



Relato de Experiência

INTERVENÇÃO EDUCATIVA UTILIZANDO ÁLBUM SERIADO SOBRE ALIMENTOS REGIONAIS: RELATO DE EXPERIÊNCIA

EDUCATIONAL INTERVENTION USING A SERIES ALBUM ON REGIONAL FOOD: REPORT OF THE EXPERIMENT

INTERVENCIÓN EDUCATIVA CON USO DE ÁLBUM ILUSTRADO ACERCA DE ALIMENTOS REGIONALES: RELATO DE EXPERIENCIA

Mariana Cavalcante Martins¹, Julliana dos Santos Aires², Antonia Ferreira Alves Sampaio³, Mirna Albuquerque Frota⁴, Lorena Barbosa Ximenes⁵

Objetivou-se relatar a experiência de utilização de um álbum seriado sobre alimentos regionais em uma intervenção educativa com familiares de crianças pré-escolares. Estudo do tipo relato de experiência, com aplicação de um álbum seriado por meio de sessões educativas com 70 familiares de crianças pré-escolares no período de agosto a setembro de 2009. Os resultados mostraram que as sessões educativas despertaram o quanto os alimentos regionais estão sendo subutilizados pelos familiares devido à falta de conhecimento das alternativas alimentares. Além disso, pode-se observar que à medida que as figuras iam sendo retratadas quanto aos hábitos alimentares saudáveis, higienizações dos alimentos e preparo de receitas, os familiares compartilhavam suas experiências, promovendo um ambiente acolhedor e motivador. Sendo assim, o álbum pode ser caracterizado como uma tecnologia de ensino emancipatória, tornando o indivíduo sujeito do seu próprio aprendizado.

Descritores: Materiais de Ensino; Hábitos Alimentares; Pré-escolar; Cuidados de Enfermagem.

The objective was to report the experience of using a series album on regional food in an educational intervention with families of preschool children. Experience report study with application of a series album through 70 educational sessions with family members of preschool children from August to September 2009. The results verified that the educational sessions showed how much regional food is being underused by family members due to lack of knowledge of alternative food. We can also observe that as the figures were being portrayed concerning the health eating habits, food hygiene and recipes preparation, the family members shared their experiences, promoting a welcoming and motivating environment. Thus, the album can be characterized as an emancipatory teaching technology, turning the individual into the subject of his own learning.

Descriptors: Teaching Materials; Food Habits; Child, Preschool; Nursing Care.

El objetivo fue relatar la experiencia de la utilización de un álbum ilustrado acerca de los alimentos regionales en una intervención educativa con parientes de niños preescolares. Relato de experiencia con aplicación de un álbum ilustrado a través de sesiones educativas con 70 familias de niños preescolares en el período de agosto a septiembre de 2009. Los resultados mostraron que las sesiones educativas despertaron como los alimentos regionales están siendo subutilizados por los miembros de la familia debido a la falta de conocimiento de alternativas alimentares. Además, se observó que a medida que las cifras estaban siendo retratadas cuanto a los hábitos de alimentación saludables e higienizaciones de los alimentos y preparo de recetas, los familiares compartieron sus experiencias, promoviendo un ambiente acogedor y estimulante. Así, el álbum puede ser caracterizado como una tecnología de enseñanza emancipadora, donde el individuo se cambia en sujeto de su propio aprendizaje.

Descritores: Materiales de Enseñanza; Hábitos Alimenticios; Preescolar; Atención de Enfermería.

*Artigo extraído da Tese intitulada: Impacto de Intervenção educativa em mães e/ou responsáveis de pré-escolares quanto à utilização dos alimentos regionais, apresentada à Universidade Federal do Ceará, em 2010. Apoio financeiro do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), em parceria com o Laboratório de Comunicação em Saúde (LabCom_Saude) da UFC, conforme processo 620117/2008-7.

¹Enfermeira. Doutora em Enfermagem pela Universidade Federal do Ceará (UFC). Docente da Universidade Federal do Ceará. Fortaleza, CE, Brasil. E-mail: marianaenfermagem@hotmail.com

²Enfermeira. Mestranda em Enfermagem pela UFC. Bolsista da Fundação Cearense de Apoio ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico (FUNCAP). Fortaleza, CE, Brasil. E-mail: jullianaaires@yahoo.com.br

³Engenheira de Alimentos. Mestre em Tecnologia de Alimentos pela UFC. Fortaleza, CE, Brasil. E-mail: antoniaufc@yahoo.com.br

⁴Enfermeira. Doutora em Enfermagem pela UFC. Docente da Universidade de Fortaleza (UNIFOR). Fortaleza, CE, Brasil. E-mail: mirnafrota@unifor.br

⁵Enfermeira. Doutora em Enfermagem pela UFC. Docente da Universidade Federal do Ceará. Pesquisadora do CNPq. Fortaleza, CE, Brasil. E-mail: lbximenes2005@uol.com.br

Autor correspondente: Mariana Cavalcante Martins

Rua Capitão Américo Menezes, 387, Parangaba. CEP: 60710.130. Fortaleza-CE, Brasil. E-mail: marianaenfermagem@hotmail.com

INTRODUÇÃO

A Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO)⁽¹⁾, em 2009, lançou um manual - O estado de insegurança alimentar no mundo, que descreve a segurança alimentar como o estado em que todas as pessoas, em todos os momentos, devem ter acesso físico, social e econômico a uma alimentação suficiente, segura e nutritiva que atenda às necessidades dietéticas e preferências alimentares para uma vida ativa e saudável.

Para tanto, considera-se que a segurança alimentar diz respeito ao acesso constante a alimentos ricos em vitaminas e minerais, não se restringindo simplesmente ao ato de consumir esses nutrientes⁽²⁾.

Dessa forma, quando se refere à necessidade de preservação de hábitos alimentares culturais, é oportuno considerar a realidade das comunidades da zona rural que possuem alimentos regionais que estão sendo muitas vezes subutilizados, e que podem ser inseridos na alimentação diária para promoção da Segurança Alimentar e Nutricional. Estes constituem as frutas, hortaliças, tubérculos, leguminosas, dentre outros alimentos que fazem parte do cotidiano destas famílias, e apresentam características primordiais, como fácil acesso, baixo custo e alto valor nutritivo⁽³⁾.

Sabe-se que as práticas alimentares são adquiridas no decorrer da vida, sendo os primeiros anos um período essencial para a incorporação de hábitos alimentares que promovam a saúde do indivíduo⁽⁴⁾. A formação desses hábitos na infância sofre influência de fatores fisiológicos e ambientais. Entre os fatores ambientais, encontram-se o cuidador, em especial as mães; a mídia, com destaque para a televisão, que reforça tendências previamente existentes; e a influência das condições socioeconômicas⁽⁵⁾.

Assim, as condições de saúde e nutrição de uma população constituem um reflexo de seu consumo alimentar, principalmente para as crianças, cuja

alimentação adequada é condição fundamental para o pleno crescimento e desenvolvimento⁽⁶⁾.

Dessa forma, reconhecendo que os hábitos alimentares inapropriados fazem parte muitas vezes do cotidiano das famílias, caracterizando-se como um desafio para a promoção do crescimento e desenvolvimento infantil saudável, bem como, para segurança alimentar e nutricional dos seus integrantes, é oportuno que os profissionais de saúde utilizem mecanismos que vão além da consulta tradicional, isto é, a educação em saúde, como uma ferramenta que ofereça subsídios para a adoção de novos hábitos e condutas de saúde, pois o processo de educação em saúde constitui-se em um conjunto de saberes e práticas orientados não somente para prevenção de doenças, mas também para promoção da saúde⁽⁷⁻⁸⁾.

A Educação em Saúde é um instrumento fundamental para assistência de boa qualidade e emancipação individual, pois o enfermeiro, além de ser um cuidador, é um educador⁽⁹⁾. Na condição de educador, o profissional de enfermagem tem procurado desenvolver estratégias alternativas que se diferenciem de uma abordagem tradicional do cuidado, proporcionando a promoção da saúde do indivíduo e da comunidade através do compartilhar de informações entre seus participantes⁽¹⁰⁾.

Destarte, realizou-se uma estratégia educativa a partir de um álbum seriado: "Alimentos regionais promovendo a segurança alimentar", que foi elaborado pelas pesquisadoras diante da escassez, na literatura, de material educativo sobre a utilização de alimentos regionais em famílias de zona rural, a fim de promover uma tecnologia de ensino que desperte nos familiares de crianças pré-escolares no contexto da atenção primária a importância de uma variedade de alimentação a partir dos alimentos característicos da região, que

pudessem ser facilmente encontrados, com baixo custo e alto valor nutritivo.

Logo, a pesquisa teve como objetivo relatar a experiência de utilização de um álbum seriado sobre alimentos regionais em uma intervenção educativa com familiares de crianças pré-escolares.

MÉTODO

Estudo do tipo relato de experiência quanto à utilização de um álbum seriado sobre alimentos regionais por meio de intervenção educativa às famílias de crianças pré-escolares de uma zona rural.

O álbum seriado intitulado "Alimentos regionais promovendo a segurança alimentar" foi elaborado pela pesquisadora Martins em 2009, devido à inexistência de material educativo sobre hábitos alimentares com enfoque nos alimentos regionais.

Para elaboração, foi necessária uma ampla revisão de literatura, em bases de dados tais como Scopus, Bireme (Biblioteca Virtual em Saúde) e Scielo (Scientific Electronic Library On-line), detectando a inexistência de estudos sobre a importância da utilização dos alimentos regionais; para tanto, utilizou-se como guia o manual do Ministério da Saúde, Alimentos regionais brasileiros⁽¹¹⁾, bem como o módulo – O Estado da Insegurança Alimentar no Mundo - elaborado pela *Food and Agriculture Organization of the United Nations* (FAO)⁽¹⁾ e pesquisas anteriores⁽³⁾ desenvolvidas no distrito em que a intervenção foi realizada.

Após revisão de literatura, necessitou-se de fotografias da realidade local e visitas constantes à comunidade, retratando assim, de forma fiel no álbum seriado, o contexto no qual os familiares estavam

inseridos, com auxílio de um profissional *Designer*, que desenhou todas as ilustrações, conforme descrição das pesquisadoras.

O álbum seriado é composto de duas partes, a ilustração que é o verso ficando exposto para o grupo e a ficha-roteiro anteverso - voltada para o profissional; fichas essas elaboradas seguindo o proposto por Paulo Freire em seu processo de alfabetização⁽¹²⁾, composto por cinco fases. A primeira fase - levantamento do universo vocabular, que foi realizado por intermédio de pesquisas anteriores; segunda fase - escolha das palavras selecionadas, que foi extraído diante de percepções, crenças, sentimentos, dificuldades, dentre outros; terceira fase - criação de situações existenciais, no qual foram tiradas fotografias da realidade local que subsidiaram a construção do álbum com a junção de todas as representações gráficas, baseado nas situações problemas emergidos, favorecendo o processo educativo, típicas do grupo com que se trabalhou; quarta fase - elaboração de fichas-roteiros, que auxilia o pesquisador no debate com os participantes, sendo apenas um norteador de discussão, que formou o álbum. Ressalta-se que a quinta fase - leitura de fichas com a decomposição das famílias fonêmicas correspondente aos vocábulos geradores, não foi utilizado por não se adequar ao objeto de estudo.

No álbum seriado (Figura 1), aqui descrito, existem seis fichas-roteiros: 1) Segurança alimentar e nutricional; 2) Alimentos consumidos no dia-a-dia; 3) Hábitos de higiene; 4) Alimentos regionais: o caju e a banana na alimentação diária; 5) Alimentos regionais: jerimum/abóbora e siriguela na alimentação diária; 6) Segurança alimentar diária utilizando os alimentos regionais.



Figura 1 - Figuras do álbum seriado "Alimentos regionais promovendo a segurança alimentar". Maranguape, CE, Brasil, 2009.

Após elaboração do álbum seriado, julgou-se pertinente aplicá-lo. Ressalta-se que antes das intervenções educativas, previamente agendadas, considerou-se necessário aplicar o teste piloto, com um grupo de quinze familiares de crianças que estavam aguardando uma consulta de puericultura que se enquadravam na faixa etária menor de dois anos, faixa essa diferente da abordada na presente pesquisa, a fim de aprimorar o álbum seriado, por meio da percepção desse grupo sobre a realidade abordada. Após esta etapa foram necessários alguns ajustes como a coloração da siriguela para torná-la mais real, o acréscimo da bolacha como mais um item da alimentação de baixo valor nutritivo, dentre outras peculiaridades inerentes às ilustrações.

Em continuidade, após elaboração e realização do teste piloto do álbum seriado, realizou-se a intervenção educativa, que contou com a participação de 70 familiares de crianças na fase pré-escolar, residentes em um distrito da zona rural do Município de Maranguape-CE, durante os meses de agosto e setembro de 2009. É oportuno salientar que foram convidados todos os 90

familiares que tinham suas crianças na faixa etária de três a seis anos de idade identificadas por meio da Ficha A, documento preconizado pelo Ministério da Saúde e preenchido pelos Agentes Comunitários de Saúde, sendo estes visitados pelas pesquisadoras em seus domicílios, recebendo um cartão convite com dia e o horário da atividade educativa que seria realizada em uma sala reservada do Centro de Saúde da Família (CSF).

As intervenções educativas ocorreram no CSF, no período da manhã e/ou da tarde, tendo uma duração média de uma hora, com no máximo dez familiares por grupo. Vale ressaltar que cada familiar participou somente de uma sessão educativa e que os mesmos aceitaram participar por livre e espontânea vontade, em que tiveram a oportunidade de assinar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Ao iniciar a intervenção, a pesquisadora explicava a finalidade daquele encontro, como seria a estratégia desenvolvida, a necessidade da participação de todos, bem como a interação entre os mesmos. Após explicitação da finalidade da estratégia educativa, ocorreu a intervenção propriamente dita, pautada na

perspectiva dialógica, na qual as figuras contidas no álbum seriado foram discutidas dentro de um contexto social e cultural, onde não existiam argumentos certos ou errados, mas sim uma riqueza de informações que se uniam, favorecendo, assim, a comunicação, com a finalidade de aprimorar o conhecimento acerca dos alimentos regionais e conseqüentemente promover a segurança alimentar e melhoria dos hábitos saudáveis.

Em observância aos aspectos éticos da Resolução 196/96 do Conselho Nacional de Saúde⁽¹³⁾, o estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Ceará (UFC) sob o parecer de nº 98/09.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram realizadas sete sessões educativas, com grupos de familiares diferentes, compostos por dez participantes em cada, com duração média de uma hora. O número de integrantes por grupo facilitou o processo de aprendizagem e interação entre os participantes, visto que o tamanho de um grupo⁽¹⁰⁾ não pode exceder fatores que ponham em risco a indispensável preservação da comunicação e do processo dialógico em que surgirem os temas geradores.

A estratégia grupal⁽¹⁴⁾ foi escolhida por acreditar que existem objetivos comuns que são discutidos de forma dialógica, favorecendo a comunicação verbal, que unem seus membros, possibilitando a mudança de hábitos, refletindo sobre situações cotidianas e, até mesmo, objetivos de vida.

A pedagogia da libertação, que guiou a construção e realização da intervenção educativa, tem como finalidade nortear o diálogo do grupo, a favorecer a práxis ação-reflexão-ação, pois o diálogo era a base da alfabetização, no processo de comunicação e construção do pensamento numa relação dialógica⁽¹²⁾.

O álbum seriado, como mencionado anteriormente, é composto por figuras, expostas para o grupo, acompanhadas de fichas-roteiros, que guiam a discussão do pesquisador, que contam uma estória de duas famílias e seus hábitos alimentares, com enfoque na utilização dos alimentos regionais diariamente no contexto familiar.

A capa do álbum seriado contém uma ilustração que representa a mãe e seu filho com frutas e legumes, dispostos na mesa, caracterizando os alimentos regionais, sendo estes alimentos facilmente identificados por todos os participantes, quando foi questionado o que estavam observando na capa do álbum.

No momento desse questionamento, foi possível identificar, nos participantes, um sentimento de ansiedade e euforia, em saber se estavam corretos. Como mediadora, organizava-se o diálogo, favorecendo uma comunicação mais clara, ensejando a todos discursarem sobre suas opiniões.

Em continuidade, foi explicado para os participantes que o álbum seriado é composto por ilustrações que, juntas, formam uma estória, cujo tema principal é a utilização dos alimentos regionais. Enfatizou-se a ideia de que essa estória seria contada pelos participantes, baseado no que eles iam vendo por meio das ilustrações, favorecendo o diálogo corrente durante a estória.

Na primeira ilustração/ficha roteiro – 01 - Segurança alimentar e nutricional, mostra a realidade de duas mulheres que foram à “bodega” fazer compras, levando a mesma quantia de R\$ 5,00 reais. Nessa ilustração, salientava-se que os participantes olhassem atentamente as ilustrações e as descrevessem. Os sujeitos sentiam-se à vontade em relatar o episódio ilustrado, de forma concisa e compreensiva, facilitando uma comunicação com linguagem simples. Além disso, os participantes ressaltaram a realidade que acontecia no seu cotidiano, em que, com a mesma quantia de

dinheiro, compram uma quantidade reduzida de alimentos, pois dão preferência por levar alimentos de rápido preparo ou prontos, sendo estes os alimentos de alto custo.

À medida que os participantes descreviam a situação, a pesquisadora realizava questionamentos que possibilitava refletir a sua prática diária sobre alimentação, bem como evidenciado na ilustração/ficha roteiro – 02 – Alimentos consumidos no dia-a-dia. Essa ficha reflete duas situações comuns no cotidiano de muitas famílias; primeiro alimentos como frutas, verduras, legumes, feijão, dentre outros; na outra situação alimentos com baixo teor energético e nutritivo, como os refrigerantes, as bolachas, dentre outros.

Os participantes conseguiam julgar com clareza a diferença na alimentação adquirida pelas duas senhoras, pois relatavam: uma comprou somente alimentos industrializados, que não são nutritivos e a outra somente o que é saudável. E, nesse momento, questionava-se acerca de quais eram os alimentos saudáveis. Relatavam os nomes das frutas e legumes, que eram caracterizados como alimentos regionais, sendo esta expressão, até aquele momento, desconhecida dos participantes, e enfatizávamos o fato de que eram os alimentos disponíveis naquela região.

Essa ilustração/ficha roteiro 02 visa refletir sobre a possibilidade de ter uma alimentação saudável com pouco dinheiro, sendo que uma alimentação nutritiva não é sinônimo de alimentação de alto custo financeiro.

Um estudo^(15:711) realizado no estado de São Paulo, com fruticultores da zona rural, detectou que a alimentação saudável era vista como sendo “uma comida de luxo, reservada para datas comemorativas, em que fazem uma coisa diferente como uma macarronada com refrigerante, uma comida mais cara”. Em contrapartida, quando questionaram se utilizavam frutas, verduras e leguminosas como fonte de

alimentação referiram que “fruta não alimenta, não é essencial assim como o açúcar, óleo, feijão e arroz”.

Em continuidade com a estória, relatada no álbum, indagavam-se quais os cuidados necessários com os alimentos, após comprá-los? Algumas pessoas respondiam que seria lavá-los, sendo então iniciada a discussão sobre os Hábitos de Higiene – compondo a ilustração/ficha roteiro - 03. A introdução dessa ficha julgou-se necessária com o intuito de reforçar a importância da higienização não somente dos alimentos, mas também das mãos antes do preparo e consumo das refeições, sendo esta um forte veículo de contaminação. “Dessa forma, as frutas, legumes e verduras devem ser bem lavados em água corrente, e colocados de molho em solução de água clorada, se possível filtrada ou fervida como forma de prevenir contaminação desses alimentos”^(16:102).

É reconhecido que o gênero *Staphylococcus* é o agente responsável por aproximadamente 45% das toxinfecções no mundo. Assim, o controle das enterotoxinas é possível desde que se observem as boas práticas sanitárias de higiene nos estágios de obtenção, produção, estocagem e manuseio de alimentos, pois a proteção ao público contra esta doença ocasionada por este produto tóxico é uma obrigação de profissionais da área de alimentos e da saúde⁽¹⁷⁾.

Prosseguindo com a discussão dialógica, questionava-se: após comprar os alimentos e lavá-los, o que devemos fazer? Todos respondiam: fazer a comida, preparar. Esse questionamento dava seguimento ao início da ilustração/ficha-roteiro 04 - Alimentos regionais: o caju e a banana na alimentação diária.

No surgimento dessa ficha, inicialmente, questionou-se sobre a possibilidade de preparar uma alimentação com os alimentos regionais, e os participantes, na sua maioria, respondiam que somente sucos. Então, foi solicitado que ficassem atentos às próximas fichas.

Na ilustração/ficha roteiro - 04, como nas outras, pediu-se que os participantes descrevessem a figura, bem como o local onde a senhora estava colhendo o caju. Evidenciavam que a mesma estava colhendo caju do seu próprio quintal. Foi questionado ainda sobre quais alimentos poderiam ser preparados com o caju. Responderam: doces e sucos, tendo somente duas participantes, das 70, respondido que se poderia fazer a carne de caju, sendo este momento de muita surpresa para os demais participantes.

O caju é amplamente cultivado no Ceará. Este possui um pedúnculo (polpa), o qual é desperdiçado, pois o valor cultural de utilização no estado relaciona-se à castanha. Entretanto, o aproveitamento do pedúnculo apresenta várias opções de industrialização, podendo ser utilizado na fabricação de sucos, doces, refrigerantes, vinhos, polpas e outros produtos alimentícios, além do consumo *in natura*⁽¹⁸⁾.

Guiada pela ilustração/ficha-roteiro - 04 orientava-se acerca de como preparar a carne de caju, enfatizando sempre as três características fundamentais dos alimentos regionais: fácil acesso (quintal de casa), baixo custo (adquirido sem custo financeiro) e alto valor nutritivo (o caju possui altas concentrações de vitamina C). No momento das orientações, as participantes permaneciam atentas, demonstrando o interesse em prepará-los em casa, por ser uma alimentação diferente, desconhecida daqueles grupos.

O guia alimentar para a população brasileira^(16:57) enfatiza que: "O Brasil precisa reconhecer a importância dessa incalculável riqueza de alimentos regionais, para o alcance de uma situação estável de segurança alimentar e nutricional de sua população". Diante disso, há diversas formas de destacar a importância dos alimentos regionais, dentre elas, a utilização desses alimentos nas preparações escolares, com intuito de atender às necessidades nutricionais dos alunos, bem como contribuir para a preservação e o resgate da cultura

alimentar brasileira, visando à disseminação desses alimentos por toda a comunidade⁽¹⁹⁾.

A utilização da banana foi citada pelos participantes, no preparo de vitaminas, comer *in natura* e doces. Ressaltou-se, ainda, a importância da utilização da casca, como fonte de vitaminas A e C, ferro, sódio e potássio, durante o preparo de uma refeição, como a farofa.

Discute-se que se torna cada vez mais difícil adquirir alimentos adequados ao consumo do dia-a-dia, razão pela qual alimentação equilibrada é atualmente uma das maiores preocupações do nosso cotidiano, pois a promoção da alimentação integral começa diante das dificuldades econômicas pelas quais passa o país.

Ainda nesse âmbito de utilização dos alimentos regionais, surge a ilustração/ficha-roteiro 05 – Alimentos regionais: o jerimum/abóbora e a siriguela na alimentação diária. Nessa ficha, as participantes mencionavam diversas formas de se utilizar o jerimum (abóbora), na alimentação, sendo cozido no feijão e na carne, bolo e batido com leite – purê, dentre outros.

Ressalta-se que a casca do jerimum era desprezada por todos os participantes. Então, enfatizou-se a necessidade de utilizá-la, como fonte de vitamina A e fibras, podendo ser colocada dentro do arroz em pedaços pequenos e/ou ingeri-la juntamente com o jerimum cozido.

E a siriguela foi citada somente na forma de comer *in natura*. Quando foi sugerida a possibilidade de preparar o suco utilizando a folha da siriguela, foi unânime o espanto, ocasionado pelo desconhecimento das participantes. A partir disso, foi orientado o preparo do suco, sendo este o momento de maior encantamento e atenção das participantes, pois estavam tendo a oportunidade de aprender um novo tipo de suco que pode ser consumido em qualquer época do ano, em razão da disponibilidade das folhas, que possui alto valor nutritivo, até mais do que o próprio fruto.

Por fim, a última ilustração/ficha roteiro – 06, Segurança alimentar diária utilizando os alimentos regionais, ilustrou todas as receitas descritas durante a intervenção educativa, sendo facilmente identificadas pelos participantes: Arroz com a casca do jerimum, hambúrguer de caju, suco da folha da siriguela, purê de jerimum, farofa com a casca da banana. Foi questionado, ainda: agora que se chegou ao final da estória, o que vocês entenderam? E a maioria relatou que os alimentos saudáveis, como os alimentos regionais, podem ser utilizados na alimentação todo dia para promover a segurança alimentar e nutricional. Ainda, perguntava-se: quais as características dos alimentos regionais? E os participantes responderam: fácil de encontrar, nutritivo e barato, causando satisfação quanto ao novo aprendizado para eles, e para todos os envolvidos no processo de educação em saúde.

Esse relato caracteriza-se como *empowerment* (“empoderamento”), no qual se refere que uma pessoa “empoderada” é aquela que realiza por si mesma as mudanças e ações que a levam a evoluir e se fortalecer⁽²⁰⁾.

Finalizou-se o encontro verificando, por meio do *feedback*, a apreensão do conhecimento sobre a utilização dos alimentos regionais, elucidando as dúvidas remanescentes e compartilhando as observações em grupo.

Sendo assim, pode-se verificar que a utilização de um álbum seriado como uma nova tecnologia emancipatória torna-se eficaz, na medida em que se apresenta de forma dialógica, promovendo a comunicação entre os sujeitos envolvidos no “empoderamento” social, com foco na alimentação saudável utilizando alimentos regionais.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A aplicação do álbum seriado, Alimentos regionais promovendo a segurança alimentar, torna-se um recurso eficaz, coerente e de fácil manejo para mudança de atitude em relação à utilização dos alimentos regionais que consequentemente pode auxiliar na redução da insegurança alimentar tão evidente no Brasil.

Assim, o poder de aproximar o cliente do profissional por meio da perspectiva dialógica é mais uma vantagem desse álbum, pois no momento em que se faz um questionamento para o cliente e este responde, inicia-se uma comunicação deixando de lado uma forma bastante utilizada no passado, o profissional fala e o cliente escuta.

Munido dessa nova tecnologia o profissional enfermeiro deve aprimorar seus conhecimentos com intuito de adequar suas orientações à realidade de cada indivíduo. Esse álbum deve ser utilizado durante a consulta de puericultura, momento no qual o(a) enfermeiro(a) realiza as orientações da alimentação, em especial no período pré-escolar.

Para tanto, julga-se ainda essencial uma capacitação para com os profissionais da atenção primária em saúde com intuito de aprimorar seus conhecimentos sobre a temática em estudo e como utilizar um álbum seriado como recurso da educação em saúde. Assim, para o álbum ter uma visibilidade adequada, precisa ser divulgado, ocorrendo uma disseminação do conhecimento, pois esse álbum não só se adequa para realidade em estudo, como também para todo o Nordeste Brasileiro, que apresenta alimentos regionais similares ou iguais aos utilizados no presente estudo.

Assim, essa permanente busca em prol da prática libertadora, pode ser alcançada por meio do diálogo entre educador e educando, utilizando uma tecnologia emancipatória, favorecendo a comunicação contínua, desconstruindo e construindo mutuamente saberes, tornando a pessoa sujeito do seu próprio aprendizado.

REFERÊNCIAS

1. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). The State of Food Insecurity in the World - Economic crises – impacts and lessons learned. Rome: FAO; 2009.
2. Belik W. Perspectivas para segurança alimentar e nutricional no Brasil. *Saúde Soc.* 2003; 12(1):12-20.
3. Martins MC, Frota MA. Fatores que interferem na utilização de alimentos regionais como prevenção da desnutrição infantil na cidade de Maranguape-Ceará. *Cad Saúde Coletiva.* 2007; 15(2):169-82.
4. Philippi ST, Cruz ATR, Colucci ACA. Pirâmide alimentar para crianças de 2 a 3 anos. *Rev Nutr.* 2003; 16(1):5-19.
5. Valle JMN, Euclides MP. A formação dos hábitos alimentares na infância: uma revisão de alguns aspectos abordados na literatura nos últimos dez anos. *Rev APS.* 2007; 10(1):56-65.
6. Batista Filho M, Rissin A. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. *Cad Saúde Pública.* 2003; 19(Suppl 1):181-91.
7. Heringer A, Ferreira VA, Acioli S, Barros ALS. Práticas educativas desenvolvidas por enfermeiros do Programa Saúde da Família no Rio de Janeiro. *Rev Gaúcha Enferm.* 2007; 28(4):542-8.
8. Ximenes LB, Moura JG, Oriá MOB, Martins MC, Almeida PC, Carneiro EP. Práticas alimentares e sua relação com as intercorrências clínicas de crianças de zero a seis meses. *Esc Anna Nery.* 2010; 14(2):377-85.
9. Reveles AG, Takahashi RT. Educação em saúde ao ostomizado: um estudo bibliométrico. *Rev Esc Enferm USP.* 2007; 41(2):245-50.
10. Joventino ES, Freitas LV, Rogério RF, Lima TM, Dias LMB, Ximenes LB. Jogo da memória como estratégia educativa para prevenção de enteroparasitoses: relato de experiência. *Rev Rene.* 2009; 10(2):141-8.
11. Ministério da Saúde (BR). Alimentos regionais brasileiros. Brasília: Ministério da Saúde; 2002.
12. Freire P. Educação como prática da liberdade. 23ª ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra; 1999.
13. Ministério da Saúde (BR). Conselho Nacional de Saúde, Comissão Nacional de Ética em Pesquisa. Resolução Nº 196 de 10 de outubro de 1996: aprova as diretrizes e normas regulamentadoras de pesquisa envolvendo seres humanos. Brasília: Ministério da Saúde; 1996.
14. Maffaccioli R, Marques LMJ. Educação em saúde: a orientação alimentar através de atividades de grupo. *Acta Paul Enferm.* 2005; 18(4):439-45.
15. Alves HJ, Boog MCF. Representações sobre o consumo de frutas, verduras e legumes entre fruticultores de zona rural. *Rev Nutr.* 2008; 21(6):705-15.
16. Ministério da Saúde (BR). Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde; 2006.
17. Cunha Neto A, Silva CGM, Stamford TLM. *Staphylococcus* enterotoxigênicos em alimentos *in natura* e processados no estado de Pernambuco, Brasil. *Ciênc Tecnol Aliment.* 2002; 22(3):263-71.
18. Honorato TL, Rabelo MC, Pinto GAS, Rodrigues S. Produção de ácido lático e dextrana utilizando suco de caju como substrato. *Ciênc Tecnol Aliment.* 2007; 27(2):254-8.

19. Chaves LG, Mendes PNR, Brito RR, Botelho RBA. O programa nacional de alimentação escolar como promotor de hábitos alimentares regionais. Rev Nutr. 2009; 22(6):857-66.

20. Carvalho SR, Gastaldo D. Promoção à saúde e empoderamento: uma reflexão a partir das perspectivas crítico-social pós-estruturalista. Ciênc Saúde Coletiva. 2008; 13(Suppl 2):2029-40.

Recebido: 31/05/2011
Aceito: 11/08/2011