



JÉSSYCA LEDESMA RIBEIRO

**BOAS PRÁTICAS NO CONSUMO, HIGIENIZAÇÃO E ARMAZENAMENTO DE
FRUTAS, LEGUMES E VEGETAIS NA ÓTICA DE AGENTES COMUNITÁRIOS DE
SAÚDE.**

Artigo apresentado ao Curso de Graduação em Nutrição. Área de Ciências da Saúde da Universidade Franciscana, como requisito parcial para aprovação na disciplina de Trabalho Final de Graduação II.

Orientador(a): Franceliane Jobim Benedetti

Santa Maria, RS

2022

BOAS PRÁTICAS NO CONSUMO, HIGIENIZAÇÃO E ARMAZENAMENTO DE FRUTAS, LEGUMES E VEGETAIS NA ÓTICA DE AGENTES COMUNITÁRIOS DE SAÚDE ¹

GOOD PRACTICES IN CONSUMPTION, HYGIENIZATION AND STORAGE OF FRUITS AND VEGETABLES FROM THE PERSPECTIVE OF COMMUNITY HEALTH AGENTS.

RESUMO

Objetivo: Conhecer o que os agentes comunitários de saúde que atuam no crescimento e desenvolvimento infantil entendem sobre boas práticas no consumo, higienização e armazenamento de frutas, legumes e vegetais no domicílio. **Métodos:** Trata-se de um recorte de pesquisa ação qualitativa, realizada com profissionais atuantes na atenção básica, que desenvolvem assistência à criança. O estudo foi realizado com 14 agentes comunitários de saúde em um município da região central do estado do Rio Grande do Sul e os dados foram analisados conforme análise textual discursiva. **Resultados:** Os agentes comunitários de saúde apontaram a importância do consumo das frutas, legumes e vegetais para o crescimento e desenvolvimento infantil adequado, compreendem que as boas práticas no domicílio possibilitam uma alimentação adequada, sinalizaram que essas são uma maneira de ensinar as crianças a desenvolverem hábitos de vida mais saudáveis e que possibilitarão uma melhor perspectiva de saúde e qualidade de vida futura, entendem a importância de orientar as famílias a respeito das boas práticas de higiene e armazenamento dos alimentos, bem como dos utensílios utilizados no preparo, a fim de evitar a contaminação, reduzindo assim o adoecimento da criança. **Conclusão:** O objetivo desse estudo foi alcançado, porém foram identificadas fragilidades no conhecimento dos participantes em relação às boas práticas de higienização e armazenamento de frutas, legumes e vegetais. Portanto, percebeu-se a necessidade de abordar a respeito da importância das boas práticas no domicílio e a partir dessa análise, foram programadas as atividades de qualificação.

Palavras-chave: Alimentação Saudável, Atenção Primária à Saúde, Comportamento Alimentar, Desenvolvimento Infantil, Profissionais da Saúde.

ABSTRACT

Objective: To know what Community health agents who work in child growth and development understand about good practices in consumption, sanitization and storage of fruits and vegetables at home. **Methods:** This is a qualitative action research, carried out with professionals working in primary care, who develop child care. The study was carried out with 14 community health agents in a city in the central region of the state of Rio Grande do Sul, and the data were analyzed according to a textual discourse analysis. **Results:** Community health agents pointed out the importance of the consumption of fruits and vegetables for proper child growth and development, understand that good practices in the home enable adequate nutrition, signaled that these are a way to teach children to develop healthier living habits and that will enable a better health perspective and future quality of life, understand the importance of guiding families about good hygiene practices and food storage, as well as the utensils used

¹ Artigo a ser submetido na Revista Disciplinarum Scientia. Série Ciências da Saúde (RDS). A formatação segue as normas do periódico.

in preparation, in order to avoid contamination, thus reducing the child illness. Conclusion: The objective of this study was reached, but we identified weaknesses in the participants knowledge about good hygiene practices and storage of fruits and vegetables. Therefore, the need to address the importance of good practices at home was perceived, and based on this analysis, the qualification activities were programmed.

Keywords: Healty Eating, Primary Health Care, Feeding Beavior, Child Development, Health Professionals.

INTRODUÇÃO

Frutas, legumes e vegetais (FLVs) são importantes na dieta, pois são fontes de micronutrientes, fibras e de outros componentes com propriedades funcionais. O consumo desses em quantidades adequadas pode contribuir para o crescimento e desenvolvimento infantil saudável, reduzindo assim, o risco de doenças crônicas não-transmissíveis (DCNT) na idade adulta, como por exemplo as cardiovasculares e a obesidade (WHO, 2011; JAIME *et al.*, 2009).

Dados da Organização Mundial da Saúde (OMS) indicam que o consumo insuficiente de FLVs está entre os dez principais fatores de risco de morte em todas as causas mundialmente. Considera-se suficiente o consumo mínimo de 400 g de frutas e hortaliças diariamente, o que equivale a cinco porções desses alimentos (WHO, 2011). Devido a isso, o ano de 2021 foi escolhido pela Organização das Nações Unidas (ONU) como o Ano Internacional das Frutas, Legumes e Vegetais, com o objetivo de aumentar a conscientização sobre a importância de incluir esses alimentos nas refeições (ONU, 2020).

Frente a isso, compreende-se que o conhecimento acerca da importância do consumo e da distribuição de FLVs para população é fundamental para direcionar estratégias a nível nacional, regional e local que estimulem o consumo desses alimentos (JAIME *et al.*, 2009). Incentivar o consumo e aumentar o contato das crianças com preparações seguras feitas utilizando alimentos in natura e/ou minimamente processados, visando a formação de hábitos alimentares mais saudáveis. Além disso, é interessante que a alimentação seja variada nas cores, sabores e texturas, bem como segura, estimulando a participação e respeitando a cultura de cada criança e de seu grupo social (TORRES *et al.*, 2020).

Entender sobre boas práticas, como por exemplo o correto armazenamento e conservação das FLVs, as etapas de higienização e o planejamento de compras, aumentam a durabilidade dos produtos, bem como facilitam a rotina, evitando assim, o desperdício e consequentemente contribuindo para o consumo de forma segura. Também diminuem o risco de contrair doenças transmitidas por alimentos (DTAs), incluindo a toxoplasmose, que protagonizou um surto no município de Santa Maria/RS no ano de 2018 (RIO GRANDE DO SUL, 2018).

Com base no exposto, destaca-se a importância da atuação dos profissionais de saúde, especialmente os Agentes Comunitários de Saúde (ACS), como promotores de informações, ações, orientações que possibilitem as famílias conhecerem a temática e a partir disso desenvolverem práticas/hábitos que beneficie todo o contexto social, principalmente as crianças.

Destaca-se que o ACS é o profissional que possui maior vínculo com as famílias, sendo um elo dessa com a equipe multidisciplinar. Uma das atribuições desse profissional é a vigilância do crescimento e desenvolvimento infantil, sendo o componente nutricional fundamental neste acompanhamento. Contudo, de acordo com a literatura, muitos não possuem

o conhecimento necessário nessa temática para promoverem ações/intervenções educativas (BRASIL, 2018; SANTOS; FILHO; FERNANDES, 2017).

Frente a isso, entende-se a importância de conhecer a percepção dos ACS em relação às boas práticas, na higienização, conservação/armazenamento dos FLVs, planejamento das refeições e aproveitamento integral em combate ao desperdício de alimentos. É importante ressaltar que esse tipo de conhecimento não faz parte da formação da maioria dos profissionais da saúde, bem como observa-se uma escassez de formações/atualizações na área.

Com base nessas considerações, questiona-se: Qual o entendimento dos ACS que atuam no crescimento e desenvolvimento infantil sobre as boas práticas no consumo, higienização e armazenamento de frutas, legumes e vegetais no domicílio? Assim, objetiva-se com a presente pesquisa conhecer o que os ACS que atuam no crescimento e desenvolvimento infantil entendem sobre as boas práticas no consumo, higienização e armazenamento de frutas, legumes e vegetais no domicílio.

METODOLOGIA

Trata-se de um recorte de pesquisa ação realizada com profissionais atuantes na Atenção Básica, que desenvolvem assistência à criança. A presente pesquisa está vinculada a um projeto âncora intitulado: Qualificação do acompanhamento multiprofissional de saúde em relação ao crescimento e desenvolvimento infantil na região central do Rio Grande do Sul, foi aprovado na chamada DECIT/SCTIE/MS-CNPQ-FAPERGS 08/2020 – programa pesquisa para o SUS: Gestão compartilhada em saúde – PPSUS e recebeu financiamento da Fundação de Amparo à Pesquisa do Rio Grande do Sul (FAPERGS). Neste artigo são apresentados os dados parciais referente a primeira etapa da pesquisa.

O estudo foi realizado com 14 ACS, que atuavam em Equipes de Atenção Primária (EAP) e Estratégias de Saúde da Família (ESF), em um município da região central do estado do Rio Grande do Sul. Os critérios de inclusão foram estar desenvolvendo atividades assistenciais no cuidado à criança. E de exclusão, profissionais que estavam em laudo, afastamento, ou exercendo cargos gerenciais ou de gestão.

Para a coleta de dados, que ocorreu entre os meses de abril a julho de 2021, inicialmente, foi solicitado ao Núcleo de Educação Permanente em Saúde (NEPES) autorização para o desenvolvimento da pesquisa. Após a aprovação, foi encaminhado o convite, via NEPES, pelo sistema próprio da prefeitura do município (Consulfarma). Em anexo a esse, enviou-se o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) e link para acesso ao questionário online, gerado no aplicativo Google Forms. Esse questionário foi dividido em duas partes, sendo que a primeira traçava o perfil dos participantes e a segunda parte questionava acerca do tema, com as seguintes questões: 1) Porque é importante o consumo de Frutas, Legumes e Vegetais para o crescimento e desenvolvimento infantil? 2) Por que é importante aplicar boas práticas no domicílio? 3) O que podemos fazer para diminuir os riscos de contrair doenças transmitidas por alimentos?

Após, os dados foram analisados conforme Análise Textual Discursiva, sendo que na unitarização examinaram-se os textos em detalhes, fragmentando-os no sentido de atingir unidades de significado. Esta etapa foi realizada com intensidade e profundidade. O estabelecimento de relações, processo de categorização, envolveu a construção de relações entre as unidades de base, combinando-as e classificando-as, reunindo esses elementos unitários na formação de conjuntos que congregam elementos próximos, resultando em sistemas de categorias. Na categorização reuniram-se as unidades de significado semelhantes. Na comunicação foram expressas as compreensões atingidas a partir dos dois focos anteriores. Constituiu-se no último elemento do ciclo de análise proposto, resultando em metatextos (MORAES E GALIAZZI, 2011).

As unidades de base elencadas foram: Os hábitos alimentares associados ao desenvolvimento saudável; A saúde infantil relacionada aos cuidados com os alimentos. Dessas emergiram três categorias: Importância do consumo de Frutas, Legumes e Vegetais para o crescimento e desenvolvimento infantil; Boas práticas no domicílio: Promotoras de hábitos alimentares saudáveis na criança; Boas práticas de higienização e armazenamento de alimentos: Redução do risco de adoecimento da criança.

As questões éticas foram consideradas de acordo com a Resolução 466/12 (BRASIL, 2012). O estudo recebeu aprovação pelo número do parecer: 4.364.999. Visando manter o sigilo e anonimato, os participantes foram identificados no texto pelas letras A (Agente Comunitário de Saúde), seguida de número ordinal de acordo com as respostas.

RESULTADOS

CARACTERIZAÇÃO DOS PARTICIPANTES

Dos 14 profissionais que participaram do estudo, todos são ACS. Destes, 13 (92,9%) são do sexo feminino e somente 1 (7,1%) do sexo masculino. A média de idade dos participantes foi de 45,5±5,4 anos. Já a média de tempo atuação na área foi de 10±5,7 anos.

OS HÁBITOS ALIMENTARES ASSOCIADOS AO DESENVOLVIMENTO SAUDÁVEL

Importância do consumo de Frutas, Legumes e Vegetais para o crescimento e desenvolvimento infantil

Os ACS apontaram a importância do consumo das FLVs para o crescimento e desenvolvimento infantil adequado, por serem alimentos nutritivos e fonte de vitaminas e minerais.

“Para que a criança venha a absorver os nutrientes necessários para auxiliar no crescimento com saúde e energia [...]” (A.1)

“O consumo destes alimentos é importante pelas vitaminas que são compostos e que são importantes para o crescimento das crianças.” (A.2)

“Por ser fonte de vitaminas, carboidratos, cálcio, ferro, nutrientes necessários para o perfeito desenvolvimento.” (A.3)

“Para ter uma alimentação saudável e nutritiva com reposição de vitaminas necessárias para o bom desenvolvimento da criança.” (A.7)

“Porque tem nutrientes e vitaminas que promovem o bom desenvolvimento e crescimento com mais saúde e bom funcionamento do organismo.” (A.13)

Boas práticas no domicílio: Promotoras de hábitos alimentares saudáveis na criança

Os participantes do estudo quando questionados acerca da importância das boas práticas no domicílio, sinalizaram que essas são uma maneira de ensinar as crianças a desenvolverem hábitos de vida mais saudáveis e que possibilitarão uma melhor perspectiva de saúde e qualidade de vida futura. Além disso, compreendem que a criança ao conhecer acerca do assunto se torna um multiplicador da ideia e incentiva outras pessoas.

“Para estimular crianças e elas mesmas podem vir a ser multiplicadores desse hábito de consumir FLV com os cuidados necessários quanto ao uso dos mesmos.” (A.1)

“Para que tenham consciência e usem as orientações no seu dia a dia evitando certas doenças e assim contribuindo para uma boa saúde.” (A.13)

Ainda, compreendem que as boas práticas no domicílio possibilitam uma alimentação adequada, pois a criança tende a desenvolver uma melhor compreensão dos alimentos, bem como de cuidar da saúde, conforme evidenciado nas falas:

“Para ter uma alimentação saudável e balanceada a partir de casa e levar adiante.” (A.7)

“Porque além de desenvolver uma consciência de um bom uso e processamento dos alimentos desde a infância, tende a diminuição de problemas causados por alimentos contaminados, doenças.” (A.10)

Os participantes também compreendem sobre a relevância das boas práticas para o crescimento e desenvolvimento infantil, tendo influência na qualidade de vida e no desempenho da criança.

“Para se ter uma melhor qualidade de vida, o que implica em menos doenças.” (A.2)

“Para ter uma boa qualidade de vida.” (A.11)

“[...] para melhorar o crescimento e desempenho infantil.” (A.12)

A SAÚDE INFANTIL RELACIONADA AOS CUIDADOS COM OS ALIMENTOS

Boas práticas de higienização e armazenamento de alimentos: Redução do risco de adoecimento da criança

Quando questionados acerca do que pode ser feito para diminuir os riscos de contrair DTAs, os ACS entendem a importância de orientar as famílias a respeito das boas práticas de higiene e armazenamento dos alimentos, bem como dos utensílios utilizados no preparo, a fim de evitar a contaminação, reduzindo assim o adoecimento da criança, como também da família.

“Praticar cuidados na higienização e manuseio desses alimentos bem como a conservação, correto congelamento e armazenagem.” (A.1)

“Manter sempre uma boa higiene, boa armazenagem, comprar o necessário para a semana para não estragar as que são mais perecíveis, controlar os insetos etc.” (A.3)

“Orientar em como usar, armazenar os alimentos em temperatura ideal.” (A.9)

DISCUSSÃO

Conforme os dados apresentados nos resultados, os participantes da pesquisa acreditam que as boas práticas no domicílio têm o potencial de promover hábitos alimentares saudáveis nas crianças. Nos últimos anos, a promoção da saúde tem sido uma questão bastante discutida,

incentivada e empregada pelas políticas públicas. Segundo Moreira *et al.* (2021), a ideia é atribuir independência e empoderamento para que as próprias crianças possam tomar decisões seguras e conscientes sobre uma alimentação saudável.

Sabe-se que durante a infância, os hábitos alimentares estão sendo formados, sendo esses levados para a vida adulta. Desta forma, confirma-se que é uma fase decisiva para estabelecer as bases de uma alimentação saudável e adequada (CARVALHO, 2020).

Os resultados também demonstram a importância de envolver a criança no preparo e higienização desses alimentos, tornando-as mais conscientes em relação a sua alimentação, para que elas possam vir a serem multiplicadores dessa prática e, percebam a importância de cuidar da saúde com o objetivo de melhorar a qualidade de vida. Conforme Lemes (2022), a família pode ser a principal motivadora para a transformação e consolidação de bons hábitos alimentares. Hábitos relacionados à obesidade, como ingestão de alimentos ultra processados, bebidas açucaradas e com alto índice glicêmico, devem ser substituídas pela adequada ingestão de FLVs.

Torres *et al.* (2020) reforça a ligação da família e dos hábitos observados na infância, sendo esses diretamente relacionados à alimentação da família, que exerce significativa influência na determinação das práticas alimentares, interferindo na preferência alimentar da criança. Desse modo, padrões comportamentais familiares que favorecem o ganho de peso influenciam no comportamento alimentar de crianças, levando-as ao desenvolvimento de excesso de peso, obesidade e outras doenças crônicas. Logo, confirmam-se os dados apresentados no atual estudo, os quais conectam a família aos hábitos alimentares, sendo esses responsáveis pela qualidade de vida futura.

Além da importância na formação de hábitos alimentares saudáveis e na prevenção de doenças, o consumo dos nutrientes por meio das FLVs é fundamental para o crescimento e desenvolvimento completo da criança, sendo necessário incluí-los desde a introdução alimentar nos primeiros anos de vida (VITOLLO, 2015).

Sendo assim, entende-se a importância de sensibilizar as crianças em relação a alimentação saudável, mostrando seus benefícios para a saúde (ZOMPERO, 2015). Este fato, exige mudanças precoces comportamentais e de hábitos alimentares (SILVA; BARRATO, 2015).

Boas práticas de higienização e armazenamento de alimentos fazem parte das Boas Práticas de Manipulação (BPM), que segundo a RDC 216/2004, são normas e procedimentos gerais que visam controlar o ambiente, os manipuladores e contaminações cruzadas, com o intuito de atingir um padrão de conformidade e qualidade máxima ao produto. As normas que constituem as BPM estabelecem requisitos mínimos às instalações onde os alimentos são manipulados, regras de higiene pessoal e limpeza do local de trabalho, bem como o registro dos procedimentos envolvidos no processamento dos produtos (BRASIL, 2004). As boas práticas, podem e devem ser seguidas no domicílio, reduzindo assim o risco de contaminação do alimento, bem como as DTAs.

Dentre os procedimentos para garantir as BPM, citados nas legislações RDC 216/2004 e Portaria SES-RS 78/2009, ressalta-se as adequações nos processos de higienização das frutas e hortaliças, bem como melhorar a capacitação e profissionalismo de todos os envolvidos nesses processos. Os ACS questionados no estudo, entendem a dimensão de colocar em prática as boas práticas no domicílio, e principalmente, têm a consciência da importância de orientar as famílias quanto ao consumo, higienização e armazenamento das FLVs (BRASIL, 2004; RIO GRANDE DO SUL, 2009).

Conforme as respostas apresentadas, nota-se a importância de orientar quanto os principais pontos de contaminação durante o processamento dos alimentos, já que esses são imprescindíveis para garantir uma adequada condição higiênico-sanitária dos produtos elaborados. Segundo Soragni *et al.* (2019), as boas práticas de higiene e manipulação e a

orientação continuada dos manipuladores de alimentos contribuem para a redução da incidência de DTAs, aumentando a qualidade microbiológica e segurança para quem irá consumir o alimento preparado.

De acordo com os resultados apresentados, há uma preocupação com o risco de adoecimento da criança devido o consumo de alimentos contaminados, já que esse é um dos públicos mais suscetíveis às doenças de modo geral, devido ao seu sistema imunológico estar em formação, sendo necessário garantir a segurança dos alimentos consumidos nesse grupo etário.

A contaminação causada no domicílio, provavelmente, ocorre como consequência de falhas nas condições de higiene e na segurança ao manipular o alimento como: conservação incorreta dos alimentos; falhas nas operações de cocção e contaminação cruzada, possível também de acontecer em cozinhas domiciliares (ETCHEPARE *et al.*, 2011; SORAGNI *et al.*, 2019).

Sabe-se que na manipulação doméstica cinco práticas refletem maiores riscos à segurança alimentar, sendo elas: contaminação cruzada, e nesse risco pode se incluir tanto o contato com manipuladores, local em que se manipula o alimento e utensílios usados no preparo das refeições; baixa higiene pessoal e ambiente impróprio para manipulação; ineficiência no controle de temperatura e consumo de alimentos que apresentem perigo à saúde. De forma geral, os manipuladores de alimentos em domicílio possuem crenças inadequadas a respeito da origem das DTAs, desconsiderando suas consequências (GERMANOVA, 2018).

Mendonça (2017) afirma que essas doenças em decorrência da contaminação microbiana têm origem na ignorância e no descaso dos manipuladores. Entretanto, sabe-se que a alimentação dentro dos padrões higiênicos satisfatórios é uma das condições essenciais para promoção e a manutenção da saúde e a deficiência nesse controle é um dos fatores responsáveis pela ocorrência das DTAs.

Para possibilitar maior segurança na higienização e preparo dos alimentos é necessário que os seus manipuladores tenham conhecimento dos riscos de contaminação dentro dos domicílios. Os ACS apontam a respeito de diminuir o risco de contrair doenças, porém é importante socializar o conhecimento às famílias sobre quais as principais formas de contaminação e seus riscos, como é o caso do surto de toxoplasmose ocorrido e mencionado anteriormente (RIO GRANDE DO SUL, 2018).

Sabe-se da necessidade de atenção a segurança alimentar dentro dos domicílios, pois ao serem mal armazenados ou manipulados inadequadamente, os alimentos estão sujeitos a contaminação por perigos físicos (vidro, parafusos, cabelo, unha, entre outros), químicos (detergentes, inseticidas ou de toxinas produzidas por microrganismos nos alimentos) e biológicos (presença de microrganismos patogênicos). Sendo assim, a manipulação de alimentos exige cuidados para que se eliminem na sua quase totalidade, tais riscos (MENDONÇA, 2017)

Conforme exposto nos questionamentos, reconheceu-se a importância do conhecimento de técnicas de armazenagem de alimentos, principalmente os perecíveis. Sabe-se que o tempo de prateleira dos FLVs é curto, deteriorando-se rapidamente, sendo assim, estocar e guardar por longos períodos torna-se inviável, fato que exige rapidez no seu processo de utilização. Logo, o correto armazenamento, utilização de técnicas de congelamento, bem como o planejamento de compra, aumentam a durabilidade dos FLVs e conseqüentemente facilitam o consumo (MARTINS; MARGARIDO; BUENO, 2007).

É preciso orientar e qualificar os manipuladores sobre os cuidados na aquisição, acondicionamento, manipulação, conservação e exposição ao consumo dos alimentos, bem como a estrutura física do local de processamento de alimentos, para que a qualidade sanitária do alimento não esteja em risco pelos perigos químicos, físicos e biológicos. Portanto, as boas

práticas quando praticadas de forma correta, ajudam a reduzir os perigos ou contaminação de alimentos (BOAVENTURA *et al.*, 2017).

Segundo Mendonça (2017) os consumidores não têm entendimento de como comprar, preparar, cozinhar e armazenar os diferentes tipos de alimentos e que eles não possuem conhecimento da existência de microrganismos nos alimentos, não possuem cuidado à higiene pessoal, como a higiene correta de mãos, e à higiene do seu ambiente enquanto preparam o alimento. Manipuladores conscientes da importância de boas práticas, têm maior conhecimento sobre higiene pessoal, higiênico-sanitária e contaminação e, conseqüentemente, essa conscientização refletirá na qualidade e segurança das refeições.

Portanto, percebe-se o quanto é importante realizar essa orientação para os manipuladores dentro de seus domicílios, sendo o papel do ACS de grande relevância, já que ele é o profissional da saúde que está diretamente ligado às famílias. A partir disso, entende-se a importância de investir em qualificações a esses profissionais, já que esse conhecimento não faz parte de sua formação. Mendes e Vitti (2019) afirmam que a garantia da segurança alimentar tem sido cada vez mais abordada e, assim, estudos sobre condições higiênicas e práticas de manipulação são pertinentes, sendo que capacitações são válidas para propor medidas corretivas para adequar a condição de preparo de refeições.

CONCLUSÃO

Nesse presente estudo foram identificadas fragilidades no conhecimento dos participantes em relação às boas práticas de higienização e armazenamento de FLVs. Portanto, percebeu-se a necessidade de abordar a respeito da importância das boas práticas no domicílio e a partir dessa análise, foram programadas as atividades de qualificação. Essa foi dividida em dois módulos, realizados entre os meses de março a abril de 2022. O primeiro desenvolvido através do Google Meet, no formato roda de conversa, abrangendo os seguintes temas: Importância do Incentivo do Consumo de Frutas, Legumes e Vegetais; Importância do Consumo Seguro de Frutas, Legumes e Vegetais; Introdução às Boas Práticas de Frutas, Legumes e Vegetais; Conservação, Armazenamento e Planejamento de Frutas, Legumes e Vegetais.

Já o segundo módulo foi realizado de forma presencial no laboratório de Técnica e Dietética de uma Instituição de Ensino Privada, abrangendo a prática de Higiene de Frutas, Legumes e Vegetais além de serem reforçados pontos questionados no primeiro módulo.

As qualificações foram relevantes, onde os participantes questionaram acerca de cuidados com o alimento e adaptaram a rotina das famílias das regiões que atendem. Sabe-se que essas qualificações subsidiam as práticas nos domicílios que os profissionais ACS acompanham.

REFERÊNCIAS

BRASIL, **Ministério da Saúde**. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216, de 15 de setembro de 2004 dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União. Brasília, 2004.

BRASIL. **Decreto-lei nº 13.595, de 5 de Janeiro de 2018**. Dispõe sobre a reformulação das atribuições, a jornada e as condições de trabalho, o grau de formação profissional, os cursos de formação técnica e continuada e a indenização de transporte dos profissionais Agentes Comunitários de Saúde e Agentes de Combate às Endemias. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Legislativo, Brasília, DF, 18 abr. 2018. Seção 1, p. 3.

BOAVENTURA, L. T. A.; FRADES, L. P.; WEBER, M. L.; PINTO, B. O. S. Conhecimento de manipuladores de alimentos sobre higiene pessoal e boas práticas na produção de alimentos. **Revista Univap**, v. 23, n. 43, p. 53–62, 2017.

CARVALHO, M. et al. Educação nutricional no âmbito escolar: revisão da literatura. **Research, Society and Development**, v. 9, n. 10, 2020.

ETCHEPARE, M. A.; DEON, B. C.; HECKTHEUER, L. H.; SACCOL, S. Avaliação das boas práticas de higiene de esponjas, panos de prato e tábuas de core no controle de DTAs no município de Santa Maria- RS. **Congresso de Ciência e Tecnologia da UTFPR Campus Dois Vizinhos**, pp. 102- 105, 2011.

GERMANOVA, A.V. O papel do consumidor e as tendências da alimentação – de que forma influenciam a segurança alimentar. Dissertação de mestrado, **Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa**, set. 2018.

JAIME, P.C.; FIGUEIREDO, I.C.R.; MOURA, E.C.; MALTA, D.C. Fatores associados ao consumo de frutas e hortaliças no Brasil, **Rev Saúde Pública**; v.43, Supl 2, p.57- 64; 2009.

LEMES, T.M.M.A.; REIS, M.M.; VIANA, R.S.; ANDAKI, A.C.R. Nível de atividade física e comportamento sedentário em crianças com sobrepeso e obesidade, **Revista Saúde e Desenvolvimento Humano**, v. 10, n.1, p. 01-09, mar, 2022.

MARTINS, V. A.; MARGARIDO, M. A.; BUENO, C. R. F. Alteração no perfil de compras de frutas, legumes e vegetais nos supermercados e feiras livres na cidade de São Paulo. **Informações econômicas**. São Paulo, v. 37, n. 2, fev. 2007.

MENDES, T.A.A.; VITTI, M.C.D. A importância das boas práticas na manipulação de alimentos, **Rev Medicina e Saúde**, Rio Claro, v. 2, n. 3, p. 111-125, jan./jun. 2019.

MENDONÇA, J.M. Intervenção didática sobre intoxicação alimentar em ambiente escolar: conhecimentos prévios e cuidados com os alimentos, **Monografia (Especialização) – Instituto Oswaldo Cruz, Pós-Graduação em Ensino em Biociências e Saúde**, 2017.

MORAES, R.; GALIAZZI, M. C. Análise textual discursiva. Ijuí, Brasil: **Editora Unijuí**, 2011.

MOREIRA, M.L.; MEYER, A.L.L.; SOUZA, B.K.B.; ALVES, B.A.V.F.; VIVEIROS, C.S.; MELO, D.K.O.; PEREIRA, L.B., FIGUEIREIDO, S.M.S. Elaboração de Tecnologia Educativa como incentivo à alimentação saudável para crianças, **Brazilian Journal of Health Review**, Curitiba, v.4, n.2, p. 6971-6982 mar./apr. 2021.

ONU, **Brasil**. Ano Internacional das Frutas e Vegetais: diversidade dos alimentos é essencial para a alimentação, 2020. Disponível em: <https://brasil.un.org/ptbr/105688-ano-internacional-das-frutas-e-vegetais-diversidade-dos-alimentos-e-essencial-par>

RIO GRANDE DO SUL, **Secretaria da Saúde**. Toxoplasmose: confirmados 485 casos em Santa Maria, 2018. Disponível em: <https://saude.rs.gov.br/toxoplasmoseconfirmados-485-casos-em-santa-maria>

RIO GRANDE DO SUL, **Secretaria da Saúde**. Portaria nº 78 de 28 de janeiro de 2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências. Diário Oficial da União. Porto Alegre, 2009.

SANTOS, E. B.; FILHO, A. S. M.; FERNANDES, M. A. Análise do conhecimento dos agentes comunitários de saúde da unidade de saúde da família de uma cidade do interior da Bahia sobre hipertensão arterial. **Revista Multidisciplinar e de Psicologia**, v. 11, n. 39, p. 432-451, 2017.

SILVA, J. V.; BARATTO, I. Nutrição: Avaliação do conhecimento e sua influência em uma universidade aberta a terceira idade. RBONE, **Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento**, v. 9, n. 53, p. 176-187, 14 set. 2015.

SORAGNI, L.; BARNABE, A.S; MELLO, T.R.C. Doenças transmitidas por alimentos e participação da manipulação inadequada para sua ocorrência: uma revisão. **Estação Científica (UNIFAP)**, Macapá, v. 9, n. 2, p. 19-31, abr./jun. 2019.

TORRES, B.L.P.M.; PINTO, S.R.R.; SILVA, B.L.S.; SANTOS, M.D.C.; MOURA, A.C.C., LUZ, L.C.X.; MELO. M.T.S.M.; CARVALHO, C.M.R.G. Reflexões sobre fatores determinantes dos hábitos alimentares na infância, **Braz. J. of Develop**. Curitiba, v. 6, n. 9, p. 66267-66277, sep. 2020.

VITOLO, M.R; RAUBER, F. Nutrição do pré-escolar e do escolar. In: Vitolo MR. **Nutrição da gestação ao envelhecimento**. 2 ed. Cap 27, p. 215-232. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.

WHO, World Health Organization. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. **Report of a Joint FAO/WHO Consultation**. Geneva: WHO; 2003.

ZOMPERO, A. F.; LIMA, R. M. S. R. LABURÚ, C. E.; FRASSON, F. A educação alimentar nos documentos de ensino na educação básica. **Rev Ciências & Ideias**, MNilópolis, v. 6, n. 2, p. 71-82, 2015.