	x	x				
Disciplina Horta e Saúde			x	x	x	
Levantamento do histórico de atividades educativas realizadas na horta da FMUSP						
Firmamento de parceria com o laboratório de técnica de dietética	X					

da FSP						
Submissão do projeto de pesquisa ao Comitê de Ética da Faculdade de Saúde Pública / USP			x	x		
Entrevistas individuais com os voluntários para definição do tema da Oficina Culinária					x	
Alinhamento de expectativas entre a instituição proponente da pesquisa e participantes da pesquisa					x	
Definição dos responsáveis por cada etapa						x
Treinamento de equipe de Campo: avaliadores						x
Revisão da literatura	X	X	X	X	X	X
<b>Atividades</b>	<b>Primeiro Semestre / 2017</b>					
	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun
Avaliação inicial (pré-intervenção)	x					
Construção do conteúdo a ser abordado	X					
Produção, avaliação de consistência e análise dos dados da avaliação inicial	X	X				
Formulação e seleção das preparações culinárias		X				
Oficina Culinária			X	X	X	X
<b>Atividades</b>	<b>Segundo Semestre / 2017</b>					
	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Avaliação pós-intervenção: grupos focais	X	X				
Produção, avaliação de consistência e análise dos dados da avaliação pós-intervenção.	X	X	X			

Análise final dos resultados			X	X		
Redação do relatório final e dos artigos científicos			X	X	X	X
Difusão dos resultados da pesquisa				X	X	X

## REFERÊNCIAS

ALVES, KPS.; JAIME, PC. A Política Nacional de alimentação e Nutrição e seu diálogo com a Política Nacional de Segurança alimentar e Nutricional. Ciênc. saúde coletiva. 2014. 19(11): 4331-4340.

ARAÚJO, LF; COELHO, CG; MENDONÇA, ET; VAZ, AVM, SIQUEIRA; BATISTA, R; COTTA, RMM. Evidências a contribuição dos programas de assistência ao idoso na promoção do envelhecimento Saudável no Brasil. Rev Panam Salud Publica. 2011;30(1):80–6

ASSÃO, TY; CORDEIRO, AA; COSTA, C; CERVATO, AM. Práticas e Percepções acerca da Segurança Alimentar e Nutricional entre os Representantes das Instituições Integrantes de um Centro de Referência localizado na Região do Butantã, Município de São Paulo. Saúde e Sociedade v.16, n.1, p.102-116, jan-abr 2007.

BOOG, MCF. Educação em Nutrição: Integrando experiências. Campinas, SP: Komedi, 2013. 268 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

CASTRO, IRR., SOUZA, TSN., MALDONADO, LA, CANINÁ, ES, ROTENGERB, S, GUGELMIN, SA. 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. Rev. Nutr., Campinas, 2007; 20(6): 571-588.

CIOSAK, SI; BRAZ, E; COSTA, MFBNA; NAKANO, NGR; RODRIGUES, J; ALENCAR, RA; ROCHA, ACAL. Senescência e senilidade: novo paradigma na Atenção Básica de Saúde. Rev Esc Enferm USP 2011; 45(Esp. 2):1763-1768

CORREA CMA, PANACHUKI E. Horta comunitária no asilo “são francisco”,aquidauana-ms: uma atividade complementar e educativa. Anais do SEMEX. Nº4. 2011.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Sinopse do Censo Demográfico 2010. [texto na Internet]. Rio de Janeiro; 2011.

MINAYO MCS. O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde. 10 a ed. (Hucitec, org.). São Paulo; 2007

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Estatuto do Idoso. Brasília, DF: Série E. Legislação de Saúde; 2009.

MORGADO FS, SANTOS MAA. A horta escolar na educação ambiental e alimentar: experiência do Projeto Horta Viva nas escolas municipais de Florianópolis. Revista Eletrônica de Extensão, ISSN-e 1807-0221, Vol. 5, Nº. 6, 2008, págs. 57-67.

WHO – WORLD HEALTH ORGANIZATION. Ottawa charter for health promotion: first international conference on health promotion. Geneva, 1986..

SALGUEIRO, MMHAO; JACOB ,FILHO W; CERVATO-MANCUSO, AM. Intervenção nutricional em idosos com constipação intestinal funcional. Rev. Ciênc. Méd. 2013 set/dez; 22(3):117-127. h

SANTOS, Ligia Amparo da Silva. O fazer educação alimentar e nutricional: algumas contribuições para reflexão. Ciênc. saúde coletiva, Rio de Janeiro , v. 17, n. 2, p. 455-462, Feb. 2012 .

SEBRAE, Catálogo Brasileiro de Hortaliças — Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e pequenas Empresas, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) 2ª Edição – 2011

VERAS,RP. Experiências e tendências internacionais de modelos de cuidado para com o idoso.Ciência e Saúde Coletiva [periódicos na Internet]. 2012; 17(1): 231-238.