ANAIS

III ENCONTRO NACIONAL DE PESQUISA EM SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

08 A 10 DE NOVEMBRO DE 2017

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ – CURITIBA

Curitiba/PR

1ª Edição
2017

Comissão Organizadora Nacional

Aída Couto Dinucci Bezerra
Ana Carolina Gaspar Espíndola
Daniela Sanches Frozi
Elaine Martins Pasquim
Elisabetta Gioconda Iole Giovanna Recine
Fernanda Tavares
Maria Angélica Tavares de Medeiros
Mauro Del Grossi
Nilson Maciel de Paula
Renato S. Maluf
Rosana Salles-Costa
Rozane Marcia Triches
Silvia do Amaral Rigon
Veruska Prado Alexandre

Comissão Organizadora dos Anais

Maria Angélica Tavares de Medeiros
coordenadora

Ana Carolina Gaspar Espíndola
Aída Couto Dinucci Bezerra
Daniela Sanches Frozi
Fernanda Cristina de Lima Pinto Tavares
Renato S. Maluf
Veruska Prado Alexandre

Ficha catalográfica

Elaborada pelo Centro de Documentação Ivan Otero Ribeiro/CPDA/UFRRJ

E56 Encontro Nacional de Pesquisa em Segurança Alimentar e Nutricional
(3. : 2017 : Curitiba, PR)

Anais do 3º Encontro Nacional de Pesquisa em Segurança Alimentar e Nutricional / Comissão organizadora: Maria Angélica Tavares de Medeiros [et al.]. – Curitiba, PR : UFPR; Rio de Janeiro : Rede PENSSAN, 2016.

424 p.

Encontro realizado na Universidade Federal do Paraná (UFPR), Campus Jardim Botânico – Curitiba, de 08 a 10 de novembro de 2017.

ISBN: 978-65-80807-00-0

1. Segurança alimentar e nutricional. 2. Política alimentar. 3. Direitos humanos. 4. Soberania alimentar. 5. Pesquisa. 6. Agricultura familiar. 7. Política pública. I. Medeiros, Maria Angélica Tavares de [et al.]. II. Encontro Nacional de Pesquisa em Segurança Alimentar e Nutricional (3. : 2017 : Curitiba, PR). III. Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (Rede PENSSAN). IV. Título.

CDD – 363.80981

Bibliotecária: Silvia Alves de Andrade CRB-7ª/RJ 5070

MARIA ANGÉLICA TAVARES DE MEDEIROS [*ET AL.*]

ANAIS

III ENCONTRO NACIONAL DE PESQUISA EM SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

1ª Edição

Curitiba/PR
Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional - RBPSSAN
2017

APRESENTAÇÃO

O III Encontro Nacional de Pesquisa em Segurança Alimentar e Nutricional (ENPSAN) ocorreu nos dias 8 a 10 de novembro de 2017 na Universidade Federal do Paraná, *Campus* Jardim Botânico, em Curitiba. Contou com a presença de mais de 400 participantes, entre pesquisadores, professores, extensionistas, estudantes, representantes de movimentos sociais e da sociedade civil, de instituições governamentais e não governamentais. O encontro possibilitou um intenso debate sobre o Direito Humano à Alimentação Adequada e sobre os caminhos para a construção da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) no Brasil. A perspectiva interdisciplinar foi privilegiada na apresentação dos resultados de investigações empíricas realizadas no país, com linhas de interpretação que possibilitaram a compreensão de realidades diferenciadas e complexas. Observou-se no encontro um grande interesse, tanto em discutir o processo de determinação da insegurança alimentar e nutricional e suas consequências, quanto em construir uma agenda para seu enfrentamento por meio de políticas públicas e de iniciativas da sociedade civil, orientadas pela defesa da cidadania e dos direitos sociais. De relevância estratégica para fortalecer esse ambiente de trocas e de reflexão sobre os desafios inerentes às transformações políticas, sociais e institucionais que se referem a essa temática, a construção de uma agenda permanente institucionalizada na Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (Rede PENSSAN) constituiu-se no ápice do evento. Sua criação, já aprovada no II Encontro, foi formalizada, tendo seus estatutos aprovados e os membros da coordenação executiva e conselho consultivo indicados em sessão plenária. Assim, foram ratificados os propósitos iniciais de promover intercâmbio e a interação de pesquisadores (as), difundir conhecimento e resultados de pesquisa, para os quais é importante fortalecer o intercâmbio institucional com agências de fomento e outras instituições públicas, nacionais e internacionais, comprometidas com SSAN. Nessa perspectiva, foi aprovada, por aclamação dos presentes na plenária final, a carta do III Encontro contendo os princípios norteadores da Rede, dentre os quais devem ser destacados o repúdio à violência aos direitos humanos e da defesa do direito à alimentação adequada saudável, da biodiversidade socialmente referenciada, e da agricultura familiar como esteio da oferta "da comida de verdade no campo e na cidade". Para tanto foram firmados compromissos com a construção de uma ciência cidadã, marcada pela democratização, descolonização, e aderência do conhecimento à promoção da igualdade econômico-social, de gênero, étnico-racial e geracional. Isso implica uma inserção da Rede no meio acadêmico, institucional e no conjunto da sociedade,pautada pela interdisciplinaridade e interlocução com as agências de fomento à pesquisa, de modo a consolidar a SSAN como área estratégica de pesquisa, mediante um diálogo permanente com todas as instâncias e agentes envolvidos no enfrentamento das iniquidades em suas diferentes manifestações.

Além do firme envolvimento da comissão organizadora nacional e dos comitês científicos, e da adesão de todos os participantes ao evento, a realização do III Encontro não teria sido possível sem o trabalho voluntário coletivo de professores, técnicos e estudantes, representantes de instituições estaduais, e de organizações da sociedade civil que constituíram a comissão organizadora local. Esse trabalho, feito a muitas mãos, garantiu um ambiente de acolhimento e de rico debate intelectual no decorrer das plenárias, grupos temáticos, apresentação de pôsteres, atividades auto-gestionadas, além da interação constante entre os participantes.

O marco inicial do Encontro se deu com palestra sobre o tema *"Paradoxo das transições: conectando mudanças incrementais com transformações profundas nos sistemas alimentares"* proferida por Harriet Friedmann da Universidade de Toronto, Canadá. Em seguida a plenária acompanhou dois painéis debatendo os temas *"Desafios da pesquisa em SSAN"* e *"As relações da pesquisa em SSAN e o DHAA com o ensino e a extensão universitária"*. Oito sessões destinadas a atividades auto-gestionadas ocorreram posteriormente, seguidas da exposição de pôsteres e da apresentação simultânea de trabalhos em seis grupos temáticos, os quais compõem estes anais. Foram eles: GT 1. Direito Humano à Alimentação Adequada; GT2. Produção sustentável e processamento de alimentos; GT 3. Abastecimento e consumo alimentar saudável; GT 4. Efeitos da insegurança alimentar e nutricional; GT5. Comida e cultura: os múltiplos olhares sobre a alimentação; GT 6. A Construção da pesquisa em SAN: avaliações, métodos e indicadores.

Embora sem esgotar a complexidade da SSAN, esses grupos de trabalho revolveram um amplo espectro de questões que emanam do reconhecimento de sua importância para o meio acadêmico, para os agentes de política pública e de organizações da sociedade civil envolvidos na abertura de novas frentes de investigação e debate. A criação da Rede PENSSAN representa a energia pulsante de um movimento nacional que ratifica a importância dessa agenda como uma instância de grande relevância para reunir ideias, propostas, informações, ações e, principalmente, pessoas que veem a insegurança alimentar e nutricional como uma violação de um direito humano essencial e um sério obstáculo para a construção de uma "sociedade justa, solidária, sustentável e saudável".

Nilson de Paula *– Programa de Pós Graduação em Políticas Públicas/UFPR*
Silvia Rigon *– Programa de Pós Graduação em Alimentação e Nutrição/UFPR*
Em nome da Comissão Organizadora Local

CARTA DO III ENPSSAN

POR SOBERANIA PLENA EM PROL DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Reunidos na plenária final do III Encontro Nacional de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, ocorrido nos dias 08, 09 e 10 de novembro de 2017, no Campus Botânico da Universidade Federal do Paraná, em Curitiba/PR, nós, pesquisadoras(es), educadores(as), estudantes, extensionistas e demais agentes comprometidos com a construção do conhecimento em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN),

Reafirmando o compromisso permanente com a garantia do direito humano à alimentação adequada e saudável (DHAA), como parte do processo histórico e coletivo de luta pela SSAN;

Reconhecendo que o direito à terra e ao território, o direito à água e à preservação e manejo sustentável da sóciobiodiversidade são elementos fundamentais para a garantia do direito humano à alimentação adequada;

Reafirmando que a agroecologia e a agricultura camponesa e familiar são a chave para assegurar a produção sustentável e a disponibilidade de comida de verdade, em um contexto marcado pelo aprofundamento das desigualdades sociais em um cenário de mudanças climáticas com repercussões globais e locais;

Reafirmando Josué de Castro de que a fome é um problema político;

Recordando que para consecução do DHAA é fundamental a produção, compartilhamento, intercâmbio e disseminação de conhecimentos acadêmicos e não acadêmicos, assim como sua integração com as políticas e ações públicas desde uma perspectiva participativa, intersetorial e interdisciplinar;

Reafirmando a centralidade da cooperação e do diálogo horizontal, interdisciplinar e multiprofissional, que respeite as diversas formas de geração e disseminação do conhecimento e a diversidade metodológica, para a garantia da SSAN;

Reafirmando a indissociabilidade do ensino, da pesquisa e da extensão na construção de uma ciência cidadã;

Reafirmando o compromisso com a democratização e descolonização do conhecimento, e com uma ciência cidadã e socialmente relevante que seja determinante para redução das desigualdades e a promoção da identidade e equidade de gênero, étnico-racial e geracional;

Reiterando que a consolidação da SSAN enquanto campo do conhecimento é vital para alicerçar os princípios da construção do conhecimento de uma forma inclusiva, crítica, reflexiva e atuante, sobretudo, com vistas a transformar a realidade dos sistemas alimentares;

Recordando que independência e autonomia em relação a governos, partidos políticos, grupos corporativos e interesses privados são princípios fundamentais para a construção de conhecimentos voltados à SSAN;

Reafirmando os princípios e diretrizes da Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (RBPSSAN), concordamos em:

1. Trabalhar para consolidação e fortalecimento da RBPSSAN;

2. Contribuir para que a RBPSSAN se constitua como um espaço democrático de cooperação e diálogo intersetorial e multiprofissional para produção, compartilhamento, intercâmbio e disseminação de conhecimento;

3. Incidir junto à comunidade acadêmica, ao poder público e ao conjunto da sociedade buscando a integração do conhecimento às políticas e ações públicas para consecução do DHAA e a garantia da SSAN;

4. Estabelecer uma interlocução permanente com a CAPES, o CNPQ e outras agências e órgãos públicos de fomento à pesquisa, com vistas à consolidação da SSAN enquanto campo do conhecimento;

5. Potencializar a articulação com redes nacionais e internacionais voltadas à construção de conhecimentos, bem como de políticas e ações públicas voltadas à promoção do DHAA e da SSAN;

6. Consolidar o diálogo com instâncias de participação e controle social na construção de uma ciência cidadã, que se apresente como uma ferramenta para o fortalecimento do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional;

7. Denunciar e resistir a retrocessos em marcos legais e políticas públicas que violam direitos sociais, ambientais, políticos e econômicos, especialmente o direito humano à alimentação e à nutrição adequada e ameaçam a soberania e a segurança alimentar e nutricional;

8. Denunciar que os cortes e contingenciamentos de recursos que hoje afetam o desenvolvimento científico, tecnológico e a educação comprometem os avanços conquistados nas últimas décadas;

9. Denunciar que os cortes e contingenciamentos no orçamento destinado a políticas sociais, assim como o desmonte de políticas públicas como o SUS, a Seguridade Social, e programas como o PAA, o PNAE e o Bolsa Família constituem uma grave violação do DHAA, uma ameaça à SSAN e um retrocesso frente a conquistas históricas do povo brasileiro como a retirada do Brasil do Mapa da Fome (FAO, 2014);

10. Repudiar as violações aos direitos de expressão, organização e opinião de pesquisadores(as), docentes, estudantes, servidores(as) e demais membros das equipes de pesquisa que vêm sendo criminalizados(as) ou impedidos(as) do pleno exercício de sua prática acadêmica e profissional, assim como denunciamos e repudiamos iniciativas em outros campos sociais que igualmente vêm tendo sua liberdade restringida e reprimida.

Ao referirmos ao lugar que ocupamos no campo da SSAN, como pesquisadoras(es), profissionais de diferentes áreas e agentes sociais comprometidos com a construção de um saber reflexivo sobre as práticas sociais voltadas à SSAN, reafirmamos nossa posição e compromisso frente à construção de um conhecimento crítico, libertador, inclusivo, não sexista, não racista, descolonizado e que seja capaz de transformar nossa realidade.

Curitiba, 10 de Novembro de 2017

Manifestação aprovada por aclamação durante a plenária final do III ENPSSAN

SUMÁRIO

10 GRUPOS TEMÁTICOS

11 Grupo Temático 1 – Direito Humano à Alimentação Adequada
11 Sessões de Pôster / Comunicação Oral Curta (08/11 – 17h às 18h)
31 Sessões 1 de Comunicação Oral (09/11 – 13h30min às 15h)
69 Sessões 2 de Comunicação Oral (09/11 – 15h30min às 17h30min)

97 Grupo Temático 2 – Produção Sustentável e Processamento de Alimentos
98 Sessões de Pôster / Comunicação Oral Curta (08/11 – 17h às 18h)
108 Sessões 1 de Comunicação Oral (09/11 – 13h30min às 15h)
139 Sessões 2 de Comunicação Oral (09/11 – 15h15min às 17h30min)

157 Grupo Temático 3 – Abastecimento e Consumo Alimentar Saudável
158 Sessões de Pôster / Comunicação Oral Curta (08/11 – 17h às 18h)
179 Sessões de Comunicação Oral (09/11 – 13h30min às 17h30min)

240 Grupo temático 4 – Efeitos da Insegurança Alimentar e Nutricional
241 Sessões de Pôster / Comunicação Oral Curta (08/11 – 17h às 18h)
259 Sessões de Comunicação Oral (09/11 – 13h30min às 17h30min)

292 Grupo Temático 5 – Comida e Cultura: Os múltiplos olhares sobre a alimentação

350 Grupo Temático 6 – A Construção da Pesquisa em SAN: avaliações, métodos e indicadores

399 Síntese dos Grupos Temáticos

410 Síntese dos Painéis

421 Síntese da Plenária Final

GRUPOS TEMÁTICOS

GRUPO TEMÁTICO 1 – Direito Humano à Alimentação Adequada
Coordenação: Aida Couto Dinucci Bezerra (UFMT)
Membros: Derlange Diniz; Edgard Moura Amaral; Etna Kalian; Ferlando Lima Santos; Flávio Bezerra Barros; Flávio Valente; Gisele Costa; Irio Conti; Lucia D. S. Guerra; Nathalie Bhegin; Sonia Lucena; Sonia Regina Lourenço.

GRUPO TEMÁTICO 2 – Produção sustentável e processamento de alimentos
Coordenação: Mauro Eduardo Del Grossi (UnB)
Membros: Claudia Job Schmitt; Islândia Bezerra; Maria Consolación Udry; Mônica de Caldas dos Anjos; Nádia Rosana Oliveira; Rosângela (Bibi) Pezza; Veruska Prado Alexandre.

GRUPO TEMÁTICO 3 – Abastecimento e consumo alimentar
Coordenação: Rozane Marcia Triches (UFFS)
Membros: Clerio Plein; Anelise Rambo; Camila Elizandra Rossi; Camila Viana; Carla Rosane Paz Arruda Teo; Cassiani Gotama Tasca; Cimone Rozendo de Souza; Elister Lilian Brum Balestrin; Eliziane Ruiz; Graciela Carolina Gregolin; José Giacomo Baccarin; Luciano Barbosa; Marcio Gazolla; Oscar Torres; Vanessa Ramos Kirsten.

GRUPO TEMÁTICO 4 – Efeitos da Insegurança Alimentar e Nutricional
Coordenação: Rosana Salles da Costa (UFRJ)
Membros: Gabriela dos Santos Interlenghi; Marina Maria Antunes; Norma Sueli Marques da Costa Alberto; Renato Carvalheira do Nacimento; Rodrigo Toledo Vianna.

GRUPO TEMÁTICO 5 - Comida e cultura: Os múltiplos olhares sobre a alimentação
Coordenação: Daniela Sanches Frozi (FIOCRUZ)
Membros: Anelise Rizollo; Fernanda Bairros; Juliana Casemiro; Juliana Dias; Ligia Amparo da Silva Santos; Luz Marina Arboleda Montoya; Maria Consolación; Maria Emília Pacheco; Monica Abdala; Olivia Maria Ferreira Schneider; Regina Lang; Romilda de Souza Lima; Rute Costa; Silvia Angela Gugelmin; Tais Lopes; Thais Salema.

GRUPO TEMÁTICO 6 - A Construção da Pesquisa em SAN: avaliações, métodos e indicadores
Coordenação: Elaine Martins Pasquim (UnB; MCTIC)
Membros: Ana Maria Segall Corrêa; Emerson Ferreira Guerra; Maria Angélica Tavares de Almeida; José Anael Neves; Sandra Maria Chaves dos Santos; Silvia Maria Voci; Verônica Gronau Luz.

GRUPO TEMÁTICO 1
Direito Humano à Alimentação Adequada

Membros: Ana Alice Taborda, Bruna Gabriela Oliveira, Camila Maranha, Derlange Belizário Diniz, Edgard Aparecido de Moura, Etna Kaliane, Ferlando Lima Santos, Flávio Bezerra Barros, Flávio Valente; Giselle Costa, Irio Luiz Conti, Lucia D. S. Guerra, Nathalie Beghin, Sonia Lourenço, Sonia Lúcia Lucena Sousa de Andrade, Vanessa Shottz e Aída Couto Dinucci Bezerra.
Organização do texto: Aída Couto Dinucci Bezerra (Universidade Federal de Mato Grosso - UFMT) e Bruna Gabriela Oliveira da Fonseca (UFMT)

Ementa: Partindo da alimentação como direito social previsto na Constituição Federal de 1988, fruto de mobilização social, o grupo debaterá trabalhos que abordem o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) no olhar de diversos atores sociais, avanços e violações relacionados à realização desse direito, mecanismos e instrumentos de monitoramento e exigibilidade por parte dos titulares e aplicadores de direito. Como uma das estratégias para alcançar o DHAA, o grupo debaterá a educação alimentar e nutricional (EAN) no que tange a seus limites e possibilidades como matriz educacional crítica/emancipatória, os elementos que norteiam sua prática e seu papel no fortalecimento de ações e políticas públicas voltadas para o alcance dos direitos humanos. Destacam-se ainda como temas deste GT: os mecanismos de denúncia de violações dos DHAA; a informação no campo do DHAA; o acesso a alimentos livres de contaminantes (como os agrotóxicos); garantia do acesso à terra, à água, ao trabalho e a outros direitos, especialmente pelas populações mais vulneráveis como a população negra, indígena e os povos e comunidades tradicionais; os espaços públicos de participação, formação e controle social. Este grupo busca, assim, contribuir para a compreensão do DHAA no olhar de diversos atores sociais, identificar avanços e violações relacionados à realização desse direito.

Sessões de Pôster / Comunicação Oral Curta (08/11 – 17h às 18h)

- RESTAURANTES POPULARES: ESTUDOS AVALIATIVOS E REFLEXOS NA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

- AVALIAÇÃO DOS RISCOS SANITÁRIOS EM FOOD TRUCKS

- PRESENÇA DE INGREDIENTES POSSIVELMENTE GENETICAMENTE MODIFICADOS EM FÓRMULAS INFANTIS COMERCIALIZADAS EM UM SUPERMERCADO BRASILEIRO: UM ESTUDO TRANSVERSAL EM RÓTULOS

- PARTICIPAÇÃO SOCIAL NA CONTRUÇÃO DE UMA AGENDA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICONAL NO AMBITO DA CELAC
- A UNIVERSIDADE NO CONSEA DE FEIRA DE SANTANA, BAHIA: TRÊS ANOS DE ATUAÇÃO E FORMAÇÃO EXTENSIONISTA
- DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA: UM DIREITO RECONHECIDO, AINDA NÃO ASSEGURADO.
- UM OLHAR DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL SOB O CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESSADOS E ULTRAPROCESSADOS E NA ACEITAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO RIO DE JANEIRO
- PUBLICIDADE, OBESIDADE INFANTIL E A VIOLAÇÃO DO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA (DHAA)
- CONSUMO DE REFRIGERANTE NAS CAPITAIS DOS ESTADOS BRASILEIRO E DISTRITO FEDERAL
- A EXPERIÊNCIA DOS QUINTAIS PRODUTIVOS DAS MULHERES DE ENSEADA DAS GAIVOTAS: CONSTRUINDO RESISTÊNCIA, SUSTENTABILIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL
- UMA LEITURA DA INSEGURANÇA ALIMENTAR: VIOLAÇÕES NO BRASIL – NOVOS REFERENCIAIS DE FONTES INFORMACIONAIS
- COMER, COSER E COZINHAR: CONSTRUINDO UM TERRITÓRIO QUE NOS ALIMENTA A PARTIR DO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA
- SEMINÁRIO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL COM POVOS E COMUNIDADES TRADICIONAIS DA PARAÍBA: EXPERIÊNCIA DE CONSTRUÇÃO COLETIVA
- AVALIAÇÃO DA AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTICIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR NO MUNICIPIO DE IGARASSU-PE

RESTAURANTES POPULARES: ESTUDOS AVALIATIVOS E REFLEXOS NA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Juliana Theodora Cunha Oliveira (Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Nutrição - Universidade Federal de Santa Catarina, Membro TearSAN), Mick Lennon Machado (Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Nutrição - Universidade Federal de Santa Catarina, Membro TearSAN – juliana.theodora@yahoo.com.br), Neila Maria Viçosa Machado (Membro da Teia de Articulação pelo Fortalecimento da Segurança Alimentar e Nutricional), Maria Cristina Marcon (Membro da Teia de Articulação pelo Fortalecimento da Segurança Alimentar e Nutricional - cristina.marcon@ufsc.br), Milena Corrêa Martins, Patrícia Maria de Oliveira Machado (Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva – Universidade Federal de Santa Catarina - patriciamomachado@gmail.com), Cláudia Soar, Cristine Garcia Gabriel (Professora do Departamento de Nutrição - Universidade Federal de Santa Catarina – cristine.gabriel@ufsc.br)

Resumo: No Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional estão inclusos os Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (EPSAN), dos quais se destacam os restaurantes populares (RP) que integram as ações do Programa Fome Zero e são regidos pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Agrário (MDSA). Visam garantir o acesso da população brasileira a uma alimentação adequada, priorizando regiões e indivíduos em vulnerabilidade social e nutricional. A despeito da importância dos RP e da avaliação e monitoramento das políticas públicas, a literatura disponível sobre metodologias e resultados de avaliações para EPSAN encontra-se fragmentada e insuficiente. Assim, foi realizado um levantamento de bibliografias sobre avaliações realizadas em EPSAN, visando à verificação dos indicadores utilizados e se compreendem o âmbito da SAN. A busca foi efetuada até o mês de maio de 2017, nas bases de dados Portal de Periódicos da CAPES, Science Direct, Scielo, Lilacs, Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações e Google Acadêmico. Em todas as bases foram utilizadas as expressões booleanas ("Restaurante Popular" AND Avalia*), ("Cozinha comunitária" AND Avalia*), ("Banco de alimentos" AND Avalia*), ("Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional" AND Avalia*). Os critérios para a inclusão foram: não estar duplicado; possuir resumo; estar disponível de forma completa; a avaliação ser referente à organização dos EPSAN; não ter como objetivo apenas a avaliação higiênico-sanitária. Ao final da busca resultaram 13 estudos, incluindo artigos (6), dissertações (6) e tese (1). A maioria objetivou traçar o perfil dos usuários dos EPSAN. Os autores utilizaram principalmente os indicadores socioeconômicos, medidas antropométricas e hábitos alimentares. Três estudos incluíram a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) na metodologia, com objetivos que abarcaram: avaliar a adequação das refeições e priorização

para população em situação de insegurança alimentar (IA); identificar o perfil dos usuários e associações com a IA domiciliar; e avaliar a condição domiciliar de IA. Indicadores também frequentes relacionaram-se à avaliação dos cardápios e questões higiênico-sanitárias do processo de produção de refeições, reforçando uma característica típica de estudos relacionados a unidades produtoras de refeições. Indicadores e informações que apareceram de forma unitária nas metodologias incluíram subsídios governamentais oferecidos aos EPSAN, oferta de alimentos e/ou preparações regionais, participação dos usuários em outros programas sociais e percepção sobre SAN. É crucial revisar o modelo das políticas públicas de abordagens conservadoras, distantes dos princípios dos direitos humanos, bem como avançar em metodologias avaliativas que contemplem a SAN como norteadora das ações executadas pelos EPSAN. Considerando o impacto das ações e o pequeno número de RP faz-se necessária a ampliação desta política e dos estudos acerca desta ação, visto que a literatura sobre este EPSAN e seus resultados é bastante escassa. É importante dar visibilidade aos RP, pois são ferramentas essenciais no enfrentamento da fome, contribuindo para melhores índices de SAN.

Palavras-chave: restaurantes populares, equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional, direito humano à alimentação adequada.
Fonte(s) de financiamento: Financiamento do Ministério do Desenvolvimento Social e Agrário (MDSA).
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar.

AVALIAÇÃO DOS RISCOS SANITÁRIOS EM FOOD TRUCKS

Francine Dadin (Universidade Federal do Paraná, email: frandardin@gmail.com), Mariana do Nascimento Diz (Universidade Federal do Paraná, email: marinascimentodiz2@gmail.com), Caroline Opolski Medeiros (Universidade Federal do Paraná), Lize Stangarlin Fiori (Universidade Positivo)

Resumo: Os food trucks são considerados uma nova demanda de serviços não convencionais que apresentam elevada carga cultural e social, e desempenham papel importante no âmbito econômico da população, pela oportunidade de crescimento e geração de emprego e renda da população. Apesar da importância e crescimento deste segmento, os alimentos comercializados nesses locais continuam a gerar riscos aos comensais por estarem expostos a contami-

nações, relacionados principalmente a ausência de cuidados em relação aos aspectos de maior risco sanitário, ou seja, a higiene pessoal, higiene ambiental, abastecimento de água, controle do tempo e temperatura dos alimentos e da matéria-prima utilizada. Neste sentido, o objetivo desse estudo foi avaliar os aspectos de maior risco sanitário na manipulação e comercialização dos alimentos em food trucks. O estudo foi realizado com 59 food trucks participantes de eventos gastronômicos de rua na cidade de Curitiba, Paraná, no período de março/2016 a junho/2017. Os aspectos éticos foram respeitados, sendo o estudo aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Paraná, sob número: 105694/2015. Para avaliar os aspectos de maior risco sanitário foi elaborada uma lista de avaliação com base na Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/2004, na RDC nº 43/2015, na Lei nº 14634/2015, e no Decreto nº 622/2015. Os requisitos das legislações que apresentaram frequência igual ou maior a 50% foram selecionados e incluídos na lista de avaliação. Posteriormente, somente os itens de maior risco sanitário permaneceram, de acordo com as cinco chaves para a inocuidade dos alimentos, estabelecidas pela Organização Mundial da Saúde. A lista foi composta por 24 itens divididos em 5 categorias, sendo subdivididos em: higiene ambiental (5 itens); abastecimento de água (4 itens); higiene pessoal (4 itens); matérias-primas (4 itens); e tempo/temperatura dos alimentos (7 itens). A lista foi avaliada em: adequado; inadequado e não se aplica. Posteriormente foram classificadas no Grupo I (76-100% de adequação), Grupo II (51-75% de adequação) e Grupo III (0-50% de adequação). Na média geral, os food trucks apresentaram 52,57±1,71% de adequação, sendo classificadas no grupo II. Os blocos de higiene ambiental (74,92 ± 22,22%) e abastecimento de água (75,00 ± 28,07%), apresentaram elevado percentual de adequação, porém o bloco referente a utilização de matéria-prima segura foi o que apresentou menor percentual, com apenas 34,60 ± 25,65% de adequação. Este resultado é justificado pela ausência de identificação da procedência dos produtos e dos prazos de validade do mesmo. Conclui-se que os food trucks precisam melhorar alguns procedimentos referentes aos critérios de maior risco sanitário, principalmente em relação as matérias-primas, que pode comprometer a segurança dos alimentos comercializados nesse segmento, e a saúde dos consumidores.

Palavras-chave: Alimentos de rua; segurança alimentar; Manipulação de Alimentos.
Fonte(s) de financiamento: próprio
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar

PRESENÇA DE INGREDIENTES POSSIVELMENTE GENETICAMENTE MODIFICADOS EM FÓRMULAS INFANTIS COMERCIALIZADAS EM UM SUPERMERCADO BRASILEIRO: UM ESTUDO TRANSVERSAL EM RÓTULOS

Rayza Dal Molin Corteze (Universidade Federal de Santa Catarina, Núcleo de Nutrição em Produção de Refeições - rayzacortese@gmail.com), Suellen Secchi Martinelli (Universidade Federal de Santa Catarina, Núcleo de Nutrição em Produção de Refeições - suellen.smartinelli@gmail.com), Rafaela Karen Fabri, (Universidade Federal de Santa Catarina, Núcleo de Nutrição em Produção de Refeições - rafa.kf@gmail.com), Rossana Pacheco da Costa Proença Costa (Universidade Federal de Santa Catarina, Núcleo de Nutrição em Produção de Refeições - rossanacosta50@gmail.com), Suzi Barletto Cavalli (Universidade Federal de Santa Catarina, Núcleo de Nutrição em Produção de Refeições - sbcavalli@gmail.com)

Resumo: Os organismos geneticamente modificados (OGM) estão cada vez mais presentes na alimentação da população e faltam evidências científicas que comprovem a segurança do seu consumo. O Brasil é o segundo país que mais planta OGMs no mundo e atualmente, 94% da soja, 85% do milho e 73% do algodão cultivados no Brasil são geneticamente modificados (GMs) (James, 2015). Seus derivados são utilizados largamente pela indústria, incluindo fórmulas destinadas a lactentes, usadas como substitutos do leite materno. O objetivo deste trabalho foi analisar a presença de ingredientes derivados de milho, soja e algodão passíveis de serem GMs em fórmulas infantis comercializadas em um grande supermercado do Brasil. Estudo transversal, descritivo e exploratório realizado em 2013 em um supermercado escolhido intencionalmente e pertencente a uma das dez maiores redes brasileiras. Foram registradas informações sobre a identificação do alimento e todos os rótulos foram fotografados para posterior identificação, transcrição e análise da lista de ingredientes e da presença do símbolo referente à identificação de OGMs na rotulagem. Os dados foram coletados com o auxílio de tablets, por meio de formulários eletrônicos desenvolvidos no *software* EpiCollect plus. Foi realizada a transcrição exata dos ingredientes conforme a ordem em que se encontravam na lista de ingredientes do rótulo de cada alimento. Analisou-se todos os ingredientes para verificar a presença de derivados de soja, milho e algodão. As variáveis descritivas relativas ao número de fórmulas infantis contendo tais ingredientes são apresentadas por frequências absolutas e relativas. Um total de 26 fórmulas infantis diferentes era comercializado no supermercado e fizeram parte do estudo. Todas continham pelo menos um ingrediente derivado de soja ou milho, sendo que 73,0% (n 19) continham ingredientes derivados de soja, 46,1% (n 12) continham derivados de milho e 61,5% (n 16) continham ambos. Nenhuma fórmula continha derivados de algodão. Os ingredientes compreenderam: maltodextrina, lecitina de soja, óleo de milho, proteína de soja, amido de milho, xarope de glicose, glicose e óleo de soja. A maltodextrina, o xarope de glicose e a glicose são ingredientes possivelmente derivados do milho.

Os ingredientes que mais apareceram nos rótulos das fórmulas analisadas foram a maltodextrina, em 19 fórmulas infantis e a lecitina de soja, em 16 fórmulas. Em 14 fórmulas esses ingredientes estiveram presentes entre os três com maior quantidade, sendo a maltodextrina o ingrediente com maior quantidade em quatro fórmulas. Nenhuma das fórmulas continha identificação da presença de OGMs no rótulo, tampouco informação de sua ausência. Estudos brasileiros identificaram a presença de soja e milho em diversos alimentos em quantidade superior a 1% sem, contudo, declarar a presença de OGMs no rótulo (Lipp *et al.*, 2001; Branquinho *et al.*, 2010), conforme determina a legislação de rotulagem de OGMs no Brasil (Brasil, 2003). O presente estudo evidenciou a presença de pelo menos um ingrediente derivado de soja ou milho em todas as fórmulas infantis analisadas, o que pode aumentar o consumo de alimentos GMs na primeira infância.

Palavras-chaves: Organismos geneticamente modificados; rotulagem de alimentos; lista de ingredientes.
Fonte(s) de financiamento: EDITAL CNPq/ANVISA Nº 05/2014 – Pesquisas em Vigilância Sanitária. Número do Processo: 440040/2014-0.
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar

PARTICIPAÇÃO SOCIAL NA CONSTRUÇÃO DE UMA AGENDA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO ÂMBITO DA CELAC

Marcos Aurélio Lopes Filho (Universidade de Brasília, marcos.lopes.fh@gmail.com)

Resumo: O objetivo deste trabalho é analisar como a integração regional latino-americana e caribenha foi, ao mesmo tempo, arena de internacionalização das demandas de movimentos sociais ligados a agricultura familiar e vetor de importação de determinadas políticas e programas para segurança alimentar e nutricional em âmbito nacional. O tema da SAN ganha maior relevo na agenda internacional no início da década de 90. Não por acaso, a América Latina assumiu a liderança na condução do tema em âmbito internacional. O subcontinente latino-americano retornava à democracia, após décadas de autoritarismo. Consequentemente, as garantias dos direitos humanos figuravam no alto da agenda continental. Ao lado disso, a Região convivia com o paradoxo de ser uma das maiores produtoras de alimentos, registrando, porém, altos índices de fome e desnutrição. É indiscutível que a região tenha experimentado um importante relance da integração regional a partir dos anos 2000. A chegada de Lula à presidência do Brasil coincide com a ascensão de partidos auto identificados como "campo progressista" em vários países da região. Ainda que a literatura aponte os limites desse relance e as contradições na sobreposição de iniciativas, esses mecanismos intensificaram sobremaneira o intercâmbio entre

seus membros, em matéria de políticas públicas. Desde sua fundação, em 2013, a CELAC tem a cooperação e a implementação de políticas para erradicação da fome e da pobreza como uma de suas principais prioridades. Para tanto, institui-se no marco da Comunidade importantes reuniões especializadas como a Reunião Ministerial sobre Desenvolvimento Social, Erradicação da Fome e Pobreza, e a Reunião de Ministros da CELAC sobre Agricultura Familiar. Os acordos emanados dessas reuniões e a adoção do "Plano de Segurança Alimentar, Nutrição e Erradicação da Pobreza 2025 da CELAC" apontam para um esforço concertado de supranacionalização de um conjunto de políticas públicas, com especial relevo para aquelas ligadas à AF e à SAN. Merece destaque nesse processo o surgimento de mecanismos visando a participação de organizações da sociedade civil nos espaços regionais de decisão, que, apesar do questionável potencial democratizante dessas inciativas, reforça a contribuição dessas coalizões para o processo de integração. Nesse contexto, tratou-se de analisar os processos de tomada de decisão (process-tracing) no âmbito da CELAC que resultaram na adoção desses acordos, com vistas a identificar em que medida a regionalização de políticas para agricultura familiar vem também das aspirações de reforma dos movimentos sociais, em particular daqueles representantes de grupos esquecidos pelo desenvolvimento do crescimento econômico e agrícola, e da sua articulação em âmbito regional principalmente por meio da Aliança pela Soberania Alimentar dos Povos e da Via Campesina. Os resultados preliminares apontam que os movimentos sociais se beneficiaram dos espaços criados pelos processos de regionalização intergovernamental ao mesmo tempo em que foram os responsáveis por um processo de regionalização paralela, na medida em que internacionalizaram demandas locais e importaram soluções validadas regionalmente.

Palavras-chave: participação social; agricultura familiar, integração regional

A UNIVERSIDADE NO CONSEA DE FEIRA DE SANTANA, BAHIA: TRÊS ANOS DE ATUAÇÃO E FORMAÇÃO EXTENSIONISTA

Maria José Andrade Souza (mestre em Sociologia e Direito, Universidade Federal Fluminense – UFF, mariaandrasouza@gmail.com), Diane Carla Silva Cordeiro Almeida, (militante do Movimento Nacional da População de Rua – movpoprua.nfsa@outlook.com), Isla Matos Ferreira, Ana Cleide Nascimento Santos (coordenadora do Movimento de Organização Comunitária– MOC, anaglecialz@gmail.com, discente do Curso de Engenharia de Alimentos, UEFS, cleidekeusantos@gmail.com), José Caetano de Jesus Filho (mestre em Planejamento Territorial – UEFS, caetano.ousar@gmail.com), Pablo Rodrigo Fica Piras (docente do Departamento de Tecnologia – UEFS, pafipi@uefs.br)

Resumo: Considerando a multidimensionalidade da abordagem da segurança alimentar e nutricional, o presente trabalho apresenta a trajetória de participação de uma equipe extensionista da Universidade Estadual de Feira de Santana no CONSEA Municipal da cidade de Feira de Santana, criado em 2004, desativado por oito anos e recomposto em 2014. A participação nele nestes últimos dois biênios permite constatar algumas tendências, principalmente no terço do segmento governamental da representação, que considerava a universidade pública dentro dele no primeiro período e deslocou para o grupo de entidades não governamentais no segundo, por pressão do governo municipal. Houve vinte reuniões na primeira das gestões, além de visitas a terreno de comissões diversas. Tem havido três no segundo, duas delas açodadas, no fim do ano, pela necessidade para aprovar as listagens do PAA do município. O Grupo de Educação Tutorial em Engenharias (PET.Engs) e colaboradores, assim como outras instâncias e movimentos sociais de cidade, vem participando neste Conselho, tanto através do acompanhamento direto das suas reuniões, quanto em ações que coadunam diretamente com o seu funcionamento, a exemplo do trabalho de formação das comunidades que produzem e vendem ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), participação na delegação da 2ª Conferência Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional e seus encaminhamentos, identificação de comunidades de agricultura familiar produtoras de alimentos, identificação de demandantes, que realizam alguma refeição nos parcos equipamentos de assistência (Centro POP), cardápio e quantitativo das refeições servidas no único Restaurante Popular e duas casas de passagem da cidade, entidades socioassistenciais, quantitativo de produtos da agricultura familiar na merenda escolar, identificação da necessidade de cisternas para consumo humano, educação nutricional nas escolas, alimentos arrecadados e distribuídos por entidades de assistência, identificação da necessidade de um abrigo municipal, agricultura urbana, irrigação em época de seca, etc. No caso mais recente de ação de controle social, o Grupo visitou 26 produtores, de um total de 596 listados e cadastrados no PAA, aprovados em reunião ordinária, e verificou alto número de inconsistências e nenhum deles em condição de fornecer alimentos produzidos por eles mesmos. Desde o momento em que, dentro do perímetro urbano, ainda tem setores censitários sem água encanada, esgotamento sanitário nem coleta de lixo, e que há uma população de pelo menos trezentos moradores de rua, entende-se que as ações do Poder Público deveriam ser mais pró-ativas na garantia do acesso à alimentação segura. Ao contrário, constatamos a resistência dele e a decidida interferência para tornar o CONSEA inoperante. Este quadro, em uma cidade que é rota de passagem de migrantes de todo o Nordeste e à que convergem três rodovias federais, sem equipamentos nem ações específicas na escala suficiente, se torna um campo de reflexão interdisciplinar, ação extensionista e formação de intelectuais orgânicos, após a percepção da necessidade do envolvimento militante em prol da exigibilidade do DHAA.

Palavras-chaves: Controle social, PAA, vulnerabilidades alimentares.
Fonte(s) de financiamento: Edital PROEXT 2012, R$150 mil.
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar

DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA: UM DIREITO RECONHECIDO, AINDA NÃO ASSEGURADO

Susana Moreira Padrão (Professora adjunta do Instituto de Nutrição/UERJ susanampadrao@gmail.com), Odaleia Barbosa Aguiar (Professora adjunta do Instituto de Nutrição/UERJ)

Resumo: Os restaurantes populares, que nasceram sob a égide da desigualdade social, são equipamentos públicos instituídos, no âmbito das políticas sociais de segurança alimentar e nutricional, na perspectiva de contribuir para concretização do direito humano, universal e fundamental, à alimentação adequada. As políticas sociais são, nesse contexto, avaliadas como mecanismos que podem minimizar os desajustamentos políticos, sociais e econômicos, expressões da questão social, inerentes às sociedades capitalistas. Os restaurantes populares têm como proposta a promoção do acesso da população urbana à alimentação adequada, com prioridade aos segmentos mais vulneráveis, em situação de insegurança alimentar, a preços acessíveis. A experiência ora relatada foi realizada em um restaurante popular, situado na cidade do Rio de Janeiro, como parte de um projeto de extensão, que visa a fomentar a reflexão sobre o acesso e os requisitos de uma alimentação saudável, desenvolvido por professores e alunos bolsistas, de um curso de graduação em nutrição. Os restaurantes populares têm sido espaços privilegiados de diversas ações de extensão dessa equipe. O objetivo dessa ação extensionista foi identificar, através de um roteiro com questões guia, a percepção dos usuários do restaurante sobre seu consumo alimentar, o quanto sua alimentação cotidiana era avaliada como saudável e suas preferências alimentares. Foram realizadas, ainda, práticas educativas que pudessem contribuir para uma reflexão sobre os alimentos preconizados como saudáveis. Os usuários abordados no restaurante, durante o horário do almoço, eram, em sua maioria, idosos, aposentados e frequentavam o restaurante devido, principalmente, à localização e ao preço accessível cobrado pela refeição. A prática educativa realizada, na etapa seguinte, se constituiu na exposição de varais com cordéis que versavam sobre alimentação, tratando o tema de forma lúdica e interativa. Quando questionados sobre seu consumo alimentar, entre as respostas, foram identificadas questões relevantes, como a preferência alimentar associada à garantia de acesso à alimentação, "minha preferência é o que está no prato", e a relação entre o saudável e a possibilidade, ou não, de comer todos os dias, para mim "saudável é poder comer todos os dias". As respostas, como proposto, ajudaram a reflexão sobre as dimensões do saudável, para os segmentos mais vulneráveis

da população, que não têm o direito à alimentação adequada assegurado, sendo a garantia de acesso permanente à alimentação a prioridade. Para a equipe foi inevitável admitir que esse direito apesar de reconhecido não se materializa para todos de forma equânime. Um direito é algo que deve ser reconhecido como tal, não só por aqueles que se beneficiam diretamente, mas por toda a sociedade, e exigido pelos sujeitos que devem estar conscientes de sua falta. No caso do acesso permanente à alimentação, uma prerrogativa expressa em lei e com validade jurídica, está para além de uma convicção social ou moral.

Palavras-chave: Direito humano à alimentação adequada. Alimentação saudável. Políticas sociais.
Fonte(s) de financiamento: Não possui
Conflito de interesses: Não tem

UM OLHAR DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL SOB O CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESSADOS E ULTRAPROCESSADOS E NA ACEITAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO RIO DE JANEIRO

Lúcia Rodrigues (UNIRIO – lubel.rodrigues@gmail.com), Maria de Lourdes Carlos Ferreirinha Rodrigues (UNIRIO - maria.rodrigues@unirio.br), Taisa Lisboa Montagner Gomes (IFMA - taisalisboa@ifma.edu.br)

Resumo: No contexto da alimentação e nutrição, vivencia-se, dentre outros aspectos, o processo de transição alimentar e nutricional, as evoluções tecnológicas, a ênfase na importância da alimentação para a saúde e o conceito de segurança alimentar e nutricional/SAN que, reafirma a alimentação como direito humano básico. O objetivo deste relato é apresentar a aceitação da alimentação escolar e o consumo de alimentos processados e ultraprocessados de escolares. Foi um estudo observacional descritivo transversal, com escolares da rede municipal de ensino fundamental da zona sul do Rio de Janeiro. A coleta dos dados foi de base primária com os responsáveis e alunos. Foram coletados: idade, sexo, opinião sobre a alimentação oferecida pela escola e o consumo familiar mensal de óleo, margarina e açúcar, além do consumo de processados e ultraprocessados, segundo classificação do Guia Alimentar para População Brasileira. O banco e análise dos dados foram realizados no SPSS 17.0. O projeto foi aprovado pelos Comitês de Ética em Pesquisa da UNIRIO e da Secretaria Municipal de Saúde e Defesa Civil do Rio de Janeiro (CAE 20757213.5.0000.5285). Foram avaliados 790 escolares com 11,4±2,7 anos, sendo 53% do sexo feminino. As refeições oferecidas pela escola foram consumidas por 83,4% e 50,2% a consideraram ótima; 40,8% regular e 9% ruim. Foi verificado um consumo familiar mensal de óleo, marga-

rina e açúcar de 1,7±1,0l (máximo 6l), 1,7±1,1 pote 500g (máximo 5 potes) e 2,7±2,8kg (máximo 20kg), respectivamente. Para avaliação do consumo de alimentos processados e ultraprocessados, houve perda amostral, pois, os pais não responderam ao questionário (6% deram retorno). Dentre os mais consumidos destacaram-se: balas/guloseimas e refrigerantes (80,6%), embutidos e queijos (69,4%), biscoitos recheados (66,7%), iogurte/bebida láctea e bolos e mistura para bolos (58,3%), salgadinho de pacote (54,3%) e carne seca (36%). Já as frutas em calda/doce em pasta (13,9%), atum/sardinha enlatados (19,4%) e cereais açucarados (20%) se enquadraram no grupo dos menos consumidos. A prevalência elevada de consumo de alimentos processados/ultraprocessados pode contribuir para um balanço energético positivo e consequente aumento de peso, considerado um dos maiores problemas de saúde pública. A associação positiva entre o consumo destes alimentos e seu alto valor calórico chamam a atenção para consequências negativas à saúde e à necessidade de intervenção. Foi considerado positivo a elevada prevalência de escolares que se alimentavam e gostavam da refeição escolar. Destacamos que o Programa Nacional de Alimentação Escolar é importante para garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada aos escolares, tendo em vista que as refeições fornecidas podem desempenhar um papel fundamental no processo de aprendizagem e desenvolvimento, oferecendo primordialmente alimentos *in natura* e minimamente processados. As evidências deste estudo reforçam a importância da implementação de estratégias de educação alimentar e nutricional, que possam garantir a SAN e impactar em melhores escolhas, contribuindo para formação de hábitos alimentares saudáveis, como meio de promoção da saúde e prevenção de doenças na vida adulta.

Palavras-chaves: escolar, alimentação escolar, alimento ultraprocessado
Fonte(s) de financiamento: Bolsa Iniciação Científica/UNIRIO
Conflito de interesses: "Não há conflito de interesse a declarar. "

PUBLICIDADE, OBESIDADE INFANTIL E A VIOLAÇÃO DO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA (DHAA)

Camila Peternella Veltrini Peternella (Pontifícia Universidade Católica do Paraná, camila.veltrini@gmail.com), Cilene Gomes da Silva Ribeiro (Pontifícia Universidade Católica do Paraná, cilene.silva@pucpr.br)

Resumo: O aumento dos índices de obesidade na população brasileira tem sido associado a uma série de fatores, estando entre eles o aumento do consumo de alimentos processados, promovido pelo avanço da industrialização e de alterações na sociedade de consumo. A disponibilidade

e facilidade de acesso a estes produtos tem relação direta não só com o aparecimento destes produtos, mas também com a forma de distribuição e exposição dos mesmos. Empresas de alimentos têm adotado grandes estratégias de marketing, principalmente voltadas para a população infantil, para expor e vender seus produtos industrializados, independente da qualidade e dos riscos que estes produtos podem gerar nestes consumidores que são mais vulneráveis e que, além de tudo, devem ter a alimentação adequada assegurada como direito. O objetivo principal do estudo foi verificar a influência de propagandas e de seus discursos publicitários na violação do Direito Humano à Alimentação Adequada em uma perspectiva bioética, por meio da gravação de três canais de televisão brasileira, com posterior análise das propagandas dos alimentos veiculados, sua respectiva composição nutricional, além da verificação do uso de ferramentas como personagens, comunicação oral e escrita e o tempo de exposição das publicidades. Todos os resultados encontrados são contraditórios com as orientações propostas pelo Guia Alimentar para a População Brasileira que, tendo como foco os direitos à saúde e à alimentação saudável, propõe que a população brasileira tenha uma alimentação adequada e equilibrada, com o apoio e compromisso do Ministério da Sáude para efetivação de estratégias de promoção e a realização do direito humano à alimentação adequada. São os alimentos mais defendidos pelo Guia Alimentar para consumo os que menos são anunciados e os que tem menos tempo de exposição. Contraditoriamente, os alimentos processados e ultra-processados, nutricionalmente desbalanceados e obesogênicos, são os produtos mais veiculados e com tempos de exposição mais extensos. A formação de aspectos internos dos indivíduos é feita a partir das linguagens oral e escrita e imagens que são manipuladas sutilmente nos anúncios, sem qualquer percepção consciente dos telespectadores. O uso massivo de personagens, desenhos animados, além de cores e músicas que aparecem de forma significativa nos anúncios alimentares, funcionam como ferramentas de persuasão aos telespectadores e, considerando que muitos deles são crianças e adolescentes, as empresas incidem ainda mais sobre seus desejos e decisões de consumo, e apresentam grande domínio no que tange a alimentação destes indivíduos, de uma forma bastante irresponsável. A exposição a essas veiculações, aparentemente sem fiscalização adequada às normas estabelecidas, seguramente é responsável por causar grandes e importantes impactos na saúde do público infantil que, tendo a alimentação adequada como direito, não tem sua saúde assegurada nem sua dignidade protegida em uma condição vulnerável, dentro de um cenário capitalista. O estudo e o conhecimento desta realidade são necessários para que estratégias possam ser pensadas, desenhadas e realizadas no que tange a realização destes direitos.

Palavras-chaves: obesidade infantil, publicidade, DHAA.
Fonte(s) de financiamento: Não há fontes de financiamento.
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar

CONSUMO DE REFRIGERANTE NAS CAPITAIS DOS ESTADOS BRASILEIRO E DISTRITO FEDERAL

Renata Costa (UFG; beta007rc@gmail.com) e Suzan k. Macedo (UFG; suzanmacedo93@gmail.com)

Resumo: O refrigerante é uma bebida adoçada de alto valor calórico e deficiente em questão nutricional. É classificado como alimento ultraprocessado, conforme Guia alimentar para a população brasileira de 2014, não sendo recomendado seu consumo. O consumo de refrigerante em excesso provoca distensão gástrica com aumento da rapidez do transito deste liquido, elevando assim, os índices glicêmicos. Fisiologicamente, o aumento da ingestão de líquidos principalmente adocicados estimula ao consumo de alimentos também com alto valor calórico, devido que estes não ativam os mecanismos da saciedade do organismo. Além de estarem diretamente ligadas com as doenças crônicas não transmissíveis, em destaque a obesidade, contribui também com a erosão dental (ácidos liberados durante a digestão dos açucares pelas bactérias) (ROMBALDI *et al.*, 2011; LIMA; MENDES, 2013). Visto os maleficio do hábito do consumo excessivo de alimentos danoso à saúde, a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) defende a boa pratica alimentar voltada a saúde da população, por meio leis que garanta o direito, conhecimento, acesso a alimentação de qualidade e quantidade adequado a todos. Tende de ser, por meio dos dados referidos, importante descrever o consumo de refrigerante por adultos das capitais dos estados brasileiros e distrito federal. **Metodologia:** Estudo descrito com base nos dados da Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico Vigitel do ano de 2015, realizada nas capitais dos estados brasileiros e Distrito Federal, tendo a relação do consumo de refrigerantes em cinco ou mais dias da semana por homens e mulheres beneficiários de planos de saúde, segundo idade e anos de escolaridade. **Resultados/Discussão:** A frequência do consumo de refrigerante em cinco ou mais dias da semana nas 27 cidades foi de 17%. O estudo mostra que o homem consome mais refrigerante do que as mulheres, sendo 20,5 % para os homens e 14,7% para as mulheres. Ouve diminuição no consumo conforme a idade avança. Em relação aos anos de escolaridade, os indivíduos com escolaridade intermediária são os que consome mais refrigerante por semana. Além de afetar a saúdes dos indivíduos o consumo de refrigerante, também prejudica a cultura, a vida social e o meio ambiente pelas maneiras de produção, distribuição, comercialização e consumo deste produto (BRASIL, 2014). **Conclusões/Considerações finais:** Pelos dados divulgados na Vigitel, os indivíduos com menos tempo de estudo são mais vulneráveis a falta de esclarecimento sobre a importância do consumo de alimentos saudáveis para saúde, evitando assim doenças em geral. E o consumo de refrigerante e outros alimentos ultraprocessado é atualmente visto como um problema de

saúde pública não só brasileira, mas mundial. Sendo da responsabilidade do governo e dos profissionais da saúde que garanta o acesso a informação de forma que amplie a autonomia da população acerca da escolha alimentar saudável e adequado, respeitando o direito humano à alimentação adequada e saudável.

Palavras-chaves: Refresco gaseificado; Obesidade; Alimentos Saudáveis.
Fonte(s) de financiamento: sem fonte de financiamento.
Conflito de interesses: sem conflito de interesses.

A EXPERIÊNCIA DOS QUINTAIS PRODUTIVOS DAS MULHERES DE ENSEADA DAS GAIVOTAS: CONSTRUINDO RESISTÊNCIA, SUSTENTABILIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Vanessa Schottz (UFRJ Macaé, vanessaschottz32@gmail.com), Bárbara Moura (UFRJ Macaé, barbaramoura04@hotmail.com), Elisa Vitorino (UFRJ Macaé, elisavictorino@hotmail.com), Laís Vargas (UFRJ Macaé, lvbotelho12@gmail.com), Ingryd Ramos (UFRJ Macaé, ingrridraamos@gmail.com), Maria Gouvêa (UFRJ Macaé, mariagouveal@gmail.com), Milena Fernandes (UFRJ Macaé, milenafernandes.v@gmail.com), Vanessa Martins (UFRJ Macaé, vasilvamartinss@gmail.com), Tamiris Rizzo (UFRJ Macaé, tami.rizzo16@gmail.com), Naiara Sperandio (UFRJ Macaé, naiarasperandio28@gmail.com), Luana Monteiro (UFRJ Macaé, luananutrir@gmail.com)

Resumo: No âmbito da disciplina de Educação Alimentar e Nutricional II (EAN II) do curso de Nutrição da UFRJ-Macaé, os discentes desenvolvem práticas educativas junto a grupos e comunidades, orientados pela perspectiva teórica e metodológica da Educação Popular em Saúde (EPS) que tem como princípios a valorização do saber popular, a construção coletiva do conhecimento a partir da interação horizontal entre educandos e educadores e o desenvolvimento de metodologias que contribuam para formar indivíduos e coletivos críticos e autônomos. No primeiro semestre de 2017, o campo prático de EAN foi realizado com mulheres que trabalham com hortas agroecológicas em Enseada das Gaivotas, um bairro periurbano no município de Rio das Ostras. Em geral, as experiências desenvolvidas pelas mulheres na produção de alimentos e plantas medicinais, em quintais produtivos, têm tido papel crucial na valorização da produção para autoconsumo, no resgate da cultura alimentar e de cultivos alimentares locais e na relação entre saúde e consumo de alimentos sadios, livre de agrotóxicos e transgênicos (RIGON *et al.*, 2010). O objetivo desse trabalho é sistematizar a experiência das mulheres de Enseada das Gai-

votas a partir da reflexão sobre o papel das hortas/quintais produtivos em suas vidas e sua contribuição para a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Partindo-se da compreensão de que a sistematização deve ser um processo ativo de aprendizado e de reflexão crítica das mulheres sobre suas próprias experiências, o recurso metodológico empregado foi a realização de visitas de intercâmbio, mutirão de plantio e rodas de conversa. Foram realizadas visitas a dois quintais agroflorestais e uma horta, guiadas por um roteiro previamente elaborado. Também foram utilizadas outras ferramentas, como os registros de campo, fotos e filmagens. As visitas contribuíram para promover maior aproximação e interação das discentes com o grupo de mulheres. Também possibilitou refletir sobre o papel dos quintais produtivos enquanto ações que contribuem para: i) resistência ao avanço da especulação imobiliária sobre as áreas de preservação ambiental do bairro; ii) construção de laços de solidariedade entre as mulheres e fortalecimento da autoestima; iii) diversificação da alimentação; iv) redução dos custos com medicamentos por conta do uso de plantas medicinais. Por outro lado, as mulheres relatam a ausência de políticas públicas de apoio a produção diversificada de alimentos nos quintais e a falta de visibilidade e valorização dessa experiência pela população. Este trabalho aponta para o potencial da disciplina de EAN no fortalecimento da interação entre universidade e comunidade e a necessidade de se desenvolver ações que promovam maior visibilidade e valorização das experiências de quintais produtivos como promotoras de SAN.

Palavras-chaves: agroecologia; mulheres; educação popular
Conflito de interesses: Não há conflitos de interesses

UMA LEITURA DA INSEGURANÇA ALIMENTAR: VIOLAÇÕES NO BRASIL – NOVOS REFERENCIAIS DE FONTES INFORMACIONAIS

Jusenildes dos Santos (jusenil@yahoo.com.br, membro da fian Brasil)

Resumo: O texto aborda a questão social, politico e econômico da insegurança alimentar e violações dos direitos no Brasil. Em pleno século XXI, e numa mentalidade, era da informação e do conhecimento, o direito do indivíduo em se alimentar constitui por luta pela sobrevivência humana; e a plena dignidade cidadã de cada, uma meta á assegura. Na escala do retrato nacional, as informações de pesquisas técnicas, especificamente o Censo 2000, divulgado em 2002 informações que a realidade não se esconde seu perfil – A concentração do dinheiro na mão de poucos continuou com a mesma, e a maior de poucos continuou com a mesma, e a maior parte da população segue sobrevivendo com até dois salários mínimos por mês, enfatiza resultados e revelam outros dados e informações por regiões. O estudo transporta informações e referenciais e

fontes informacionais do IPEA para nossa pesquisa e analisa a relação à atividade econômica nas regiões principalmente no Nordeste. As políticas públicas do governo. A fome no Brasil é uma situação de argumentos que tentam explicar a existência de regiões urbanas metropolitanas – bolsões da pobreza ou estigma da região Nordeste castigada pela seca, desamparo aos ideais de oportunidade por iguais a outras regiões, ao necessário alimentício e aparato básico impar aos nordestinos. A desigualdade é a única questão que se mantém estável ao longo da história brasileira. Uma realidade que alcança da imersa falta de uma equidade na distribuição de renda e quase ausência de oportunidade de inclusão social e econômica, onde para muitos não é suficiente apenas para erradicar a fome. Em síntese retrata em análise científica uma leitura que demonstra os efeitos colaterais da hipertrofia e descaso da questão alimentar em nosso sistema de produção, e, caminhando as inconsequências da realidade e as consequências biológicas--socais grave qualidade alimentar da população, principalmente nas regiões mais carentes. Os reflexos da globalização nos ditames do "mercado" e o perverso quadro do sistema de produção em nosso país, que afeta o elemento essencial para a sobrevivência humana – alimentação e na situação dos Direitos Humanos.

COMER, COSER E COZINHAR: CONSTRUINDO UM TERRITÓRIO QUE NOS ALIMENTA A PARTIR DO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA

Samantha Jesica Sales Andrade (Nutricionista do Projeto Camará, samantha.jesica.sales@gmail.com), Maria Fernanda Petroli Frutuoso (Docente da Universidade Federal de São Paulo, campus *Baixada Santista, fernanda.frutuoso@unifesp.br), Viana Cassio Vinicius Afonso (Psicólogo do Projeto Camará, cassioviana@live.com)*

Resumo: Como signatário dos Objetivos do Desenvolvimento do Milênio, o Brasil tem como referência a inclusão social e eliminação da pobreza e fome, com relação e impacto direto no acesso aos alimentos. A ocorrência conjunta de déficit nutricional e excesso de peso, associada à garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada – DHAA, constitui desafio para as políticas públicas baseadas em ações intersetoriais e focadas na identificação das necessidades de saúde da população, incluindo comunidade, família e indivíduo. Descrição da experiência: Esta experiência acontece no Centro Camará de Pesquisa e Apoio à Infância e Adolescência, organização não governamental localizada em São Vicente – SP. O Projeto Terra Sonâmbula, iniciado em 2017, discute o direito a terra em sua perspectiva relacionada à moradia e à alimentação, inserindo transversamente aos espaços educativos da organização, que se dedicam a pensar processos de alfabetização integral (sendo a alimentação um desses eixos temáticos), oficinas culinárias para crianças, adolescentes e pais. Há também aproximação com a abordagem social

de rua de crianças e adolescentes que reconhece os temas da alimentação e da terra/moradia como primordiais para a construção de políticas públicas dialéticas e adequadas às populações em situação de vulnerabilidade social. **Resultados/discussão:** Diariamente são realizadas atividades relacionadas ao empoderamento das crianças e adolescentes no que diz respeito ao direito humano a alimentação adequada. As crianças/adolescentes que compõem a "equipe do rango" são escolhidas democraticamente nas assembleias semanais, que acontecem dentro da escola do bairro e são responsáveis pela produção do lanche nas atividades diárias. Acontece ainda, numa perspectiva sistêmica, um grupo com os pais e familiares com o nome de "Comida e prosa", onde são discutidos outros aspectos da comida e do comer, como a afetividade e a valorização dos alimentos regionais, entre outros. O trabalho ampliado preconizado pelo Camará pretende produzir processos de cuidado em relação aos familiares, por meio de acompanhamento e fortalecimento de vínculos; também se espera que, a partir do envolvimento dos familiares no processo formativo das crianças e adolescentes, estes venham a se tornar conscientes e ativos no que diz respeito à garantia de seus direitos, incluindo a alimentação e os processos políticos, educacionais e sociais de seus territórios. **Considerações finais:** A inclusão social, a partir das demandas locais identificadas coletivamente, amplia a possibilidade de expressão e troca coletiva - e plural - de saberes sobre alimentação, como aposta na autonomia e protagonismo dos sujeitos, capazes de acionar vontade e desejo de mudança, colocando-os como colaboradores dos processos de produção do cuidado e de reflexão que, histórica e culturalmente, são delegados quase que exclusivamente aos serviços/profissionais de saúde. A ação coletiva de cozinhar e comer durante oficinas culinárias permitem o contato sensorial com os alimentos em uma vivência subjetiva contextualizada, na qual serão identificados valores, sentimentos e experiências em relação à comida e ao comer.

Palavras-chave: direito humano à alimentação adequada, formulação de políticas públicas, criança e adolescente.
Fonte(s) de financiamento: Fundo Municipal da Infância
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar

SEMINÁRIO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL COM POVOS E COMUNIDADES TRADICIONAIS DA PARAÍBA: EXPERIÊNCIA DE CONSTRUÇÃO COLETIVA

Nediele Coutinho (UFPB, nediele@hotmail.com), Ana Claudia Vasconcelos (UFPB, anacpeixoto@uol.com.br), Lívia Portela (UFPB, liviafportela@gmail.com), Vanille Pessoa (UFCG, vanillepessoa@gmail.com), Maurício Sardá (UFPB, mausarda@yahoo.com.br), Antônio Souza Neto (UFPB, atnetto27@gmail.com)

Resumo: O Projeto SISAN Universidades, objetiva fortalecer o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) em três estados do Nordeste. Em cada Estado, está representado e conduzido por instituições de ensino superior: em Pernambuco pela UFRPE, na Paraíba pela UFPB e UFCG, e no Rio Grande do Norte pela UFRN contando para a implementação de suas ações com equipe interdisciplinar de docentes, profissionais e estudantes. Na Paraíba essa iniciativa vincula-se à INCUBES – Incubadora de Empreendimentos Solidários NUPLAR/COEP/PRAC/UFPB. Nesse projeto, foi realizado, em junho de 2017, o Seminário de Segurança Alimentar e Nutricional com Povos e Comunidades Tradicionais (PCT's) da Paraíba. Tendo como finalidade promover integração, discussão e desdobramentos operacionais do Plano Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional da Paraíba – PESAN/PB, com enfoque maior na Diretriz 4 que aborda os PCT's, buscando a construção de propostas de ações direcionadas.O planejamento do Seminário se deu a partir de uma construção coletiva, fomentada através da Comissão de PCT's do CONSEA/PB, visando a urgente necessidade de se realizar um debate setorial sobre o tema, tal construção se deu mediante reuniões presenciais e discussões virtuais. Essa comissão é composta por lideranças dos segmentos e entidades e instituições, como a CAISAN estadual, UFCG, FUNAI, SESAI e ACCADE.Considerando que a proposta do seminário se centrava na vocalização dos grupos e segmentos dos PCT's acerca dos anseios e necessidades ligadas à SAN, a programação do evento valorizou abordagens e processos participativos. Nessa direção houve três momentos. Primeiro, ocorreu a apresentação do PESAN/PB, seguida pela discussão em grupos integrados por segmentos diversos, gestores públicos, estudantes e pesquisadores. Em um segundo momento a discussão se deu em grupos estruturados por segmento, com fim de articular temas do momento anterior com a construção de propostas de ações pautadas nas especificidades de cada um. O terceiro momento culminou na apresentação das propostas dos segmentos construídas coletivamente para os gestores públicos, sendo estes do Governo Estadual da Paraíba, representantes de órgãos federais como FUNAI, SESAI/MS, MPF/PB e o INCRA. Dentre as propostas de ações levantadas pelos segmentos, todos apontaram o acesso à terra como uma dimensão primordial para garantias mínimas de SAN em seus territórios. Também foi perceptível a cobrança recorrente da execução de determinadas ações governamentais, no âmbito de políticas públicas, como garantias fundamentais, sendo essas em diversas áreas: Estruturantes (casas de farinha, acesso a programas de comercialização), Vinculadas ao território (Garantia do acesso à terra, cumprimento de medidas legais/judiciais sobre a garantia e soberania aos territórios), Segurança Hídrica (Acesso ao programa de Cisternas, Operação Carro Pipa, acesso a poços artesianos, barreiros, etc). Diante da riqueza do encontro, se tratou de uma importante contribuição para exigibilidade de direitos, estímulo à participação social, fortalecimento do SISAN e, sobretudo, implementação das questões propostas e efetivação das ações e metas preconizadas pelo PESAN/PB.

Palavras-chave: Participação Social, SISAN Universidades, Direitos.
Fonte(s) de financiamento: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar

AVALIAÇÃO DA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR NO MUNICÍPIO DE IGARASSU-PE

Taciana Fernanda dos Santos Fernandes (Docente da Faculdade São Miguel- PE, tacimest@hotmail.com), Bárbara Luiza Dias Queiroz Galvão (Graduando em Nutrição da Faculdade São Miguel-PE, luizab40@gmail.com), Jaide Almeida de Albuquerque Maranhão (Docente da Universidade Salgado de Oliveira-PE, jaidealmeida@bol.com.br)

Resumo: A Alimentação Escolar é de grande relevância para saúde pública. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) exerce influência no estado nutricional do público infantil e adolescente participantes do programa. O incentivo e a promoção da alimentação saudável e adequada, na infância e vida adulta, inclui a participação de gêneros da agricultura familiar, os quais favorece além dos benefícios a saúde, o poder aquisitivo dos produtores rurais. Portanto, o objetivo desse trabalho foi analisar a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar no município de Igarassu-PE. Trata-se de um trabalho descritivo realizado com os registros de compras disponibilizados pela Secretaria de Educação do município. Foram analisadas as notas fiscais dos produtos alimentícios adquiridos no referido ano e correlacionados com os valores repassados pelo PNAE para o município. Para a análise foi considerada o percentual estabelecido pela Lei 11.947, de 16 de junho de 2009 para a compra mínima de 30% do total repassado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação para os estados e municípios. Os resultados da pesquisa mostraram que do valor recebido para alimentação escolar durante o ano de 2016, foram destinados 25,78% para a agricultura familiar, valor este abaixo do preconizado pelo programa. Para inserção de alimentos sustentáveis na escola, é preciso o empenho por parte dos gestores públicos, dos agricultores, da comunidade e dos pais. Portanto, é necessário entender que a agricultura familiar compõe um fator associado a saúde e valores culturais, não apenas comercial. Visto isso, educar os alunos para o consumo desses alimentos, é um papel importante a ser desenvolvido na escola, pois a inserção das frutas, hortaliças e legumes de época e do local, produzidos de forma sustentável, são importantes para a formação de hábitos e atitudes alimentares saudáveis. O desenvolvimento de ações de implementação e melhoramento do fornecimento de refeições compostas por alimentos da agricultura familiar é um desafio necessário para os profissionais de nutrição.

Palavras-chave: agricultura familiar; sustentabilidade; alimentação escolar.
Fonte(s) de financiamento: O trabalho foi financiado pelos próprios autores.
Conflito de interesses: "Não há conflito de interesse a declarar.

Sessões 1 de Comunicação Oral (09/11 – 13h30min às 15h)

- QUANDO A ALIMENTAÇÃO INTERESSA À FILOSOFIA: SOBRE ALGUMAS CONTRIBUIÇÕES DA FILOSOFIA AO DEBATE SOBRE O DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO

- SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO CURRÍCULO DE NUTRIÇÃO

- CONSELHO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: ANÁLISE DO CONTROLE SOCIAL SOBRE A POLÍTICA ESTADUAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO ESTADO DO CEARÁ

- SOCIEDADE CIVIL, ESPAÇOS DEMOCRÁTICOS E O NECESSÁRIO CONTROLE SOCIAL SOBRE O SISTEMA DE JUSTIÇA

- EXPERIÊNCIA NA IMPLANTAÇÃO DA DISCIPLINA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR

- INTEGRAÇÃO ENTRE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO NA PROMOÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM ESCOLAS DE NITERÓI-RJ.

- SUPERANDO SITUAÇÕES-LIMITE: O PODER DA FORMAÇÃO BIOMÉDICA NAS AÇÕES EM SAÚDE

- CAPACITAÇÃO EM SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (SAN) E DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA (DHAA) PARA OS SERVIDORES DA SECRETARIA MUNICIPAL DO ABASTECIMENTO DE CURITIBA (SMAB): "SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL... E EU COM ISSO?!"

- PRÁTICAS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL E COMPROMISSO SOCIAL NA PERSPECTIVA DA PEDAGOGIA DO OPRIMIDO

- PRÁTICA PROFISSIONAL NO ACOMPANHAMENTO DAS CONDICIONALIDADES DA SAÚDE DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA NA ATENÇÃO BÁSICA
- A FORMAÇÃO DO NUTRICIONISTA EM EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL
- RESTAURANTE POPULAR: ENTRE O ASSISTENCIALISMO E A VIOLAÇÃO DO DIREITO HUMANO A ALIMENTAÇÃO ADEQUADA
- CULTURA ALIMENTAR E ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: UM ESTUDO DE CASO DA TERRA INDÍGENA PIAÇAGUERA, SÃO PAULO, BRASIL
- A MULTIFUNCIONALIDADE DOS EQUIPAMENTOS PÚBLICOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM MARACANAÚ-CE: PROMOVENDO SABORES E SABERES
- PMSAN PENDENTE EM FEIRA DE SANTANA, BAHIA
- ESTIMATIVA DO CONSUMO DE NITRITO E NITRATO PELA POPULAÇÃO BRASILEIRA
- DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA DOS ÍNDIOS POTIGUARAS DE SAGI-TRABANDA NO RIO GRANDE DO NORTE
- PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL PARA ESCOLARES: CONFLITOS E CONVERGÊNCIAS COM O CAMPO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL
- A DIMENSÃO SOCIOAMBIENTAL DO DIREITO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA
- A SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: DA FORMAÇÃO À PARTICIPAÇÃO SOCIAL
- (IN) SEGURANÇA ALIMENTAR EM CUIABÁ NO MATO GROSSO: UM ESTUDO DE CASO EM SOCIEDADES DESIGUAIS
- CARDÁPIOS EM BRAILLE: EXIGÊNCIA E NEGLIGÊNCIA NO MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA-PB
- DA TERRA PARA A MESA DOS ESCOLARES: CONSIDERAÇÕES SOBRE O PNAE A PARTIR DO DISCURSO DAS AGENTES DE PRODUÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLA

- IDENTIDADE QUILOMBOLA DE MARISQUEIRAS, SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL E CONTAMINAÇÃO AMBIENTAL
- A NECESSIDADE DE MEDIDAS COMPENSATÓRIAS A REALIDADES DAS MULHERES EM PROGRAMAS DE PROTEÇÃO SOCIAL EM PROL DO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA – O CASO DO PAA AFRICA NA ETIÓPIA
- DIREITO HUMANO A ALIMENTAÇÃO ADEQUADA (DHAA) E ACESSO AOS ALIMENTOS: UM ENFOQUE MULTIDIMENSIONAL
- CICLOS DE DISCUSSÃO SOBRE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: PROMOVENDO A TROCA DE SABERES ENTRE SALA DE AULA- COMUNIDADE
- A MERENDA É IMPORTANTE PARA DIMINUIR A EVASÃO ESCOLAR?
- (DES) CONSTRUÇÕES COLETIVAS DO CONHECIMENTO ACERCA DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL - BALAIO CERRADO COLETIVO INDEPENDENTE

QUANDO A ALIMENTAÇÃO INTERESSA À FILOSOFIA: SOBRE ALGUMAS CONTRIBUIÇÕES DA FILOSOFIA AO DEBATE SOBRE O DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO

Sônia Soares (UFRN, soniafilos@yahoo.com)

Resumo: Este ensaio situa-se no tema 'ética da alimentação', inseparável da questão 'direito à alimentação', dado que a alimentação como direito deve ser adequada e saudável e obtida sob certas condições. Assumo, portanto, que as formas de realização desse direito passam a ser também questões éticas, pois envolvem escolhas, e as consequências de nossas escolhas alimentares revelam uma situação preocupante, como atesta o perfil alimentar e nutricional brasileiro. Assim sendo, minha proposta é ampliar o debate atual sobre soberania e segurança alimentar, tendo em vista os graves e complexos problemas que envolvem nossa relação com o alimento, a partir de um rápido e resumido percurso da alimentação como tema filosófico, em três momentos distintos, para destacar os seguintes elementos: 1. Na Antiguidade, o dualismo corpo-alma na filosofia de Sócrates que levaria o filósofo a se afastar do corpo e a proximidade da filosofia com a medicina hipocrática; 2. No Renascimento, a proliferação dos tratados de dietética seguida do conflito entre as faculdades de medicina e filosofia; 3. Na Modernidade, a filosofia de Immanuel Kant, cujo texto Começo conjectural da história humana aborda o papel central da alimentação

nos primórdios da história do agir humano, que se desdobraria como história do progresso da liberdade, a partir da ruptura entre instinto e razão que se deu com a escolha alimentar. Da análise histórico-filosófica destes momentos, é possível vislumbrar algumas contribuições que ainda hoje são válidas, tais como: 1. Da Antiguidade, a analogia entre o corpo individual e a pólis, reconhecida no discurso das cidades saudáveis e da promoção da saúde; 2. Do Renascimento, o apelo à razão para governar e controlar o corpo, tanto individual, como político, presente no conflito entre saber e poder no âmbito da biopolítica; 3. Do texto kantiano, a ideia de liberdade, expressa nos termos autonomia individual e soberania dos povos, ambos defendidos na lei de segurança alimentar e nutricional. Os resultados indicam que a filosofia deve se interessar pela alimentação porque tem importantes contribuições a oferecer para a compreensão e construção dos conceitos de direito humano à alimentação, soberania e segurança alimentar.

Palavras-chaves: corpo; liberdade; política
Conflito de interesses: não há conflitos de interesse a declara

SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO CURRÍCULO DE NUTRIÇÃO

Claudia Soar (Docente do Departamento de Nutrição/UFSC; claudia.soar@ufsc.br), Janaina Neves (Docente do Departamento de Nutrição/UFSC; janaina.neves@ufsc.br), Ana Paula Buehring (Discente do Curso de Nutrição/UFSC; anap.buehring@hotmail.com), Gizelly Jesus Gizelly (Discente do Curso de Nutrição/UFSC; gizelly.jesus@grad.ufsc.br)

Resumo: Este trabalho apresenta a experiência que vem sendo vivenciada na disciplina Introdução à Segurança Alimentar e Nutricional ministrada para o primeiro período do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC. O formato proposto, com abordagem integradora, está na sua nona edição, acontecendo desde 2009 e atingindo, até o momento, aproximadamente 400 alunos. A integração acontece em vários aspectos, dentre eles a interdisciplinaridade na área de Nutrição, pois fazem parte da disciplina professores de todas as áreas de conhecimento do Departamento de Nutrição; além da integração com estudantes de outros semestres do curso; bem como com o serviço de saúde do município de Florianópolis – SC. Além de cinco professores de Nutrição, também são envolvidos monitor, aluno de estágio docente, agentes comunitários de saúde e nutricionistas do Núcleo de Apoio à Saúde da Família. A intenção da disciplina é favorecer a percepção de que o território é espaço de promoção da saúde e da alimentação e nutrição adequadas. Para tanto, ao longo do semestre são trabalhados os significados e conceitos de Território em Saúde, Promoção da Saúde, Segurança Alimentar e Nutricional, Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável e Soberania Alimentar. A

condução das aulas acontece por meio de métodos ativos, como rodas de conversa e problematização e também em cenário de prática que é composto por cinco territórios do município de Florianópolis, o que equivale a 10% de cobertura do município. A organização das atividades é acordada com a Escola de Saúde Pública da Secretaria Municipal de Educação, que contata os coordenadores dos Centros de Saúde, informando a data das atividades práticas, bem como as demandas para sua realização. Ademais, ocorre o planejamento entre professores, monitor, estagiário docente e nutricionistas que atuam na atenção básica em saúde, favorecendo a construção coletiva da disciplina. A disciplina está pautada no início do processo de territorialização que servirá de base para reflexão dos conteúdos propostos, bem como para discussões futuras que acontecerão ao longo da formação, conforme proposto no currículo inovador do Curso de Nutrição/UFSC. Entende-se que a inserção precoce dos conceitos que envolvem segurança alimentar e nutricional na formação do futuro nutricionista favorece e fortalece o Direito Humano à Alimentação Adequada, bem como a Soberania Alimentar.

Palavras-chaves: segurança alimentar e nutricional, método ativo, territorialização
Fonte(s) de financiamento: não se aplica
Conflito de interesses: não há conflito de interesses

CONSELHO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: ANÁLISE DO CONTROLE SOCIAL SOBRE A POLÍTICA ESTADUAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO ESTADO DO CEARÁ

Marcia Andréia Barros Moura Fé (Universidade Estadual do Ceará, marcia.andreia@uece.br), Lucia Conde Oliveira (Universidade Estadual do Ceará, lucia.conde@uece.br)

Resumo: O aumento do número de instituições participativas e da presença da sociedade civil nas discussões sobre políticas públicas são fatos importantes para a democracia no Brasil. A importância dos conselhos de políticas está no seu papel de fortalecimento da participação democrática da população na formulação e implementação de políticas públicas. Nesse contexto, os conselhos de segurança alimentar são instrumentos de articulação entre governo e sociedade civil na proposição de diretrizes e prioridades para as ações na área da alimentação e nutrição. Possui caráter consultivo, atua na formulação de políticas e na definição de orientações para a garantia o direito humano à alimentação adequada (DHAA). O objetivo deste estudo foi analisar o controle social no Conselho Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional do Ceará (CONSEA-CE) sobre esta política. Para produção de dados foi realizada leitura das atas das reuniões ordinárias e extraordinárias do conselho durante os anos de 2015 e 2016. Observou-se uma predominância

de discussões sobre a organização das conferências, monitoramento, propostas e ações de SAN. A elaboração de documentos destinados ao governo do estado do Ceará sobre necessidade de combate à seca, estimulo a produção de alimentos orgânicos e de monitoramento do Programa de Aquisição de Alimentos foram ações realizadas. Outras discussões também presentes na agenda das reuniões do CONSEA-CE foram: o Programa de Aquisição de Alimentos, Programa de Cisternas, Programa de Agricultura Familiar, produção de alimentos no Ceará, uso de sementes crioulas, recomendações para elaboração e monitoramento do segundo Plano Estadual de SAN, necessidade de investir em ações para fortalecimento dos Conseas municipais, implementação de processos formativos para a qualificação dos conselheiros e a necessidade de incentivar povos e comunidades tradicionais a se fazerem representar neste espaço de participação. O perfil dos delegados na conferência estadual de SAN no Ceará também foi uma questão muito debatida, sendo estimulado parceria com uma universidade pública para realização de pesquisa nesse sentido. Foi evidente a proposição de diretrizes e prioridades para as ações na área da alimentação e nutrição neste conselho, visando a garantia do direito humano à alimentação adequada, sempre estimulando a participação dos conselheiros na formulação, execução e acompanhamento de políticas de Segurança Alimentar e Nutricional. No entanto, ações de SAN direcionadas para povos e comunidades tradicionais (quilombolas, indígenas) não apareceram nas discussões de forma frequente. Levanta-se a hipótese que tal fato seja devido à ausência de representantes desses segmentos, sendo evidenciado que esse fato preocupa o conselho. Embora o Conselho se constitua em uma importante estratégia de controle social na realização das políticas de SAN no Estado do Ceará, essa participação precisa ser ampliada, contemplando também sujeitos sociais em situação de insegurança alimentar, como é o caso de indígenas e quilombolas.

Palavras-chaves: Participação social. Segurança alimentar e nutricional. Política pública
Fonte(s) de financiamento: Pesquisa autofinanciada
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar

SOCIEDADE CIVIL, ESPAÇOS DEMOCRÁTICOS E O NECESSÁRIO CONTROLE SOCIAL SOBRE O SISTEMA DE JUSTIÇA

Míriam Villamil Balestro Floriano (Promotora de Justiça do Ministério Público do Rio Grande do Sul. Email: tesemiram@gmail.com), Irio Luiz Conti (Centro de Ensino Superior Riograndense (Cesurg), Email: irioconti@gmail.com)

Resumo: O presente artigo visa contextualizar a trajetória do marco legal e das principais políticas públicas referentes à realização do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), exsur-

gindo a sociedade civil organizada como protagonista dos avanços verificados. Há forte conexão entre a pressão social e os avanços do DHAA no Brasil, mas é necessário um controle social eficaz sobre o Sistema de Justiça para que as garantias insculpidas em Tratados Internacionais, Constituição Federal e legislações afetas ao DHAA sejam postas em prática pelos operadores do direito. A sociedade civil, mais empoderada pela força das políticas públicas e a consolidação normativa do DHAA, necessita expandir seu controle social para além dos poderes Executivo e Legislativo, como imperativo para assegurar sua progressividade e evitar retrocessos no direito. As medidas de maior efetividade na implementação do DHAA no Brasil florescem desde a abertura democrática, com um campo fértil dos espaços públicos que propiciam a participação social na construção das políticas públicas de segurança alimentar e nutricional (SAN). Aí se explicita a evolução do DHAA, na construção de políticas públicas e no arcabouço legislativo, com contribuições da sociedade civil num regime democrático de direito, sem o qual a participação social com suas variadas formas de expressão não encontraria espaço de realização. Por conseguinte, evidencia-se a importância da compreensão dos Direitos Humanos sob o aspecto de sua indivisibilidade. O exercício dos direitos civis e políticos, das liberdades de expressão e manifestação, da livre associação, dentre outros, configura-se como elemento fundamental para que a sociedade civil se organize legitimamente em prol da realização dos Direitos Econômicos, Sociais, Culturais e Ambientais, que incluem o DHAA.Os espaços de participação e diálogo entre a sociedade civil e o Estado, como os conselhos e as conferências, se legitimam como formas de mobilização pela construção, implantação e monitoramento de políticas públicas na relação com os poderes Executivo (políticas públicas) e Legislativo (marco legal). A consolidação e preservação destes espaços tem relação com a exigibilidade do DHAA e o acesso aos mecanismos de garantia que lhe são inerentes. No entanto, o Sistema de Justiça como um todo não foi impactado da mesma forma, fragilizando-se as garantias da implementação do DHAA nas modalidades quase judicial e judicial. Este artigo demonstra a pertinência de um efetivo controle exercido pela sociedade civil sobre o Sistema de Justiça, para assegurar as garantias jurídicas inerentes ao DHAA, em especial o dever de progressividade e a proibição de retrocesso das conquistas verificadas. Para tanto, é necessário assegurar à população o desfrute dos direitos civis e políticos próprios do Estado democrático de direito, os quais lhe possibilitam a ocupação dos espaços públicos e o exercício do controle social na efetivação das garantias jurídicas conferidas ao DHAA. A implementação do DHAA para todos e todas é um processo, por natureza, inacabado, o qual requer permanente vigilância da sociedade civil.

Palavras-chaves: Direito Humano à Alimentação Adequada; Sociedade Civil; Controle Social.
Fonte(s) de financiamento: Estudo realizado com recursos próprios.
Conflito de interesses: Não foram identificados conflitos de interesses

EXPERIÊNCIA NA IMPLANTAÇÃO DA DISCIPLINA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR

Ana Maria Cervato-Mancuso (Universidade de São Paulo, cervato@usp.br), Monica Inês Elias Jorge (Universidade de São Paulo, mjorge@usp.br), Regina Marta Fisberg (Universidade de São Paulo, rfisberg@usp.br)

Resumo: O Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) é reconhecido em documentos de lei internacional, nacional e estadual. É responsabilidade dos Estados assegurarem este direito e devem fazê-lo em obrigatória articulação com a sociedade civil. A implementação de ações nos setores de produção, comercialização e distribuição de alimentos sob a ótica da saúde impõe, além de uma revisão no modelo de produção de alimentos, a regulamentação da propaganda em torno dos alimentos, a consolidação de instituições promotoras de saúde; um maior controle da qualidade dos alimentos e a ampliação do acesso à informação e às estratégias educativas participativas em segurança alimentar e nutricional (SAN). Neste sentido, a incorporação e análise da SAN como um conteúdo e uma abordagem específica nas ações de profissionais da área da saúde, ciências sociais e comunicação podem colaborar para a realização deste direito. Pretende-se descrever a experiência da implantação da disciplina Segurança Alimentar e Nutricional pelo Departamento de Nutrição da USP. Criada em 2008, como optativa com 45 horas para Nutrição, Medicina, Enfermagem, Ciências Sociais e Comunicação, tinha por objetivos: reconhecer a alimentação como um direito humano de responsabilidade intersetorial, identificar os fundamentos teóricos e proceder análise do conhecimento e, estabelecer estratégias para incorporar, na prática profissional, ações promotoras do DHAA. Era organizada em dois momentos: no primeiro, sistematização do conhecimento teórico em seminários, estudos dirigidos e visitas técnicas a cenários de produção e distribuição de alimento e de educação em nutrição e, no segundo, elaboração de projetos de intervenções educativas nesses cenários. A disciplina foi oferecida de 2009 a 2013, tendo de quatro a 10 estudantes e em 2016, 25 matriculados. Nesse último ano foi realizada uma avaliação da disciplina onde se observou o reconhecimento de desenvolvimento do espírito crítico, de aproximação com a realidade do profissional e de integração deste conteúdo com as disciplinas nas áreas de Educação em Nutrição e de Promoção da Saúde. Também teve destaque a contribuição das visitas técnicas para o aprendizado e a participação de profissionais convidados. Foram citados como pontos positivos a visita técnica à horta, a ampliação dos conhecimentos sobre SAN, a relação das aulas práticas com as teóricas, os trabalhos concluindo o aprendizado, o tempo, a objetividade e o horário de oferecimento, e negativos, o tempo curto da disciplina e as visitas técnicas longe da escola e fora do horário. Neste processo, a estrutura curricular do referido curso foi alterada a partir da implantação de um novo Projeto Político Pedagógico (PPP), iniciado em 2012. Este PPP, incorpora a temática de SAN em outras disciplinas

e a desloca como um de seus eixos estruturantes e a disciplina optativa deixou de ser oferecida. Como conhecimento adquirido, destacamos a importância de estruturas flexíveis e processos reflexivos para experimentar e incorporar temáticas relevantes na formação de profissionais qualificados despertando o compromisso institucional com agenda do DHAA.

Palavras-chaves: ensino superior; formação interdisciplinar; segurança alimentar e nutricional
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declara

INTEGRAÇÃO ENTRE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO NA PROMOÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM ESCOLAS DE NITERÓI-RJ

Patrícia Camacho Dias (Faculdade de Nutrição/Universidade Federal Fluminense - diaspc2@gmail.com), Patrícia Henriques (Faculdade de Nutrição/Universidade Federal Fluminense - patihenriques@gmail.com), Roseane Moreira Sampaio Barbosa (Faculdade de Nutrição/Universidade Federal Fluminense - roseanesampaio@id.uff.br), Daniele Mendonça Ferreira (Faculdade de Nutrição/Universidade Federal Fluminense - daniele_ferreira@id.uff.br), Daniele da Silva Bastos (Faculdade de Nutrição/Universidade Federal Fluminense - danielebastos@id.uff.br), Silvia Eliza de Almeida Pereira (Faculdade de Nutrição/Universidade Federal Fluminense – seapereira@gmail.com), Luciene Burlandy (Faculdade de Nutrição/Universidade Federal Fluminense – burlandy@uol.com.br)

Resumo: Este trabalho relata a experiência de integração entre ensino, pesquisa e extensão para a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) em escolas, desenvolvida entre 2010 e 2016 por docentes e discentes da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal Fluminense (UFF) e a comunidade escolar de nove unidades da rede municipal de educação de Niterói-RJ. O projeto foi ancorado nos princípios da pesquisa-ação, valorizando a construção coletiva de conhecimento a partir da problematização de situações vivenciadas em um dado contexto, visando qualificar as práticas por meio da reflexão. Para tal, mobilizou o planejamento participativo de ações e estratégias de reflexão continuada sobre concepções e práticas cotidianas de alimentação e nutrição, visando compreende-las e qualifica-las a partir do referencial da SAN, considerando as bases conceituais e os princípios formalizados em legislação nacional. As situações problematizadas incluíram: práticas produtivas de alimentos e refeições; práticas alimentares, educativas e de consumo; processo saúde-doença. As reflexões fomentaram princípios e questões transversais, tais como: justiça; cidadania; direitos humanos; processos econômicos, sociais, culturais, ambientais, nutricionais e de saúde. As estratégias utilizadas para problematização foram construídas ao longo de um conjunto de atividades, que incluiu: cursos

e rodas de conversa; oficinas culinárias; grupos focais; avaliação nutricional dos escolares; análise do processo de planejamento dos cardápios e das condições higiênico-sanitárias das escolas; construção de hortas escolares e atividades de educação alimentar e nutricional integradas ao planejamento pedagógico. As sessões foram gravadas, transcritas e analisadas por meio da técnica de análise de conteúdo, à luz do referencial de SAN. Concluiu-se que, nas fases iniciais do projeto, as questões destacadas pelos participantes como fundamentais para garantia da SAN foram o acesso permanente e regular a alimentação variada, diversificada, e a qualidade sanitária, diante da centralidade do processo de produção de refeições no cotidiano escolar e dos riscos mais imediatos de surtos de doenças transmitidas por alimentos. Além disso, evidenciou-se a preocupação com o consumo crescente de alimentos processados, associado à obesidade, considerando os desafios para a efetividade das ações educativas nas escolas frente a esse contexto social tão adverso. Por outro lado, considerando o tipo de alimentação oferecida e os problemas de acesso alimentar de grande parte dos escolares, foi reconhecida a relevância dessas ações. Algumas questões raramente foram abordadas pelos participantes nas fases iniciais do projeto, tais como: direitos humanos e de cidadania, incluindo o direito à alimentação escolar; práticas produtivas de alimentos adequadas, sustentáveis e socialmente justas. Portanto, as etapas subsequentes visaram qualificar ações e potencializar reflexões sobre esses temas por meio de ações de educação alimentar e nutricional e do desenvolvimento de novos projetos como o da construção de hortas escolares.

Palavras-chave: ensino, pesquisa e extensão, segurança alimentar e nutricional, escolas.
Fonte(s) de financiamento: Fundação de Amparo à pesquisa do Estado do Rio de Janeiro (FAPERJ)
Conflito de interesses: Não há conflito de interesses

SUPERANDO SITUAÇÕES-LIMITE: O PODER DA FORMAÇÃO BIOMÉDICA NAS AÇÕES EM SAÚDE

Adriana Adell (Programa de Residência Multiprofissional em Saúde da Família da Universidade Federal do Paraná – PRMSF/UFPR, adrianaadell@gmail.com), Veridiane Guimarães Ribas Sirota (PRMSF/UFPR, veridianesirota@yahoo.com.br), Fernanda Guskow Cardoso (Gestão de Alimentação e Nutrição da Secretaria Municipal de Saúde de Colombo-PR; nutricaocolombo@gmail.com), Mônica de Caldas Rosa Anjos (Departamento de Nutrição da UFPR; monica.anjos@ufpr.br)

Resumo: Este trabalho pretende relatar ações realizadas em reuniões ordinárias da equipe de uma Unidade Estratégia Saúde da Família (UESF) a respeito das violações do Direito Humano à

Alimentação Adequada (DHAA), a fim de refletir sobre a realidade local e do país e empoderar os sujeitos acerca das informações e instrumentos existentes para a exigibilidade dos direitos humanos, em especial da alimentação. O desenvolvimento das ações ocorreu em maio de 2017 em uma UESF pertencente a um município da região metropolitana de Curitiba e contou com a participação de quatro enfermeiras, dois médicos, seis técnicas de enfermagem e dezoito agentes comunitários de saúde. A proposta foi elaborada e mediada por duas nutricionistas residentes em Saúde da Família. A experiência foi dividida em duas etapas, ambas com 45 minutos de duração. O primeiro encontro objetivou, por meio de estudos de casos, levantar questões que corriqueiramente levam à culpabilização do indivíduo, principalmente da mulher, no não cumprimento do DHAA e manutenção da situação de Segurança Alimentar e Nutricional. A equipe foi dividida em três grupos, sendo que cada um recebeu um caso hipotético para ser discutido. Após a dinâmica, solicitou-se que algum voluntário lesse em voz alta a definição do DHAA e cada grupo lesse o papel do Estado na garantia dos direitos (respeitar, proteger, promover e prover). No segundo encontro objetivou-se esclarecer a influência de atores externos no descumprimento do DHAA. Dessa forma, foram espalhadas imagens que representavam a formação do sistema agroalimentar atual, como a desapropriação da terra de pequenos produtores, monocultura, utilização de agrotóxicos, transgênicos, produção de alimentos ultraprocessados, e como contraponto, figuras relacionadas à agricultura familiar agroecológica. Para incitar o debate as mediadoras questionaram se as imagens expostas faziam sentido e se existia relação entre elas. Como resultados, na primeira ação percebeu-se excessiva culpabilização do indivíduo e mínima interferência de atores externos envolvidos no processo de violação dos direitos, como: sistema agroalimentar atual, interesses econômicos e negligência do Estado. Ao lerem a definição do DHAA e as obrigações do Estado perante os direitos, os grupos permaneceram culpabilizando os indivíduos envolvidos na história, pontuando que não deveria ser obrigação do Estado: respeitar, prover, proteger e promover o DHAA e a SAN, e sim do indivíduo que sofre as violações. No segundo encontro, os participantes associaram as imagens aos personagens dos casos passados, e ao longo da discussão apontaram a composição do sistema alimentar, embasada na produção de commodities e monocultura alimentar, como gerador de produtos alimentícios ultraprocessados de baixo valor nutritivo, desapropriador de terras e responsável pela insegurança alimentar e nutricional do país. Conclui-se que ações que problematizem situações-limite geradas por um contexto de desigualdade social, façam parte de um processo permanente de Educação em Saúde, provocando uma re-admiração da situação, superando paradigmas que mantém o *status quo* e, promovendo transformações nos sujeitos e em suas realidades.

Palavras-chaves: Direito Humano a Alimentação Adequada; Educação em Saúde; Segurança Alimentar e Nutricional.
Fonte(s) de financiamento: As residentes recebem bolsa auxílio referente ao Programa de Residência Multiprofissional em Saúde da Família da Universidade Federal do Paraná.
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar

CAPACITAÇÃO EM SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (SAN) E DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA (DHAA) PARA OS SERVIDORES DA SECRETARIA MUNICIPAL DO ABASTECIMENTO DE CURITIBA (SMAB): "SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL... E EU COM ISSO?!"

Alessandra Sutil De Oliveira Kades (Secretaria Municipal do Abastecimento, akades@smab.curitiba.pr.gov.br), Franciele Gabriel (Secretaria Municipal do Abastecimento, fgabriel@smab.curitiba.pr.gov.br), Isabella Cristina Pereira (Secretaria Municipal do Abastecimento, isapereira@smab.curitiba.pr.gov.br), Karin Flemming Farias (Secretaria Municipal do Abastecimento, kafarias@smab.curitiba.pr.gov.br), Tayana De Souza Fernandes Cecon (Secretaria Municipal do Abastecimento, tcecon@smab.curitiba.pr.gov.br)

Resumo: A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) compreende a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (Art. 3º da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional – LOSAN). A Secretaria Municipal do Abastecimento tem como missão, promover o abastecimento de alimentos, associado à educação alimentar, visando a melhoria do padrão nutricional da população de Curitiba, principalmente a que se encontra em risco social. Para tanto, disponibiliza à população diversas ações que, juntas, tornam esta missão possível. São elas: ações de Agricultura Urbana, ações de Educação Alimentar, disponibilização de produtos até 30% mais baratos nos Armazéns da Família, atendimento à população nas regionais, troca de lixo por alimento no programa Câmbio Verde, controle de qualidade dos alimentos ofertados em mercados públicos e feiras, acesso à produtos comercializados diretamente pelo produtor no programa Direto da Roça, acesso ao Disque Economia, disponibiliza diversas feiras na cidade em horários diversos e administra os Mercados Municipal, de Orgânicos e Regional do Cajuru; disponibiliza frutas, verduras e legumes a preços acessíveis e em pontos localizados da cidade no programa Nossa Feira e nos Sacolões da Família; acesso à uma refeição saudável e de qualidade por baixo custo nos Restaurantes Populares. Diante deste quadro, visualizou-se a necessidade de capacitar

os servidores da Secretaria Municipal do Abastecimento em Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e, localizando-os no contexto em que a mesma está inserida e ressaltando a importância do trabalho de cada um para a promoção da SAN. **Objetivo Geral:** sensibilizar e orientar os participantes sobre Segurança Alimentar e Nutricional e Direito Humano à Alimentação Adequada. **Objetivos específicos:** orientar, sensibilizar e capacitar os funcionários da Secretaria Municipal do Abastecimento (SMAB) sobre os conceitos de DHAA e SAN e ressaltar a importância da SMAB e seus funcionários na promoção da mesma. **Metodologia:** Será feita, no segundo semestre de 2017, pelas nutricionistas do Departamento de Segurança Alimentar e Nutricional, uma capacitação para os servidores da SMAB, com duração de 2 horas, abordando temas como SAN, Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), vulnerabilidade, risco social e ações de SAN promovidas pela SMAB. Serão oferecidas 6 turmas, em períodos e dias alternados, para promover a capacitação de 100% dos servidores. As abordagens serão feitas através de palestra, dinâmicas de grupo e vídeos. **Resultados/discussão**; **conclusão/considerações finais** – A capacitação será realizada nos meses de julho e agosto de 2017.

Palavras-chaves: Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), Segurança alimentar e nutricional (SAN), capacitação.
Fonte(s) de financiamento: Sem custos.
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar

PRÁTICAS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL E COMPROMISSO SOCIAL NA PERSPECTIVA DA PEDAGOGIA DO OPRIMIDO

José Arimatea Barros Bezerra (Faculdade de Educação da Universidade Federal do Ceará, Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição do Escolar / UFC, email: jotabarrosbezerra@gmail.com)

Resumo: Problematizam-se práticas de educação alimentar e nutricional (EAN) tomando como suporte a Pedagogia do Oprimido. Apesar de as concepções e ações de EAN historicamente terem se baseado em pedagogias liberais, essa tendência deve mudar com a redefinição do conceito de EAN a partir da adoção de um referencial pedagógico crítico e progressista alinhado com pedagogias progressistas. Nessa direção, o conceito expresso no Marco de Referência de EAN para as Políticas Públicas afirma que a promoção de hábitos e práticas alimentares saudáveis deve acontecer de forma autônoma e voluntária, com o uso de abordagens e recursos educacionais problematizadores e ativos, fundados no diálogo. Essa mudança de norte conceitual alinhada a uma proposta de educação crítica e dialógica remete ao questionamento das ações dos profissionais envolvidos com EAN, o que se faz neste ensaio por meio da noção de compromisso social desenvolvida por

Paulo Freire. Chegar ao compromisso social pressupõe uma aproximação gradual e responsável entre a práxis, ação e reflexão sobre a realidade e o conhecimento científico, processo que requer uma compreensão do mundo como dinâmico, histórico, mutável. A apropriação crítica da realidade requer uma predisposição profissional, ética e solidária para o diálogo fundada no respeito e na esperança. Para que o diálogo seja um método ativo de comunicação e de educação, favorecendo o desenvolvimento da consciência crítica, é necessário que ocorra de forma horizontal, amorosa, esperançosa e empática. Exige a escuta e o respeito ao saber e à cultura do outro. Nesse sentido, a realização plena do direito humano a alimentação adequada e saudável (DHAA) pressupõe mudanças sociais e culturais e a existência de uma sociedade democrática e inclusiva que garanta esse acesso. Torna-se indispensável o desenvolvimento de ações educativas ativas e dialógicas, de humanização, bem como a mobilização de tecnologias sociais que favoreçam mudanças de natureza cultural que predisponham as pessoas a atitudes favoráveis à alimentação adequada e saudável e às mudanças sociais. Trata-se de um processo dinâmico, articulado, envolvendo concomitantemente o compromisso com o ser mais (o humanismo) e o conhecimento técnico e suas tecnologias. Contudo, o profissional envolvido em EAN necessita compreender a relação humanismo-tecnologia como dialética e não excludente, o que evita ações movidas por um pensamento instrumental e produtivista em busca de resposta e solução rápidas para um problema urgente, com o planejamento e a execução de EAN limitados a aspectos mediados pela tecnologia. Assim, o profissional engajado na busca da realização do DHAA e de um estado de segurança alimentar e nutricional estabelece seu compromisso social, torna-se protagonista de EAN, e evita cair na armadilha do dilema humanismo-tecnologia e da tentação tecnicista que trazem a equivocada impressão de ganho de tempo por meio de uma ação que não ultrapassa a visão imediata, parcial e sintomática do problema, posto que não discute suas causas sociais, políticas e econômicas e, portanto, não contribui efetivamente para a superação das causas e raízes estruturais do problema.

Palavras-chaves: Educação alimentar e nutricional; Pedagogia de Paulo Freire; Compromisso social.
Fonte(s) de financiamento: Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação.
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar.

PRÁTICA PROFISSIONAL NO ACOMPANHAMENTO DAS CONDICIONALIDADES DA SAÚDE DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA NA ATENÇÃO BÁSICA

Amanda da Silva Sousa (Centro Universitário Uninovafapi - amandaa_sousa@hotmail.com), Isis Mariane Leite Silva (Centro Universitário Uninovafapi - isischefnutri@outlook.com), Norma Sueli da Costa Alberto (Centro Universitário Uninovafapi – normaalberto@yahoo.com.br), Carmen Viana

Ramos (Centro Universitário Uninovafapi – nutricarmen2@yahoo.com.br),
Theonas Gomes Pereira, (Centro Universitário Uninovafapi - theonasgp@yahoo.com.br)

Resumo: O Programa Bolsa Família é uma política de transferência de renda com condicionalidades a serem cumpridas pelo Estado e pelos beneficiários. O Programa reúne iniciativas a fim de contribuir para que famílias deixem a extrema pobreza e tenham condições de manter seus filhos na escola, com acesso à saúde e consumindo uma alimentação de qualidade, assegurando o direito humano à alimentação adequada e promovendo a segurança alimentar e nutricional. Como parte das condicionalidades, as famílias devem realizar o acompanhamento do crescimento e desenvolvimento das crianças menores de sete anos, e manter atualizado o cartão de vacina. Devem ser acompanhadas também mulheres de 14 a 44 anos e, quando gestantes, realizar consultas pré-natais e de pós-parto. A responsabilidade pelo acompanhamento desse público nas Unidades de Saúde é da equipe de Saúde da Família. **Objetivo:** Investigar a prática profissional no acompanhamento das condicionalidades da saúde do Programa Bolsa Família na Atenção Básica. **Metodologia:** A pesquisa foi descritiva e transversal, realizada com 58 enfermeiros da Estratégia Saúde da Família, selecionados aleatoriamente. Aplicou-se questionário semiestruturado, após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os dados foram organizados pelo programa Microsoft Excel 2010 e analisados a partir dos referenciais do Programa e da Estratégia Saúde da Família. **Resultados:** Enfermeiros/as são os profissionais com maior participação no acompanhamento das condicionalidades do programa, referidos por 100% dos entrevistados, e são os principais responsáveis na orientação às famílias sobre o seu cumprimento (98,3%). Também se consideram os mais atuantes no acompanhamento da vigilância alimentar e nutricional de crianças e no pré-natal de gestantes (96,6%). A periodicidade do acompanhamento das condicionalidades das crianças acontecia semestralmente (93,20%) e o de gestantes mensalmente (88,10%). Na captação para a vigilância nutricional de crianças e o pré-natal de gestantes o agendamento foi o método mais frequente (81,4% e 61%, respectivamente). As atividades educativas em alimentação e nutrição foram relatadas por 72,9% dos entrevistados. As dificuldades no acompanhamento distribuíram-se em estrutura, envolvimento profissional e interesse da família. **Considerações Finais:** A responsabilidade majoritária pelo acompanhamento dos beneficiários do Programa em Teresina está sobre o enfermeiro que, em geral, cumpre com as atividades preconizadas; entretanto, apresenta limitação em algumas atividades, como as de educação alimentar e nutricional. Esse cenário requer maior atenção, sensibilização e apoio da gestão à equipe de saúde, de forma a distribuir responsabilidades e lhes conceder as devidas condições de trabalho e motivação para que o exercício das suas responsabilidades seja prazeroso, de qualidade e resolutivo.

Palavras-chave: Programas governamentais. Atenção Primária em Saúde. Estratégia Saúde da Família.
Fonte(s) de financiamento: Financiamento próprio.
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar

A FORMAÇÃO DO NUTRICIONISTA EM EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Géssica Mercia de Almeida (Doutoranda em Nutrição Humana pela UnB/ Docente do curso de Nutrição da UFG), Iara Moraes Castro (Acadêmica do curso de Nutrição da UnB), Joyce Brenda Parente Moura (Acadêmica do curso de Nutrição da UnB, RECINE), Elisabetta Recine (Docente do Departamento de Nutrição da UnB/ Coordenadora do Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição)

Resumo: A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é considerada uma importante estratégia para a realização do Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA) e garantia da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Enquanto um processo participativo e de abordagem integrada, a EAN pode e deve ser desenvolvida por vários profissionais, e configura-se como um campo de prática tradicional do nutricionista. A EAN enquanto uma disciplina que compõe a formação deste profissional requer um processo de ensino-aprendizagem que ultrapasse o instrumental técnico estrito da ciência da Nutrição e possibilite uma visão crítica-reflexiva sobre o ato de comer. O objetivo deste trabalho é descrever sob a ótica de professores da disciplina de EAN como está a formação do nutricionista no Brasil. **Método:** Estudo nacional, de caráter descritivo e transversal. O universo foi composto pelas 381 Instituições de Ensino Superior (IES) públicas e privadas do Brasil, reconhecidas e autorizadas pelo Ministério da Educação até dezembro de 2016 contatadas tanto por mensagem eletrônica como por divulgação ampla em redes sociais acessadas por estes docentes. Para a coleta de dados, utilizou-se um questionário online, subdividido em blocos com questões sobre o perfil do docente, o processo de formação em EAN e a relação discente/docente. Junto ao questionário, foi enviado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Os dados coletados foram duplamente digitados e analisados por meio do *software* Stata® SE 12.0. **Resultados/discussão:** Os dados apresentados se referem a resultados parciais, de 32 questionários, distribuídos nas regiões brasileiras: 46,8% Sudeste, 28,1% Nordeste, 15,6% Sul, 6,2% Norte e 3,1% Centro-oeste. Dos participantes, 65,6% são de instituições privadas, e 31,2% estão como responsáveis pela disciplina de EAN de 2 a 5 anos. Segundo os docentes, 71,8% dos alunos avaliam a disciplina como "satisfatória", entretanto, 50,0% dos professores consideram a formação do nutricionista em EAN "regular". As principais palavras usadas para descrever a relação discente/disciplina foram: interesse/empenho 31,2%, uso de atividades práticas 25,0% e criatividade/novidade 21,8%. As principais dificuldades relatadas pelos professores para o ensino de EAN foram: capacitação/especialização do docente e atividades práticas contextualizadas com a teoria. **Conclusão/considerações finais:** A formação do nutricionista em EAN é vista como "regular" pelos docentes, indicando a necessidade de reformulação da disciplina e problematizando a importância da transversalidade do tema na matriz curricular. A EAN explorada em apenas uma atividade acadêmica não aprofunda e estimula no aluno as competências pretendidas, por isso refletir sobre o processo de formação, é fundamental para subsidiar uma postura crítica e autônoma, bem como uma atuação sintonizada com os princípios do Sistema Único de Saúde.

Palavras-chaves: nutricionista, educação alimentar e nutricional, formação profissional.
Fonte(s) de financiamento: Sem fonte de financiamento.
Conflito de interesses: Sem conflito de interesses.

RESTAURANTE POPULAR: ENTRE O ASSISTENCIALISMO E A VIOLAÇÃO DO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO

Fabiana Bom Kramer (Professora adjunta do Instituto de Nutrição/UERJ - fkraemer@uerj.br),
Odaleia Barbosa de Aguiar (Professora adjunta do Instituto de Nutrição/UERJ – odaleia@uerj.br)

Resumo: Este ensaio surge do desafio em examinar as ações estratégicas de um dos equipamentos públicos de segurança alimentar, o Restaurante Popular, que se propõe garantir o acesso de refeições balanceadas aos trabalhadores urbanos e à população em situação de vulnerabilidade social, constituindo-se como um instrumento de políticas públicas para promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Nosso objetivo é fomentar as reflexões do tema contribuindo para a discussão da inter-relação entre ações e políticas públicas de alimentação adotadas no Brasil com vistas a minimizar o quadro de insegurança alimentar e garantir alimentação adequada e saudável no contexto da pobreza. Consideramos que a política pública de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) efetiva se impõe, além da assistência, dinamizar a economia local, aumentar o acesso aos alimentos – incluindo produção, abastecimento e comercialização de alimentos – promover a educação alimentar, organizar consumidores e fomentar programas alimentares suplementares para garantia de padrões nutricionais adequados às necessidades da população. A pergunta que nos norteou foi: em que medida eles se inserem numa política de SAN e cooperam com a progressiva democratização da alimentação e diminuição das diferenças sociais do consumo e segurança alimentar? O estudo beneficiou-se de referenciais teóricos que discutem o DHAA em curso no Brasil, no qual a categoria assistencialismo apoiou nossa análise. Assim, estamos nos referindo à disponibilidade de alimentos, adequação, acessibilidade e estabilidade do fornecimento aos indivíduos de forma ininterrupta. Quando associamos ações de SAN e DHAA implica incorporar princípios da dignidade humana potencializando a ação dos cidadãos a reivindicar do Estado seus direitos. No entanto, não podemos negar a forte dimensão assistencialista que permeia o restaurante popular enquanto ação estratégica de SAN. Pelo assistencialismo a atenção oferecida pelo Estado não se configura em ações que criem condições para os sujeitos alcançarem seus direitos. A prática da atenção se oferece como uma "ajuda", influenciando uma relação entre Poder Público e comunidade carente de retribuição dos assistidos, sendo estes colocados em uma posição de submissão e dependência. Esta reflexão nos faz reafirmar nossa compreensão do restaurante popular como um espaço de ação política assistencialista e concordar que a plena efeti-

vação do DHAA somente se dará a partir de relações intersetoriais e, sobretudo, de uma profunda mudança de cultura, que desnaturalize as situações de opressão e violação de direitos. No entanto, acreditamos que é possível vislumbrar que uma ação emergencial como o restaurante popular não seja reduzida a uma perspectiva assistencialista e que seja de fato pautada na perspectiva dos direitos humanos e da cidadania, reforçando, a autonomia social e política da população assistida. Através, por exemplo, da articulação com outros serviços de assistência social dos governos locais, promoção de cursos de formação para profissionais de cozinha e atividades culturais, os restaurantes são espaços que poderiam se configurar como uma ação de Assistência Social.

Palavras-chaves: Restaurantes; Segurança Alimentar e Nutricional; Assistência
Conflito de interesses: "Não há conflito de interesse a declarar".

CULTURA ALIMENTAR E ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: UM ESTUDO DE CASO DA TERRA INDÍGENA PIAÇAGUERA, SÃO PAULO, BRASIL

Vanessa Manfre Garcia Souza (Mestranda da Faculdade de Saúde Pública da USP - vanessa.manfregs@gmail.com), Betzabeth Slater Villar (Professora Doutora do Departamento de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da USP - bslater@usp.br)

Resumo: A alimentação ofertada pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar deve atender as especificidades culturais dos povos indígenas e pautar-se na alimentação saudável e adequada. Diante da situação de vulnerabilidade da população indígena, a alimentação escolar representa um meio de se garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada e, assim, permitir alcançar o estado de Segurança Alimentar e Nutricional para os estudantes indígenas. Este estudo teve como objetivo analisar o cardápio das escolas indígenas de Piaçaguera- SP, quanto ao respeito à cultura alimentar e à presença de alimentos ultraprocessados. Trata-se de um estudo de caso, fruto de uma avaliação sobre a alimentação escolar da Terra Indígena Piaçaguera, em Peruíbe - SP, realizada para a Comissão Pró-Índio de São Paulo, organização não-governamental que atua para garantir os direitos de índios e quilombolas. Foram visitadas cinco escolas indígenas estaduais, em que a Prefeitura de Peruíbe é a Entidade Executora do Programa de Alimentação Escolar e terceirizou a gestão. A Comissão Pró-índio disponibilizou os cardápios escolares, com desjejum e almoço, de seis meses de 2016, os quais foram analisados a partir das informações sobre a cultura alimentar coletadas em documentos e registros de reuniões com representantes indígenas, e a presença de ultraprocessados foi analisada no cardápio de agosto de 2016. Foi encontrada uma frequência mínima de poucos alimentos tradicionais como mandioca e milho, oferecidos de forma diferente do costume indígena, pois eram acompanhados por leite caramelizado ou com achocolatado, por

exemplo, caracterizando uma prática alimentar contrária à cultura alimentar. Por outro lado, houve uma frequência expressiva de alimentos ultraprocessados, os quais não caracterizam o hábito alimentar tradicional, dentre eles: frango empanado, salsicha, almôndega, linguiça, sobremesas industrializadas como pudim e gelatina. Portanto, os cardápios não condizem com a cultura alimentar de Piaçaguera e os ultraprocessados estiveram frequentemente presentes, o que caracteriza uma situação de ameaça à soberania alimentar e à Segurança Alimentar e Nutricional dos estudantes indígenas. É necessário que o planejamento do cardápio considere a variedade de alimentos tradicionais e valorize os saberes e o patrimônio alimentar dessa comunidade.

Palavras-chaves: alimentação escolar; povos indígenas; alimentos ultraprocessados
Fonte(s) de financiamento: Comissão Pró-índio de São Paulo
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar.

A MULTIFUNCIONALIDADE DOS EQUIPAMENTOS PÚBLICOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM MARACANAÚ-CE: PROMOVENDO SABORES E SABERES

Ercilia Ferreira Lima Neta (Nutricionista da Secretaria de Assistência Social e Cidadania - Maracanaú - CE, erciliafln@gmail.com), Ana Patrícia Marques de Castro Paula (Assistente Social da Secretaria de Assistência Social e Cidadania - Maracanaú-CE, anapatricmc@yahoo.com.br), Elizângela Assunção Nunes (Assistente Social, Conselheira do CONSEA Maracanaú – CE, Secretária Executiva da CAISAN Maracanaú – CE, elizangelaan_sasc@maracanau.ce.gov.br), Francisca Edleuza Castro da Silva Carneiro Conselheira do CONSEA Maracanaú – CE, edleuzacs_sasc@maracanau.ce.gov.br, Laryssa do Vale Nepomuceno (Nutricionista da Secretaria de Assistência Social e Cidadania - Maracanaú-CE, laryssavn_sasc@maracanau.ce.gov.br), Maria Valdelice Nunes da Silva (Economista Doméstico da Secretaria de Assistência Social e Cidadania - Maracanaú-CE, valdelice.nunesed@gmail.com)

Resumo: O Município de Maracanaú, com o objetivo de promover o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), possui uma Rede de Segurança Alimentar e Nutricional (RedeSAN), composta por Equipamentos Públicos de Alimentação e Nutrição (EPAN), e por programas, projetos e ações. As Cozinhas Comunitárias (CC) compõem a referida rede, somando um quantitativo de 06 (seis), estando localizadas nos territórios do Acaracuzinho, Alto Alegre, Luzardo Viana, Mucunã, Pajuçara e Timbó. Estas cozinhas produzem e distribuem refeições saudáveis, na modalidade de almoço (tipo quentinhas), a preço subsidiado e acessível - R$ 1,00 (um real). Estas CCs funcionam de segunda à sexta-feira, exceto feriados, atendendo prioritariamente famílias inscritas no Cadastro Único (CadÙnico). Além de promover alimentação saudável, as CCs têm caráter multifuncional, realizando atividades de esclarecimento e empoderamento dos usuários por meio de reuniões

comunitárias sobre temáticas acerca da Política de Segurança Alimentar e Nutricional (PSAN), com ênfase no DHAA. Este trabalho tem por objetivo apresentar as CCs enquanto equipamentos públicos promotores de alimentação saudável e propagadores de conhecimentos. Este relato de experiência é fruto de um trabalho desenvolvido nas CCs, por uma equipe multidisciplinar (Assistente Social, Economistas Domésticos e Nutricionistas), durante o ano de 2016, tendo como público-alvo as famílias do CadÙnico. Utilizando uma metodologia expositiva, foram realizadas reuniões comunitárias quinzenal e/ou mensalmente, de acordo com a demanda do território, com propósito de viabilizar o acesso dos usuários à RedeSAN. Nas referidas reuniões, foram abordadas temáticas relacionadas à PSAN e ao DHAA, a realização do cadastro das famílias, e emissão das carteiras de acesso às CCs. Em 2016, as CCs produziram e distribuíram 186.764 refeições saudáveis, a preço acessível, aos (às) seus (as) usuários (as), respeitando a dignidade humana de se alimentar, que vai além da questão fisiológica, à saciedade da falta de alimentos, pois envolve a certeza de que serão respeitadas, demonstrando uma pluralidade de questões envolvidas no ato de comer. As refeições servidas seguem às seguintes dimensões da alimentação adequada: qualidade sanitária, adequação nutricional, livre de contaminantes, respeito e valorização da cultura alimentar local. Ressalta-se que, deste total produzido, 87.604 refeições foram distribuídas com a isenção de pagamento às famílias que se encontram em intensa vulnerabilidade ou risco social, acompanhadas pela equipe técnica da Política de Assistência Social, e que não têm condições de pagar esse valor. Foram realizadas 98 reuniões comunitárias com a participação de 1.628 usuários (as), realizando o cadastramento destes (as) e viabilizando o acesso ao equipamento social, não sendo necessário a submissão a práticas clientelistas e/ou vexatórias. As CCs se apresentam com um potencial na promoção e proteção dos direitos humanos, em especial o DHAA, incitando nos (as) usuários (as), a consolidação da noção de que são portadores de direitos, e rompendo com o senso comum de que os EPANs, e as refeições no valor de R$ 1,00, não possuem qualidade.

Palavras-chaves: Direito Humano à Alimentação Adequada, Cozinhas comunitárias.
Fonte(s) de financiamento: Não foi necessário aporte financeiro a maior do que já estimado pelo governo municipal de Maracanaú-CE para a execução das ações propostas nas Cozinhas Comunitárias.
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse.

PMSAN PENDENTE EM FEIRA DE SANTANA, BAHIA

Ana Cleide Nascimento Santos (discente do Curso de Engenharia de Alimentos, UEFS, cleidekeusantos@gmail.com), Pablo Rodrigo Fica Piras (docente do Departamento de Tecnologia – UEFS, pafipi@uefs.br)

Resumo: A alimentação constitui um direito fundamental à garantia da sobrevivência e manutenção da saúde e dignidade das populações. O Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) é assegurado pela Constituição Federal de 1988 na sua emenda nº 64 de 2010, que inclui a alimentação como direito do cidadão. Em 2006, com a criação da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) – Lei nº 11.346/2006, instituiu-se o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), sistema que busca promover a formulação da Política e do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), por meio de ações e programas integrados aos diferentes setores da sociedade, buscando garantir a alimentação suficiente e adequada para todos.

Ter um plano de segurança alimentar e nutricional nos estados e municípios é importante para garantir orçamento e coordenar as ações de SAN das diversas secretarias estaduais ou municipais, evitando assim a fragmentação e a sobreposição de esforços e assegurando a unidade da ação desses planos com o Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PLANSAN). Com isso, os estados e os municípios se fortalecem politicamente, bem como conseguem ampliar e racionalizar os recursos disponíveis para a efetivação do DHAA.

O Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (PMSAN) é um instrumento de planejamento e orientação da implantação da Política Municipal de SAN, com vistas a atender as demandas da sociedade no município. Embora o Conselho de Segurança Alimentar de Feira de Santana (CONSEA) tenha sido reativado em 2014, três anos depois, Feira de Santana ainda tem pendente a elaboração do seu PMSAN, e nem está ainda na pauta de discussões. Esta iniciativa concretizaria a adesão do ao Sistema Nacional (SISAN), entre outras perspectivas desejáveis para a população.

Até agora só foi aprovada, em 10 de dezembro de 2015, a Lei nº 3593, que institui o SISAN municipal, definindo os componentes e parâmetros para a implantação do Plano, composto por uma Conferência, um Conselho, uma Câmara Intersetorial e a Lei de Segurança Alimentar, todos atualmente já cumpridos pelo município.

Para a continuidade e agilidade na construção do Plano Municipal é necessário o envolvimento maior dos representantes do conselho (governamentais e sociedade civil) e execução das ações previstas. Alguns trabalhos prévios já vêm ocorrendo, estruturas jurídicas já vêm sendo preparadas, como o trabalho do CONSEA que vem sendo realizado, no ano de 2014 o Conselho foi responsável por aprovar e referendar a ampliação do Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Alimentar (PAA) no município, que gerou um aumento de 62 para 83 entidades socioassistenciais e também no número de agricultores, que aumentou de 300 para 575. O CONSEA-FSa acompanha e diversos equipamentos do âmbito da segurança alimentar, como o Restaurante Popular, Merenda Escolar, o Programa Fome Zero, as Feirinhas Livres, o próprio PAA, entre outros, de forma que já há um embasamento das necessidades e urgências.

Mas o Plano ainda não iniciado, nem muito menos feito. Falta pressão social.

Palavras-chaves: DHAA, controle social, acesso universal a SAN
Fonte(s) de financiamento: Edital PROEXT 2012, R$150 mil.
Conflito de interesses: "Não há conflito de interesse a declarar. "

ESTIMATIVA DO CONSUMO DE NITRITO E NITRATO PELA POPULAÇÃO BRASILEIRA

Amanda Dias Martins (Bacharel em Ciências dos Alimentos, pós-graduanda (lato sensu) em Educação Ambiental e a Transição para Sociedades Sustentáveis, Laboratório de Educação Ambiental (OCA) Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz", Universidade de São Paulo, amandadiasmartin@gmail.com), Marina Vieira Silva (Professora Doutora do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz", Universidade de São Paulo, marinavieiradasilva@usp.br)

Resumo: Os sais de nitrito ($NaNO_2$ e KNO_2) e nitrato ($NaNO_3$ e KNO_3) estão presentes em alimentos de origem animal, vegetal e na água. O emprego desses sais em produtos cárneos levanta discussões sobre a importância do seu uso para o processamento e conservação de embutidos cárneos e os riscos associados ao seu consumo. No tocante aos riscos, a associação entre câncer colorretal e estomacal e o consumo de carne processada e/ou carne vermelha *in natura* tem sido relatado em vários estudos epidemiológicos e de metanálise. Em outubro de 2015, a International Agency for Research on Cancer (Lyon /França), classificou "carne processada" como "cancerígena para seres humanos" para câncer colorretal, com base em uma revisão de 800 estudos epidemiológicos. Tendo em vista as lacunas de informações sobre a ingestão de nitrito e nitrato, foi elaborado este trabalho que tem como objetivo estimar a ingestão de nitrito e nitrato pela população brasileira. Foram utilizados dados do módulo de consumo alimentar pessoal da Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009 – POF (n= 34.003), conduzida pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Para gerar as estimativas de consumo foi construído um banco de dados, a partir de publicações consideradas referências na área, contendo as concentrações de nitrito e nitrato nos alimentos. A estimativa média nacional de ingestão de nitrito e nitrato foi de 9,736 ppm para nitrito e de 9,774 ppm para nitrato. O estado de São Paulo, seguido da região Sul e Sudeste apresentaram as maiores estimativas de consumo por região, superando a média nacional, enquanto Norte e Nordeste apresentaram os menores valores. Foi observado que os indivíduos com idade entre 10 e 30 anos consumiram a maior quantidade de nitrito. Uma diferença nas estimativas também foi observada em relação ao sexo, sendo esta maior em homens. No Brasil existem poucos trabalhos publicados sobre o conteúdo de nitritos e nitratos em alimentos, como vegetais, leite e seus derivados e, principalmente, sobre o conteúdo residual em produtos cárneos. Foram identificadas não conformidades com os limites estabelecidos pela legislação nos alimentos: "linguiça de frango", "linguiça de calabresa", "salsicha" e "bacon", o que pode representar riscos à saúde dos consumi-

dores. As estimativas de ingestão de nitrato podem ter sido subestimadas, pois não considerou o conteúdo em vegetais. Considerando os riscos para a saúde da população, representados pela ingestão inadequada de nitrito e nitrato não sobram dúvidas sobre o importante papel a ser desempenhado pelo poder público por meio de investimentos em políticas públicas visando a redução do consumo excessivo de alimentos ultraprocessados, especialmente embutidos, e a revisão da legislação relativa à adição dessas substâncias aos alimentos de forma geral, entre outros. Este trabalho pretendeu colaborar com as investigações sobre dieta saudável e conteúdo de não-nutrientes em alimentos com subsídios para o alcance da Segurança Alimentar e Nutricional no país.

Palavras chave: nitrito/nitrato, POF, carnes processadas
Fonte(s) de financiamento: Não houve fonte de financiamento.
Conflito de interesses: Não há conflito de interesses.

DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA DOS ÍNDIOS POTIGUARAS DE SAGI-TRABANDA NO RIO GRANDE DO NORTE

Nila Patrícia Freire Pequeno (UFRN, CONSEA/RN. E-mail: nilapfp@hotmail.com), Dinara Leslye Calazans Macedo e Silva (UFRN, CONSEA/RN. E-mail: dinaraleslye@yahoo.com.br), Jean Pierre Câmara Tertuliano (CONSEA/RN. E-mail: jeanpierre3148@gmail.com), Amanda Patrícia Gomes Silva (UFRN. E-mail: amanda.gomesw@gmail.com), Clélia de Oliveira Lyra (UFRN. E-mail: clelia_lyra@yahoo.com.br)

Resumo: A violação de direitos sociais vem sendo tema constante no cenário de debates das políticas públicas no Brasil. Dentre eles, o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), que sendo um direito à vida, posiciona-se como fundamental ao alcance dos demais direitos sociais. O acesso à alimentação adequada é frequentemente utilizado como indicador de segurança alimentar e nutricional de uma população, subsidiando políticas e ações pelo poder público. Os povos indígenas no Brasil apresentam um complexo quadro de vulnerabilidade social relacionado ao acesso ao alimento que agravam sua situação de insegurança alimentar e nutricional. A situação alimentar e nutricional dos povos indígenas que residem em território potiguar são assunto secundário para o Estado do Rio Grande do Norte e pouco conhecido pela sociedade civil. Este trabalho teve por objetivo, analisar a situação de Insegurança alimentar (Insa) na comunidade indígena Sagi-Trabanda, de etnia potiguara. O diagnóstico, realizado pelo CONSEA/RN e instituições parceiras, foi realizado afim de atender à uma demanda da comunidade em detrimento à necessidade de dados populacionais para o acesso a políticas e programas públicas de acesso à alimentos. O levantamento dos dados foi realizado em março/2017, junto a 73 famílias (97,3%)

das 75 residentes na comunidade. Aplicou-se um questionário estruturado junto ao responsável pela família, composto por duas partes, sendo a primeira relativa à questões socioeconômicas e a segunda parte incluía questões sobre segurança alimentar, por meio da aplicação da Escala Brasileira de Insegurança alimentar (EBIA), adaptada para a população indígena. Entre os principais resultados, observou-se que: 34,7% das famílias são chefiadas por mulheres; 34% dos membros das famílias são menores de idade, sendo 17% crianças; a força de trabalho caracterizada por adultos representou 60% do total de moradores; 78,7% dos responsáveis indígenas não são alfabetizados ou possuem ensino fundamental incompleto; a agricultura e a pesca artesanal foram as ocupações mais referidas pelos responsáveis; 91,9% das famílias sobrevivem com renda familiar total menor ou igual a 1 salário mínimo, e 8,1% entre um e dois salários mínimos. Quanto ao acesso às políticas públicas, foi observado que 52 famílias (69,3%) são beneficiadas, sendo o Programa Bolsa Família (88,5%) o mais citado. Em relação à Insegurança Alimentar, observou-se que 95,9% das famílias apresentaram insegurança alimentar nesta comunidade, sendo 82,2 % nas formas moderada ou grave. Conclui-se, que a grave situação de insegurança alimentar encontrada nestas famílias, somada a um baixo nível de escolaridade, renda e insuficiência no acesso às políticas públicas específicas, viola o DHAA e aprofunda as desigualdades existentes entre a comunidade indígena e o restante da sociedade. A implementação de políticas públicas e estratégias específicas para o enfrentamento dessa problemática, assegurando o DHAA, precisam ser uma ação contínua e sistemática do Estado, bem como espaços de diálogo entre as lideranças indígenas e os gestores públicos devem ser incrementados, visando superar marcas históricas de vulnerabilidades sociais.

Palavras-chaves: indígenas; DHAA; segurança alimentar e nutricional.
Fonte (s) de financiamento: Ministério de Desenvolvimento Social (MDS) através do Projeto SISAN-Universidades (UFRN, UFPB e UFRPE), em parceria com CONSEAS e CAISANS estaduais RN/PB/PE.
Conflito de interesses: Não há conflito de interesses a declarar

PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL PARA ESCOLARES: CONFLITOS E CONVERGÊNCIAS COM O CAMPO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Patrícia Camacho Dias (Faculdade de Nutrição/Universidade Federal Fluminense - diaspc2@gmail.com), Luciene Burlandy (Faculdade de Nutrição/Universidade Federal Fluminense - burlandy@uol.com.br), Patrícia Henriques (Faculdade de Nutrição/Universidade Federal Fluminense - patihenriques@gmail.com), Roseane Moreira Sampaio Barbosa (Faculdade de Nutrição/Universidade Federal Fluminense - roseanesampaio@id.uff.br), Daniele Mendonça Ferreira (Faculdade de Nutrição/Universidade Federal Fluminense - daniele_ferreira@id.uff.br), Daniele

da Silva Bastos (Faculdade de Nutrição/Universidade Federal Fluminense - danielebastos@id.uff.br), Silvia Eliza de Almeida Pereira (Faculdade de Nutrição/Universidade Federal Fluminense – seapereira@gmail.com)

Resumo: O objetivo deste estudo foi analisar concepções em disputa sobre ações de promoção da alimentação saudável voltadas para escolares. Foi realizada análise documental de programas governamentais que convergem para o espaço escolar, especialmente a estratégia de fortificação de alimentos denominada NutriSUS, que integra o Programa Saúde na Escola (PSE), e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). As principais concepções identificadas pressupõem diferentes vias de mudanças no perfil de consumo alimentar: (1) pela fortificação de alimentos e sementes, ou seja, pela via medicamentosa; (2) pela Educação Alimentar e Nutricional; (3) por transformações no sistema alimentar no sentido da transição para modelos agroecológicos de produção e resgaste dos alimentos regionais. O NutriSUS preconiza uma suplementação massificada de micronutrientes em pó, acrescidos a uma das refeições oferecidas na escola, para prevenir a anemia em escolares ainda que nem todos os alunos dela necessitem. Tal pressuposto conflita com as diretrizes que orientam o PNAE pautadas no incentivo, na concepção e na oferta de uma alimentação saudável baseada em alimentos *in natura*. Assim, verificam-se contradições internas ao governo ao propor programas voltados para a escola pautados em concepções antagônicas sobre como prevenir e controlar problemas de saúde relacionados com a alimentação, indicando disputas em torno da promoção de práticas alimentares saudáveis baseada no estímulo ao consumo de alimentos *in natura* - uma ação de longo prazo - e o estímulo a suplementação medicamentosa como ação de curto prazo. O argumento utilizado para a medicalização refere-se à necessidade de promover o desenvolvimento infantil em curto prazo, já que a carência de micronutrientes afeta esse processo e as transformações nas práticas alimentares são lentas. Cabe considerar o quanto o estímulo em curto prazo da solução medicamentosa de forma massificada pode afetar as práticas alimentares baseadas em alimentos *in natura* e como a convivência dessas duas estratégias na alimentação escolar indica o grau de disputas em torno dessas concepções e práticas. Além disso, o Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PLANSAN) apresenta como uma de suas metas suplementar escolares com o NutriSUS. Cabe considerar que esse plano foi construído no âmbito da Política de SAN, cujos princípios e diretrizes enfocam as transformações no sistema alimentar, incluindo a transição para modelos agroecológicos de produção em contraposição a fortificação de sementes, como o caminho para modificações no perfil de consumo alimentar. Como a SAN envolve política de diferentes setores de governo, os interesses e disputas que atravessam esses distintos âmbitos de ação pública, bem como as disputas internas de cada setor, se refletem nas aparentes contradições identificadas nas propostas governamentais, como as destacadas no PNAE e no PLANSAN.

Palavras-chaves: programas de alimentação escolares, segurança alimentar e nutricional, conflitos de interesse
Fonte(s) de financiamento: Não houve financiamento
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar

A DIMENSÃO SOCIOAMBIENTAL DO DIREITO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA

Leonardo Patricio Migues Vergilio Léon (Programa de Pós-graduação em Meio Ambiente e Desenvolvimento/UFPR - leomiguesleon@gmail.com), Juliana de Oliveira Sales (Programa de Pós-graduação em Meio Ambiente e Desenvolvimento/UFPR, julianadeosales@gmail.com)

Resumo: O modo de produção capitalista acarreta a criação de hábitos alimentares por meios que impõem o dilema da "desnutrição ou envenenamento" (CABEZA, 2010). O sistema agroalimentar global responde também a essa lógica e compreende redes de produção e mercados que se situam em todo lugar e ao mesmo tempo em lugar nenhum. Diversas dinâmicas são responsáveis pelo avanço da lógica do capital, dentre as quais a Revolução Verde se destaca, pois deu/dá suporte às exigências das corporações, governos e parcela dos interesses privados, apontando para mudança dos modelos agroalimentares tradicionais, com o uso de agrotóxicos, de sementes geneticamente modificadas e apostando na desterritorialização humana e no rompimento entre o ser humano e a natureza. Pretende-se aqui revisitar o conceito de direito à alimentação adequada (DHAA), partindo de algumas concepções previamente identificadas, para então trazer o sentido do "adequada" para um contexto mais favorável às questões socioambientais, recordando-se, nesse sentido que o "[…] direito à alimentação engloba não apenas o direito ao alimento e à nutrição, mas também aos meios necessários para sua obtenção (SANTILLI, s.d.). A análise se dá por levantamento bibliográfico acerca de algumas definições do DHAA: da concepção reducionista a critérios meramente biologicistas; daquela adotada pelas instâncias políticas (em específico no programa municipal de Curitiba); da que compreende em sua análise os aspectos do espaço social relacionado a diversos modelos de alimentação; e, por fim, a que alcança a discussão acerca da qualidade dos alimentos, observando a relação humano/natureza a fim de proteger a agrobiodiversidade e se afastar do modelo hegemônico capitalista.

Buscando garantir a segurança alimentar e nutricional (SAN), o DHAA se manifesta como meio para enquadrá-la para além das políticas públicas de combate à fome, se colocando a "serviço da humanidade", no sentido de construir um conceito e uma práxis a partir das conquistas sociais entrelaçadas com a realidade política (VALENTE, 2015). A SAN e o DHAA, todavia, estão vinculados ao paradigma fixista (SANTILLI, 2009) da produção agroalimentar e, portanto, às grandes corporações globais do alimento. Por isso, resulta difícil delimitar o alcance e objetivos da SAN e do DHAA

no discurso e nas práticas. Cabe perguntar o que é realmente uma alimentação adequada, onde se encontra e a quem serve. Estas são questões as quais se arrisca uma aproximação conceitual neste trabalho, a fim de afastar generalizações que homogeneízam práticas, saberes e definições. Parte-se do pressuposto de que uma alimentação para ser "adequada" não basta que atenda diretrizes político-institucionais, que se dedicam tão só ao combate à fome. É fundamental superar a instrumentalização dada ao conceito de DHAA dentro das instituições e organizações do sistema global e doméstico. Assim, a proposta é discorrer sobre as maneiras de entender esse conceito, para, em seguida, revisitá-lo a partir de uma análise que tente resgatar um desenho distinto, capaz de entender as relações humano/natureza como indissociáveis e necessárias.

Palavras-chaves: direito socioambiental; direito humano à alimentação adequada.
Fonte(s) de financiamento: Não há.
Conflito de interesses: Não há.

A SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: DA FORMAÇÃO À PARTICIPAÇÃO SOCIAL

Alcemi Almeida Barros Universidade Federal do Espírito Santo, alcemi.barros@yahoo.com.br, Marcus de Freitas Ferreira Universidade Federal do Espírito Santo/GESAN, marcusufes@gmail.com, Wagner Miranda Barbosa Universidade Federal do Espírito Santo/GESAN, wagmiranda@gmail.com, Sâmela Ferreira Silva GESAN, samelaferreira@yahoo.com.br, Pedro Makumbundu Kitoko GESAN, pm.kitoko@gmail.com

Resumo: A participação e mobilização da sociedade brasileira possibilitou a conquista da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), a instituição do Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) e a inclusão da alimentação como direito social na Constituição Brasileira. O SISAN já conta com a adesão de todos os estados brasileiros e do Distrito Federal. De fato, a consolidação do sistema em todo o território nacional somente será concretizada quando os municípios espalhados pelo país aderirem ao SISAN, construírem, aprovarem e implementarem os seus Planos de Segurança Alimentar e Nutricional (PLANSAN), seguido de efetivo monitoramento e controle social. A construção, a implantação e consolidação do SISAN requer um processo de formação permanente para que a Política de Segurança Alimentar e Nutricional (PSAN) tenha eficácia e auxilie a elaboração dos PLANSANs. A formação permanente configura-se como uma real necessidade e um grande desafio. É importante que se tenha um ambiente/estrutura que possibilite a discussão das temáticas que envolvem o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), a Soberania e a Segurança Alimentar e Nutricional de maneira a contemplar alguns grandes desafios: a exigibilidade dos direitos frente às violações do DHAA, a garantia do acesso à terra/território, a água para

consumo e produção, os povos e comunidades tradicionais, bem como a participação, formação e controle social. Desde 2008, o Grupo de Estudos em Segurança Alimentar e Nutricional Prof. Pedro Kitoko (GESAN) desenvolve ações que promovem a formação, a elaboração e execução de ações no campo do DHAA/SAN no estado do Espírito Santo, Através de Programa e Projetos de Extensão vinculados à Universidade Federal do Espírito Santo, articulados com atividades de ensino e pesquisa, envolvendo professores, acadêmicos e parceiros. O grupo desenvolve diversas atividades, participando e contribuindo nas instâncias de participação e controle social nos níveis municipal, estadual e nacional. Além disso, integra a Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável, na luta pela garantia da SAN e DHAA.Dentre as ações destacam-se: a formação de diferentes atores e atrizes envolvidos nos conselhos e fóruns de SAN municipais e estadual; grupos de estudos na universidade aberto à comunidade; ciclos de debates e eventos temáticos; realização de estudos e trabalhos acadêmicos; ações em comunidades, desenvolvimento de materiais educativos; participação em conselhos municipais, estadual e nacional como conselheiros; consultoria em projetos; visitas a Povos e Comunidades Tradicionais; apoio a municípios; auxílio na organização de conferências municipais, regionais e estadual; elaboração de manuais e relatórios técnicos.

A seriedade e o compromisso com a garantia do DHAA e com a consolidação do SISAN, configurados desde os processos de formação realizados até a efetiva participação social nas políticas de SAN tornaram o GESAN uma referência no Espírito Santo e, ao mesmo tempo, tem possibilitado contribuir no cenário nacional.

Palavras-chaves: Segurança Alimentar e Nutricional, Direito Humano à Alimentação Adequada, Participação Social.
Fonte(s) de financiamento: Pró-Reitoria de Extensão (PROEX/UFES). Parcerias com FBSSAN, FOSAN-ES, CONSEA-ES, ACELES, CRN4a Região, APESAN.
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar

(IN)SEGURANÇA ALIMENTAR EM CUIABÁ NO MATO GROSSO: UM ESTUDO DE CASO EM SOCIEDADES DESIGUAIS

Bruna Gabriela Oliveira da Fonseca (Universidade Federal de Mato Grosso; brunagabriela_oliveira@hotmail.com), Aída Couto Dinucci Bezerra (professora na Universidade Federal de Mato Grosso, aidacdb@gmail.com), Armando Wilson Tafner Junior, (Professor na Universidade Federal de Mato Grosso - armandowilson@hotmail.com), Maristela Luft Palauro (Universidade Federal de Mato Grosso; mari_lpalauro@hotmail.com), Hadassa Hillary Novaes Pereira Rodrigues (Universidade Federal de Mato Grosso; hadassanovaes16@gmail.com)

Resumo: A alimentação e a nutrição são condições básicas para o desenvolvimento humano, sendo considerado um direito garantido pela Constituição Cidadã de 1988. No Brasil, as ações de alimentação e nutrição foram fortalecidas em 2010 com a ementa número 64 mesmo que as discussões e preocupações sobre a fome em âmbito nacional e internacional já haviam surgido muitas décadas antes. O Brasil destaca-se no cenário mundial como um dos maiores produtores agrícolas do mundo, mesmo assim 52 milhões de brasileiros em 14,7 milhões residências passam por restrição de alimentos, pois o consumo de alimentos não está exclusivamente relacionado à produção insuficiente, mas também ao acesso e uma parcela da população brasileira não dispõe de renda suficiente para isso. Com isso, o estudo tem o intuito de compreender a influência de aspectos socioeconômicos na Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) de famílias localizadas em dois recortes geográficos distintos no município de Cuiabá, MT. Para realização do estudo foi aplicado um questionário contendo perguntas abertas e fechadas aplicadas pelos pesquisadores, nos meses de julho e agosto de 2015 direcionados ao chefe da família para comparar os hábitos alimentares das duas regiões e a influência das variáveis socioeconômicas no acesso aos alimentos. Observou-se que 100% dos moradores do condomínio horizontal possuíam ensino superior completo e o maior grau de instrução dos moradores estavam relacionados a uma renda mensal superior a 6 salários mínimos em 80% dos domicílios. Enquanto no bairro Pedra 90 70% dos moradores possuíam apenas o ensino básico e a renda mensal de 80% dos moradores estavam entre 1 e 2 salários mínimos. O consumo de 70% das famílias entrevistadas no bairro Pedra 90 eram representados basicamente pelo arroz feijão e carne com um baixo consumo de hortaliças. Enquanto que a maioria dos entrevistados residentes no condomínio horizontal consumiam uma variedade de alimentos incluindo grãos integrais, hortaliças e frutas com regularidade. As variáveis renda e nível de escolaridade demonstraram apresentar influências sobre as escolhas alimentares, sendo que quanto menor a renda e a escolaridade piores eram as escolhas alimentares. Portanto, constatou-se que a baixa renda e baixo nível de instrução comprometem a escolha dos alimentos tanto na variedade e qualidade quanto na quantidade, comprometendo a SAN nos domicílios localizados no bairro Pedra 90; enquanto o condomínio horizontal as famílias não apresentaram preocupação com a insuficiência de alimentos, escolhendo alimentos de maior qualidade nutricional.

Palavras chaves: Consumo Alimentar, Desigualdade Social, Qualidade Nutricional.
Fonte(s) de financiamento: Não há financiamento.
Conflito de interesses: Não há conflitos de interesse.

CARDÁPIOS EM BRAILLE: EXIGÊNCIA E NEGLIGÊNCIA NO MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA-PB

Noádia Priscila Araújo Rodrigues UFPB, noadia@ctdr.ufpb.br, Ingrid Dantas Conceição Guerra UFPB, ingridcdantas@hotmail.com, Jéssica Bezerra dos Santos Rodriges, UFPB, jbsnutri@gmail.com

Resumo: Desde o ano de 2010 exige-se, sob cobrança de multa, que os estabelecimentos que comercializam alimentos na cidade de João Pessoa-PB, disponibilizem cardápio em braille para pessoas com deficiência visual. Mas, foi a partir de 1988 com a promulgação da constituição brasileira que pessoas com deficiência obtiveram a garantia aos direitos básicos, dentre os quais está o acesso à educação, saúde, trabalho e ao lazer, desde então, medidas governamentais e ações da sociedade civil vêm se somando na busca da promoção de igualdade e de oportunidades para as pessoas com deficiência visual. Neste sentido, vale ressaltar que os estabelecimentos de alimentação vêm se adequando e inovando para atender com qualidade as pessoas com deficiência, mas ainda há um longo caminho a ser trilhado. Com o objetivo de verificar se a lei municipal nº 11.882 de 11/02/2010, que exige que todos os restaurantes e similares providenciem um cardápio impresso em braille com o nome do prato, ingredientes utilizados no preparo e o preço, está sendo cumprida é que os graduandos do curso de hotelaria da Universidade Federal da Paraíba, matriculados na disciplina de Teoria e Prática em Alimentos I, do período de 2016.1 solicitaram o cardápio em braille em 36 dos 67 restaurantes turísticos vinculados a uma associação de bares e restaurantes da região e nenhum deles apresentou o instrumento, oferecendo como justificativa o fato de não atender clientes com deficiência visual ou por desconhecimento da legislação. Resultados semelhantes foram encontrados na capital sul rio grandense, porém, na capital potiguara, os restaurantes eleitos como detentores da melhor gastronomia de Natal-RN encontram-se habilitados a receber pessoas com deficiência visual, conforme pesquisas. Por este motivo, se faz essencial uma política educativa e maior fiscalização para os serviços de alimentação na busca por oferecer melhor atendimento e se adequar às normas de acessibilidade da cidade de João Pessoa-PB.

Palavras-chaves: acessibilidade, cardápio, braille
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar.

DA TERRA PARA A MESA DOS ESCOLARES: CONSIDERAÇÕES SOBRE O PNAE A PARTIR DO DISCURSO DAS AGENTES DE PRODUÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Vanessa Daufenback (vdaufen@gmail.com, Residência Multiprofissional em Saúde da Família UFPR), Maria Teresa Gomes de Oliveira Ribas (teresa.gomes@uol.com.br, Pontifícia Universidade Católica do Paraná)

Resumo: O PNAE, (Programa Nacional de Alimentação Escolar) prevê o investimento de no mínimo 30% da compra de alimentos provindos da agricultura familiar, por parte das entidades executoras. Esta normativa é fruto do esforço de efetivação do Direito Humano à Alimentação Adequada através programas de SAN, cuja compreensão envolve, além do uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, além do apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, sazonais, produzidos em âmbito local e pela agricultura familiar. Neste cenário, a agente de produção possui um papel de extrema importância, uma vez que está em contato direto com as necessidades apresentadas pelos alunos. Esses profissionais, juntamente aos nutricionistas, têm sob sua responsabilidade a tarefa de compreender todo o processo de produção das refeições, o caráter mais geral de inclusão social do PNAE, bem como as necessidades alimentares e nutricionais dos escolares, para que possam auxiliar no processo de cumprimento dos princípios e diretrizes do PNAE. O objetivo deste estudo é de analisar percepções das merendeiras sobre a inserção dos alimentos da agricultura familiar no manejo e preparo cotidiano das refeições escolares. Este trabalho apresenta como base de argumentação os achados da linha de pesquisa "Identidade da Escola na Assistência às Necessidades Alimentares Especiais: percepções de gestores em rede pública na região metropolitana de Curitiba", de caráter descritivo exploratório e transversal. Sua metodologia envolveu pesquisa qualitativa envolvendo entrevistas semiestruturadas realizadas na região metropolitana de Curitiba – PR com gestores e agentes de produção da alimentação escolar da rede pública estadual. O recorte espacial de estudo teve sua abrangência no território dos Núcleos Regionais de Educação da Região metropolitana de Curitiba, envolvendo unidades de ensino com registro de casos de escolares com necessidades alimentares especiais (NAE) obtidos através do Sistema Estadual de Registro Escolar (SERE) de 2013, da Secretaria Estadual da Educação – PR (SEED-PR). Foram observadas as seguintes dimensões de análise: relação alimentação escolar e agricultura familiar, dimensão operacional, dimensão bio-fisiológica e desconhecimento sobre o CAE e lacuna de implantação da estratégia, a partir do discurso das agentes. A partir dos núcleos de sentido dos discursos comunicados foi possível analisar que permitiram concluir que: apesar de demonstrarem o entendimento superficial sobre a dinâmica de produção da alimentação escolar e da falta de treinamento ofertada pela entidade executora, houve clareza para as cozinheiras escolares sobre a aquisição de gêneros como frutas, verduras e legumes da agricultura familiar, apesar de não saberem da obrigatoriedade de compra de 30% do repasse do FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação). Houve também boa aceitação destes alimentos, que foram associados à melhora da qualidade da alimentação ofertada aos escolares, uma vez que os alimentos ultraprocessados, apesar de estarem ainda presentes, participavam da maior parte das preparações ofertadas aos escolares. Portanto, discute-se que, por serem os atores sociais com potencial direto de avaliação crítica da qualidade das refeições ofertadas, as merendeiras, ao incorporarem a importância dos alimentos da agricultura familiar para a produção da alimentação

escolar representam um contínuo no processo de educação alimentar e da soberania alimentar, dando suporte à promoção local do direito humano à alimentação adequada.

Palavras-chave: Programa Nacional de Alimentação Escolar – Agentes de Produção da Alimentação Escolar – Agricultura Familiar.
Fonte(s) de financiamento: CNPq

IDENTIDADE QUILOMBOLA DE MARISQUEIRAS, SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL E CONTAMINAÇÃO AMBIENTAL

Mércia Ferreira Barreto (Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde da escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia. E- mail: merciabarreto.pms@gmail.com), Maria do Carmo Soares de Freitas (Pós-Graduação em Alimentos Nutrição e Saúde e Pós-graduação em Saúde do Trabalhador-UFBA. carmofreitas@uol.com.br)

Resumo: As marisqueiras quilombolas, que tem como principal atividade de renda e subsistência a mariscagem e a pesca, representam, no Brasil, um contingente da população que sofre com a violação do Direito à Alimentação Adequada e a garantia de Segurança Alimentar em virtude da contaminação química e biológica dos manguezais. Estas formas de contaminação promovem a redução e o desaparecimento do produto extrativista nativo e consequentemente provoca insegurança alimentar e nutricional nestas regiões. Segundo estudos epidemiológicos realizados, a contaminação química de resíduos de chumbo da indústria em Santo Amaro, Bahia, Brasil, afetam a produção e a comercialização pesqueira pelo estigma do lugar, tido como um dos mais contaminados do país. Ademais, a contaminação biológica nos manguezais, prejudica a Segurança Alimentar da população. Diante desse quadro ambiental, o presente estudo tem como objetivo analisar os discursos das marisqueiras sobre este assunto, uma comunidade quilombola neste município. Descreve-se o cotidiano alimentar e o trabalho na maré, as estratégias para a venda dos mariscos e a contaminação ambiental, que interferem na Segurança Alimentar e Nutricional desta população. A abordagem etnográfica, apresenta análise do discurso das marisqueiras sobre o tema, seguindo o método conforme descrição de Michel Pêcheux, Eni Puccinelli Orlandi, Paul Ricoeur e Cecília Minayo. Conclui-se que 1) A contaminação dos mariscos é um tabu linguístico sendo por isso negado ou silenciado pela população, pois, sua divulgação prejudica a comercialização dos produtos do mangue e do rio. No campo simbólico, ao distanciarem-se do problema da contaminação química, está deixa de adoecer a população; 2) A contaminação biológica é parte da natureza, sendo incorporada pelo manguezal e ao consumo. A noção de sujo e limpo na dimensão êmica mostram o ciclo do caranguejo conforme descrição

de Josué de Castro nos anos de 1950, no Nordeste Brasileiro. A Segurança Alimentar e Nutricional, não é concebida como um campo da saúde. Para a comunidade, importa a sobrevivência, e para tanto, a comercialização é a estratégia de vida.

Palavras-chaves: Direitos humanos; Contaminação Ambiental; Segurança Alimentar e Nutricional.
Fonte(s) de financiamento: Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado da Bahia- FAPESB
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar

A NECESSIDADE DE MEDIDAS COMPENSATÓRIAS A REALIDADES DAS MULHERES EM PROGRAMAS DE PROTEÇÃO SOCIAL EM PROL DO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA – O CASO DO PAA ÁFRICA NA ETIÓPIA

Juliana Braga Guimarães (Centro Universitário IBMR, julianabg@hotmail.com.br), Ivi Vasconcelos Elias (Centro Universitário IBMR, ivi.v.elias@gmail.com)

Resumo: O programa PAA África promove o direito humano à alimentação adequada, a segurança alimentar e a geração de renda para produtores familiares na Etiópia, Malaui, Moçambique, Senegal e Niger, por meio, por exemplo, de suporte produtivo a agricultores familiares e compras institucionais de seus produtos. Este relato sintetiza, por meio da análise de relatórios de organizações internacionais, as razões de programas de proteção social em prol do direito à alimentação adequada precisarem acoplar as realidades de mulheres em todas as suas etapas de funcionamento para obterem resultados sustentáveis para todas as pessoas impactadas. Ao se cooperar em prol do direito à alimentação adequada, passa a ser indispensável uma abordagem que tenha ferramentas compensatórias à situação enfrentada pelas mulheres. Na África Subsaariana, por exemplo, homens frequentemente tem o controle dos bens de produção principais, o que faz com que os terrenos destes sejam preparados primeiro do que das mulheres. Algumas mulheres encontram dificuldade em implementar capacitações que recebem porque para fazer mudanças nos processos técnicos da agricultura de sua família, precisam, muitas vezes, entrar em acordo com o dono da casa, que costuma ser um homem (esposo, pai, irmão etc.) – mesmo que este não atue na agricultura da família. Porém, a maior parte dos homens não vê como legítima as sugestões vindas das mulheres. Tudo isso indica que as terras das mulheres costumam ser aradas por último, cultivadas tarde demais para maximizar a época de cultivo e colhidas após o tempo ideal.

Destacando o contexto da Etiópia, aproximadamente 12 milhões de famílias respondem por 95% da produção agrícola. Do total de famílias de agricultores, cerca de 18% são chefiadas por mulheres. A mulher etíope possui menor expectativa de escolaridade do que o homem, menor média de frequência escolar assim como passa menos parte do dia realizando serviços pagos. Tais dados

demonstram efeitos na menor inserção da mulher no mercado de trabalho e na maior contribuição da mulher na realização de serviços não pagos – sendo a maior parte serviços domésticos. Dentro deste contexto, o PAA Africa adaptou algumas de suas formas de operação para a realidade das mulheres na Etiópia. Em vez de concentrarem as capacitações profissionais de produtores em uma só cidade, o que faz com que os participantes tenham que se deslocar, descentralizaram as capacitações, ocorrendo em regiões distintas, justamente para facilitar o acesso de famílias chefiadas por mulheres, já que grande parte destas mulheres não podem se locomover facilmente devido a compromissos domésticos. Medidas compensatórias, portanto, são ainda mais necessárias para levar em consideração todo esse contexto desproporcional enfrentado pelas mulheres. Principalmente, medidas que vão além da apenas inclusão de mulheres, mas que incentivam articulações produzidas por mulheres e que estejam presentes em todas as etapas de funcionamento de um programa de proteção social já que as forças patriarcais enfrentadas pelas mulheres estão presentes em todas as etapas do setor agrícola.

Palavras-chaves: Direito Humano à Alimentação Adequada; Equidade entre sexos; Proteção social.
Fonte(s) de financiamento: Não há fonte de financiamento a declarar.
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar.

DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA (DHAA) E ACESSO AOS ALIMENTOS: UM ENFOQUE MULTIDIMENSIONAL

Dafne Pavão Schattschneider Curso de Nutrição, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, dafneps7@gmail.com, Eliziane Nicolodi Ruiz Francescato Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, elizianeruiz@yahoo.com.br

Resumo: Parte-se do pressuposto que acesso ao alimento constitui o DHAA, o qual não se traduz na erradicação da fome, mas também na garantia do acesso, de maneira digna, a uma alimentação adequada em sua concepção ampliada. O objetivo foi analisar o acesso aos alimentos na perspectiva do DHAA, com um enfoque multidimensional, em um território de uma unidade de saúde de Porto Alegre, RS. A abordagem da pesquisa foi qualitativa; utilizou-se entrevistas semiestruturadas como técnica para a apreensão dos dados empíricos junto a 8 usuárias da unidade de saúde e grupo focal com 15 profissionais da equipe de saúde. O conteúdo discursivo foi analisado pela análise temática a partir do conceito de Acesso utilizado no Campo da Saúde Coletiva que se constitui em quatro dimensões: acesso econômico, técnico, político e simbólico (Jesus e Assis, 2010). Acerca do acesso econômico, embora com dificuldades na administração da renda familiar, verificou-se

uma prioridade para a aplicação da renda familiar na aquisição de alimentos. A logística de aquisição é baseada em menores preços, embora o mais caro, como o churrasco no final de semana, entre como exceção na rotina alimentar. Sobre o acesso técnico (físico), existem no território estabelecimentos que comercializam alimentos, como pequenos mercados. Nestes locais, mesmo sendo importantes pelo acesso facilitado, relata-se que há pouca variedade de alimentos e que deixam a desejar quanto ao preço e pela ótica da qualidade dos entrevistados. Esses elementos parecem ter primazia, mesmo que para tê-los realizados precisem percorrer grandes deslocamentos. Na dimensão política, destacou-se o programa bolsa família (PBF) como principal programa acessado, sendo fundamental fonte de renda para alimentação. Todavia, não é visto como direito do cidadão pelas entrevistas, tão pouco como uma política de segurança alimentar e nutricional pela equipe de saúde. Sobre a micropolítica do cotidiano, as entrevistadas demonstram buscas individuais para as aquisições alimentares; quando o apoio acontece é exclusivamente com integrantes da família. A respeito do acesso simbólico notamos, nas falas, a valorização do fazer o alimento, sendo considerando mais saudável, principalmente para crianças e idosos. Os alimentos mais citados ao falar do almoço eram arroz, feijão e carne. Há uma valorização maior para a carne, a qual buscam locais específicos para compra em função da qualidade. A mistura do arroz e o feijão, mesmo sendo consumida diariamente, é reconhecida como comida do pobre pelas entrevistadas e monótona pela equipe de saúde. A salada aparece nas falas sobre as refeições, porém não tem espaço central junto ao arroz e feijão. O que consomem é considerado como a salada do pobre, como relata uma entrevistada. Percebemos que as entrevistadas buscam estratégias para o acesso aos alimentos, sendo esse uma prioridade no planejamento familiar cotidiano. Porém, não há garantias de um acesso regular e de maneira digna a uma alimentação adequada. Para isso, se faz necessário o diálogo entre setores, com maior integração da Saúde, na proposição de políticas públicas, que juntamente com o PBF, possam potencializar o DHAA e a SAN.

Palavras-chaves: Acesso aos alimentos; Direito Humano a Alimentação Adequada; Segurança Alimentar e Nutricional
Fonte(s) de financiamento: O custeio da pesquisa ficou sob responsabilidade da pesquisadora principal.
Conflito de interesses: Não há conflitos de interesse

CICLOS DE DISCUSSÃO SOBRE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: PROMOVENDO A TROCA DE SABERES ENTRE SALA DE AULA-COMUNIDADE

Sílvia Oliveira Lopes (Universidade Federal de Viçosa, silvia_lopes_nut@yahoo.com.br), Elizangela da Silva Miguel (Universidade Federal de Viçosa, elizangela.silva1111@gmail.com), Paula Torres Trivellato

(Universidade Federal de Viçosa, paulatrivellato@hotmail.com), Dayane de Castro Morais (Universidade Federal de Viçosa, dayanecm@yahoo.com.br), Luiza Veloso Morais (Universidade Federal de Viçosa, luizavdutra@gmail.com), Carina Aparecida Pinto (Universidade Federal de Viçosa, carinapinto2001@yahoo.com.br), Silvia Eloiza Priore (Universidade Federal de Viçosa, sepriore@gmail.com)

Apresentação/ Objetivos: A disseminação de informações construídas em sala de aula deve ser compartilhada, a fim ampliar e proporcionar debate crítico. Desde 2012 é realizado na Universidade Federal de Viçosa-MG, o Ciclo de Discussão de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Proposta derivada da disciplina de pós-graduação intitulada "Determinantes da Insegurança Alimentar e Nutricional" cujos conteúdos abordam a influência de fatores sociais, políticos, ambientais e culturais na SAN e na soberania alimentar. O ciclo objetiva compartilhar em outros espaços, além da sala de aula, as construções realizadas durante a disciplina, difundindo e valorizando os trabalhados e colocações dos discentes e docentes, que participam do processo de organização, apresentação e discussão de temas. Este relato permite a difusão de estratégias educativas, participativas e interdisciplinares, que contribuem para um diálogo extraclasse, a exemplo o Ciclo de Discussão. **Descrição da experiência:** A disciplina é oferecida no segundo semestre de cada ano letivo e no semestre seguinte, os pós-graduandos que desejam, contribuem com a execução das atividades do ciclo, que consta em 4 encontros de aproximadamente 3 horas. Cada encontro conta com a participação de um pós-graduando, um técnico e um mediador, sendo o evento realizado em local público, no *Campus* da UFV. O público é heterogêneo, composto por discentes da graduação, pós-graduação, docentes de diferentes departamentos, além de público externo à universidade. São realizadas apresentações breves e posteriormente, o mediador coloca questões que emergem das apresentações para debater com o público, visando estimular o pensamento crítico referente à temática e resgatando falas e experiências consideradas importantes de serem frisadas. **Resultados/discussão:** Foram realizados, até o momento, seis ciclos de discussão, com total de 24 encontros. A média de público por encontro é de 40 pessoas, com maior participação dos cursos de graduação e pós-graduação em nutrição, economia doméstica, agronomia, agroecologia, economia, direito, ciências sociais e geografia. Os principais eixos de discussão temática abordados com interlocução com a SAN foram, programas governamentais (Programa de Aquisição de Alimentos, Programa Nacional de Alimentação Escolar), Indicadores diretos e indiretos de SAN, Agrotóxicos, Sistema de Produção Agroecológico, Valorização da Agricultura Familiar, Metodologias Ativas, Gênero, Economia Solidária e Direito Humano a Alimentação Adequada. São exemplos de temas discutidos, "(In)sustentabilidade produtiva e (in)segurança alimentar e nutricional" e "Estratégia de valorização e disseminação da agricultura familiar e sua interlocução com a SAN". **Considerações Finais:** Ações como estas são fundamentais para estimular o pensamento crítico para além da sala de aula e levantar questões que estimulem os debates em SAN, ampliando assim a promoção da discussão desta temática em diferentes grupos e espaços.

Palavras-chaves: Segurança Alimentar e Nutricional, Direito Humano a Alimentação Adequada, Discussão
Fonte (s) de financiamento: Agradecimentos à FAPEMIG, CAPES e ao Programa de Pós-Graduação em Agroecologia da Universidade Federal de Viçosa.
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar.

A MERENDA É IMPORTANTE PARA DIMINUIR A EVASÃO ESCOLAR?

Vanessa Iansen Rodrigues (PUCPR - vanessaiansen@hotmail.com), Maria Cecília Barreto Amorim Pilla (PUCPR - ceciliapilla@gmail.com)

Resumo: As preocupações em relação à fome no Brasil iniciaram na década de 1940. Em 1955 é lançada a Campanha de Merenda Escolar, que foi mudando de nome ao longo do tempo. O comer é um ato social e para tanto, é importante o resgate de tradições alimentares saudáveis, com atenção a identidade cultural. Reconhecendo que é na primeira fase escolar que os hábitos alimentares saudáveis são adquiridos e até transmitidos para a família O objetivo deste trabalho é conhecer a política pública brasileira em educação de combate à fome, mais especificamente o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), nos seus aspectos sociais, políticos e econômicos. O trabalho é fruto de pesquisas para o Trabalho de Conclusão de Curso, que foi apresentado em sua integridade no final de maio de 2017. Sendo a principal problemática: o Programa Nacional de Alimentação Escolar é importante para diminuir a evasão escolar? A metodologia será analítica-descritiva. A tipologia das fontes consultadas será documental e consiste de decretos leis de implementação da política pública PNAE, Constituição dos anos de implementação, Medidas Provisórias, Decretos e definições dos Programas Nacionais de Alimentação. Justifica-se a pesquisa uma vez que grande parte dos trabalhos encontrados com a temática PNAE, são de áreas da nutrição, ciências sociais e educação. Com este trabalho voltado para a área de história, desejamos poder contribuir com futuras pesquisas da comunidade científica. Os resultados apresentam a importância da conscientização, que a alimentação saudável se mostra, principalmente ao escolar, pois qualquer campo do conhecimento perde seu sentido quando não há condições mínimas de vida digna. Também as políticas em alimentação, em especial o PNAE, auxiliaram em diminuir a evasão escolar, porque no início era o único objetivo do programa, porém ao longo dos anos esse objetivo foi modificando e hoje é atender as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula de forma permanente e contribuir para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes e também a promoção de hábitos alimentares saudáveis. A alimentação além de saúde, proporciona o desenvolvimento completo do ser humano.

Palavras-chaves: Programa Nacional de Alimentação Escolar. Política Pública. Evasão Escolar.
Fonte(s) de financiamento: Não houve
Conflito de interesses: Não houve

(DES)CONSTRUÇÕES COLETIVAS DO CONHECIMENTO ACERCA DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL - BALAIO CERRADO COLETIVO INDEPENDENTE

Ingryd Garcia de Oliveira (Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás – FANUT UFG. ingrydnutri@gmail.com), Fernando Marcello Nunes Pereira (Hospital de Doenças Tropicais - HDT e Secretaria Estadual de Saúde - SES. fernandomarcello08@gmail.com), Gabriela Rodrigues de Lima Tejerina (Pós-graduanda em Direito Sanitário/Escola Fiocruz de Governo/DIREB/FIOCRUZ. tejerina.gabriela@gmail.com)

Resumo: O presente trabalho objetiva contextualizar atividades do Balaio Cerrado – Coletivo Independente, ações permeadas pela construção do conhecimento acerca da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). A coletividade possibilita vivências e experiências em prol das (des) construções de temáticas sociais. Qualquer tipo de conhecimento discutido em grupo, horizontalmente e no contexto das realidades sociais permite ainda, segundo Paulo Freire, a emancipação social, na perspectiva da educação libertadora. O Balaio Cerrado é composto por pessoas que tem na SAN e Soberania Alimentar (SA), no contexto do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), eixo comum que instiga a luta cotidiana e coletiva. Sobre espaços nos quais as ações acontecem, acredita-se que tão-somente ambientes institucionais não conseguem explorar por completo as temáticas abordadas, assim, todo lugar que se propõe a discutir alimentação é cenário de atuação (acampamentos e assentamentos, feiras de alimentos, debates em ocupações e atos públicos em defesa de direitos sociais). Uma das estratégias utilizadas são rodas de conversa, momentos propositivos acerca das estratégias coletivas de articulação pela alimentação saudável e adequada. Outra metodologia são oficinas, exemplo é a ''Oficina de Educação Popular em Saúde'', em que se evidencia mazelas sociais associadas à Insegurança Alimentar e Nutricional (IN) SAN, e se repensa o papel dos profissionais de saúde nesse contexto. Há também as práticas dos mutirões - ações coletivas destinadas à construção de forno de barro (permacultura), agroecologia e xepa, dentre outros exemplos. O Balaio pauta ainda parceria com movimentos sociais - luta pela terra e vida no campo, soberania alimentar dos povos, em especial a defesa por sementes crioulas, e movimentos de agroecologia, que propõem a produção de alimentos pautada na sustentabilidade e no convívio harmônico entre todas as formas de vida no planeta, organizações essas de resistência contra-hegemônica aos sistemas de produção agrícola que infringem o DHAA. Como resultados pontuamos a desconstrução de mo-

delos tradicionais de transmissão do conhecimento, verticalizados e centralizados, desta forma, optamos pelas teorias crítico construtivista ao aproximar experiências e vivências de diferentes atores, e problematizar a realidade social. Pontuamos também como resultados os princípios da Educação Popular em Saúde, eixos direcionadores das atividades (diálogo, amorosidade, problematização, construção compartilhada do conhecimento, emancipação e compromisso com a construção do projeto democrático e popular). Por fim, o Coletivo propõe a efetivação das Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição (Guia Alimentar para a População Brasileira - 2014, Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - 2017, Política Nacional de Alimentação e Nutrição - 2012), fomentando discussões dentro e fora da academia, com vistas a evidenciar o DHAA, e também sua violação. Desta forma, promove a conscientização e construção de estratégias de resistência. As atividades do Balaio contextualizam o atual cenário dos sistemas alimentares, se constituindo como eixo de encontro entre teoria, prática e política.

Palavras-chaves: segurança alimentar e nutricional, educação em saúde, educação alimentar e nutricional.
Fonte (s) de financiamento: não houve
Conflito de interesses: não houve

Sessões 2 de Comunicação Oral (09/11 – 15h30min às 17h30min)

- SOBRE A INDIVISIBILIDADE DOS DIREITOS HUMANOS: EM DEFESA DA IMEDIATA EFETIVAÇÃO DO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA

- ALIMENTO COMO MERCADORIA: UMA ANÁLISE DA TRANSFORMAÇÃO DE ALIMENTOS EM COMMODITIES E SUAS IMPLICAÇÕES NA GARANTIA DO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO

- COMO ESTÁ O DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA NAS POLÍTICAS PÚBLICAS DE SAÚDE?

- PRÁTICAS DIALOGADAS SOBRE TEMÁTICA ALIMENTAR TRANSVERSAL NO CURRÍCULO ESCOLAR: RELATO DE UMA EXPERIÊNCIA COM O SETOR DE CIÊNCIAS DE UM COLÉGIO PÚBLICO DE APLICAÇÃO

- A PRESENÇA DA TEMÁTICA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO CURRÍCULO DA GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

- CONTROLE SOCIAL E FORMAÇÃO EM SAN: UMA SIMULAÇÃO DA 5ª CNSAN PARA ALUNOS DE NUTRIÇÃO
- RESTAURANTE POPULAR NO MUNICÍPIO DE IMPERATRIZ-MA: REFLEXÕES À LUZ DO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E NUTRICIONAL
- ANÁLISE DA INCORPORAÇÃO DOS PRINCÍPIOS DO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA NO APARATO LEGAL DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
- A UTILIZAÇÃO DE HORTAS E COMPOSTEIRAS NO DESENVOLVIMENTO DE ESTRATÉGIAS PEDAGÓGICAS VOLTADAS PARA A EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM DUAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE SÃO PAULO
- LEGISLAÇÃO ACERCA DA DOENÇA CELÍACA SOB A ÓPTICA DO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA
- HORTA E COMPOSTEIRA PEDAGÓGICA NO COTIDIANO ESCOLAR
- SISTEMA ALIMENTAR, PRÁTICAS ALIMENTARES E OBESIDADE INFANTIL
- EDUCAÇÃO POPULAR E A CONSCIENTIZAÇÃO PELA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA
- INSEGURANÇA ALIMENTAR E ESTRATÉGIAS REALIZADAS NA AUSÊNCIA DE ALIMENTOS: UM ESTUDO EM POPULAÇÃO ELEGÍVEL PARA O PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA EM DUQUE DE CAXIAS/RJ
- A INTERDISCIPLINARIEDADE PROPICIADA PELO PROJETO DE APRENDIZAGEM NO CURSO DE SERVIÇO SOCIAL DA UFPR LITORAL E SUA RELAÇÃO COM O DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA
- O SISTEMA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICONAL – SISAN COMO INSTRUMENTO DE GARANTIA DO DIREITO À ALIMENTAÇÃO: UMA EXPERIÊNCIA DO PROJETO SISAN UNIVERSIDADES - UFRPE-UFPB-UFRN
- IMPLICAÇÕES DA DIETA SEM GLÚTEN NAS RELAÇÕES SOCIAIS DOS PORTADORES DE DOENÇA CELÍACA

- ATENÇÃO ÀS PESSOAS COM NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS: UMA QUESTÃO EMERGENTE PARA A POLÍTICA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

- O DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E O ACESSO ALIMENTAR DA POPULAÇÃO EM SITUAÇÃO DE RUA

- O USO DO BENEFÍCIO E OS SENTIDOS DA TITULARIDADE DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA PARA BENEFICIÁRIOS DO MUNICÍPIO DE DUQUE DE CAXIAS, RJ

SOBRE A INDIVISIBILIDADE DOS DIREITOS HUMANOS: EM DEFESA DA IMEDIATA EFETIVAÇÃO DO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA

Sônia Soares (UFRN, soniafilos@yahoo.com)

Resumo: Neste ensaio, tomo para análise a Carta Internacional dos Direitos Humanos, para fazer uma crítica à distinção entre os direitos previstos na Declaração Universal dos Direitos Humanos (DUDH) em direitos sociais, econômicos e culturais, de um lado, e direitos civis e políticos de outro, porque disso resultou aceitar diferenças também na sua forma de implementação. A elaboração de dois Pactos Internacionais, portanto, além de revelar a falta de consenso absoluto na afirmação dos direitos humanos declarados pela ONU, expressou o entendimento de que direitos incorporados ao Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais (PIDESC), nos quais se inclui o direito humano à alimentação adequada (DHAA), não seriam de obrigação vinculante, ou seja, não teriam efeito jurídico direto; sua aplicação seria progressiva, por constituírem direitos coletivos que dependeriam das condições do Estado para garanti-los; já os direitos reconhecidos no Pacto Internacional de Direitos Civis e Políticos (PIDCP) seriam de caráter absoluto, isto é, aplicáveis de imediato, por serem individuais. Para estabelecer um contraponto a essa visão, acrescento uma crítica ao Comentário Geral nº12 (CG12), por entender que a progressividade ali reforçada pode constituir um obstáculo à exigibilidade do DHAA, como parece ser o caso paradoxal do Brasil, onde houve redução da fome, mas a maior parte da população de baixa renda e escolaridade continua exposta a alimentos pouco saudáveis. O documento deixa em aberta a questão sobre qual o tipo de alimento que deve ser usado para acabar com o problema da fome, isto é, devo aceitar realizar o parágrafo 2º do artigo 11 do PIDESC – proteção contra a fome – sem exigir, simultaneamente realizar o parágrafo 1º, garantindo uma alimentação adequada? Quanto tempo devo esperar entre realizar o parágrafo 2º e realizar o parágrafo 1°? E neste lapso de tempo, qual a condição daqueles que, embora não se encontrem em uma situação de fome, também não tem acesso à adequada alimentação? O resultado da análise

mostra ser contraditório o PIDCP defender a aplicação imediata do direito à vida e o PIDESC a realização progressiva do direito à alimentação, uma vez que não existe vida sem alimento, a não ser que se considere digna do ser humano livre pensado na DUDH a vida vivida no lapso de tempo em que este sujeito de direitos espera pelo acesso à alimentação adequada. Não ter fome por ter acesso a alimentos inadequados não parece uma "progressividade" na realização do DHAA, mas a manutenção do desrespeito a um direito humano fundamental. Por outro lado, mesmo o CG12 defende uma interpretação não restritiva do DHAA limitada ao aporte nutricional, de modo que podemos dizer que a pessoa humana, que é o sujeito portador de dignidade intrínseca e de direitos, merece uma alimentação igualmente digna e tem direito a alimentos adequados em qualquer momento da sua existência. Por isso, afirmo a insustentabilidade da tese que faz distinção entre imediata e progressiva aplicabilidade dos direitos humanos.

Palavras-chaves: progressividade; direitos humanos; alimentação
Fonte(s) de financiamento: Conflito de interesses: não há conflitos de interesse a declarar

ALIMENTO COMO MERCADORIA: UMA ANÁLISE DA TRANSFORMAÇÃO DE ALIMENTOS EM COMMODITIES E SUAS IMPLICAÇÕES NA GARANTIA DO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO

Ricardo de Amorim Cini (Mestrando do PPGBioética da Pontifícia Universidade Católica do Paraná, riicardo.cini@hotmail.com), Caroline Filla Rosaneli (Professora do PPGB da PUCPR, caroline.rosaneli@gmail.com)

Resumo: Uma nova realidade na alimentação transformou a maneira da aquisição e consumo de alimentos. Em 1991, quando pouco restava a ser monetizado como investimento, e transformado em um conceito abstrato em formato de ação, o grupo financeiro Goldman Sachs selecionou 18 ingredientes para se transformarem em commodities e criou o Índice de *Commodity Goldman Sachs*, oferecendo ações para este índice. Com o aumento de investimentos, aumentaram-se também o preço dos alimentos. A partir da criação deste índice, vários grupos financeiros começaram a criar seus próprios. O mercado mundial começou a ficar dependente das transações e investimentos feito na bolsa de valores, principalmente nas Estadunidenses, pois essa interligação afeta os preços no mundo todo. Sendo assim, realizou-se uma busca prévia na literatura com o objetivo de problematizar a transformação do alimento em mercadoria e sua implicação no direito a alimentação adequada. Viu-se que em 2007, deu-se início a uma crise de alimentos, que, com a alta dos preços no mercado mundial – no qual são elencados vários fatores, como o cli-

ma, alta do combustível, aumento da demanda por grãos – teve várias complicações resultantes no mercado de investimentos. Os preços atingiram patamares históricos desde 1845, de acordo com estudos da revista *The Economist*, ano em que a revista começou a calcular estes valores. Destaca-se principalmente os efeitos nos alimentos de necessidade básica, como milho, trigo, soja, arroz, óleos alimentares, entre outros. Os grãos foram mais procurados nesta época, pela crescente demanda de carne animal pela classe média na América Latina e na Ásia, pois eram utilizados na alimentação dos animais que seriam transformados em alimentos. Com a complicação da crise, um bilhão de pessoas passou fome e os preços nunca voltaram a ser como eram antes. Sabe-se que o grande problema da fome no mundo se dá principalmente pela falta de recursos financeiros para a aquisição, ou seja, seu acesso, e não na falta de alimentos, pois a produção é suficiente. Além disso, ressalta-se que com esse novo modelo econômico afetando a alimentação, os preços ficam muito instáveis conforme a demanda, pois, de acordo com a Lei da Oferta e da Demanda, quanto maior a procura por um produto, como o alimento, maior será seu preço. Sendo assim, populações ficam à mercê da regulação do mercado para se alimentar, em um mundo com mais de 840 milhões de pessoas passando fome. Incluí-se a reflexão que a alimentação é indispensável para o ser humano e que, com a transformação destes produtos em commodities, os detentores do capital utilizam da fraqueza das decisões da população para gerarem mais capital em seus próprios bolsos. A busca pelo lucro e suas implicações no mercado de alimentos trazem violações no direito a alimentação, pois deixar populações sem acesso ao alimento e vulneráveis a passarem fome infringe-se o que foi universalizado desde 1948 pela Declaração Universal dos Direitos Humano, que incluiu a garantia de alimentação como direito humano.

Palavras-chaves: Commodity. Alimento mercadoria. Direito Humano à Alimentação.
Fonte(s) de financiamento: Capes - Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior.
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar.

COMO ESTÁ O DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA NAS POLÍTICAS PÚBLICAS DE SAÚDE?

Fernanda Cangussu Botelho (Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, fernanda.botelho@usp.br), Lúcia Dias da Silva Guerra (Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, luciadsguerra@usp.br), Ivan França Junior (Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, ifjunior@usp.br)

Resumo: A alimentação é um direito humano, e não só um determinante da saúde. Como todo direito social, o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) é de implementação progressiva e é sempre importante examinar em que medida vem sendo respeitado, protegido e efetivado. O sistema internacional de direitos humanos prevê que cada Estado que tenha ratificado este direito relate como está sua implementação. No Brasil, o DHAA está incorporado na agenda da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), que se organiza intersetorialmente, incluindo o Ministério da Saúde (MS) com compromissos para efetivação do DHAA e de outros direitos humanos indivisíveis, interdependentes e interrelacionados. Este ensaio visou refletir sobre como os direitos humanos, especificamente o DHAA, estão incorporados nas políticas públicas de saúde e como o Brasil tem relatado suas ações para a efetivação deste direito. Para esta reflexão, partiu-se do texto das principais políticas do MS que englobam a alimentação (Política Nacional de Alimentação e Nutrição - PNAN, Política Nacional de Atenção Básica - PNAB e a Política Nacional de Promoção da Saúde - PNPS) e dos relatórios brasileiros sobre a implementação dos direitos humanos às Nações Unidas (2001 e 2008). A PNAN reforça o dever do Estado com o DHAA e o direito à saúde. Destaca-se a 9ª diretriz, que retoma a intersetorialidade, mas não traz claramente o que cabe à jurisdição do MS junto ao tema. Menciona-se de forma imprecisa a articulação da PNAN com a SAN para o diagnóstico, vigilância e promoção da alimentação adequada e saudável. A importância do DHAA é salientada no texto, mas sem explicitar as ações propostas e agentes públicos para sua efetivação dentro dos mecanismos de governança do MS. Por sua vez, a PNAB não traz em seu conteúdo a menção aos direitos humanos, ao direito à saúde e ao DHAA. A alimentação é apresentada como um fator de risco no processo de adoecimento. Já a PNPS parece estabelecer um diálogo com os direitos humanos, explicitando-os em suas diretrizes e nos temas transversais. A alimentação adequada e saudável como direito é referida como um tema prioritário da política. No entanto, os eixos operacionais da PNPS são vagos e não culminam em ações e metas. Observa-se nas três políticas da saúde analisadas a ausência de estratégias específicas que dão concretude à efetivação do DHAA através da implementação de suas diretrizes. Além disso, no primeiro relatório sobre a implementação dos direitos humanos, há o reconhecimento de que a fome ainda é um problema grave, citando várias políticas que têm, *little by little* nos termos do documento, procurado enfrentar esta situação. No que se refere ao MS, o documento destaca a ampliação do acesso aos serviços de saúde, o Programa Saúde da Família e o sistema de vigilância alimentar e nutricional. O segundo relatório focaliza na articulação intersetorial a partir do Programa Fome Zero, incluindo a atuação da MS com menor destaque quanto ao DHAA. O Brasil teve avanços, mas é preciso aumentar a densidade e a especificação dos direitos humanos em suas políticas. Isso se torna ainda mais relevante em momentos de crise política e econômica como o que está vivendo o Brasil.

Palavras-chaves: Direitos Humanos; Políticas de Saúde; Políticas Públicas.
Fonte(s) de financiamento: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar.

PRÁTICAS DIALOGADAS SOBRE TEMÁTICA ALIMENTAR TRANSVERSAL NO CURRÍCULO ESCOLAR: RELATO DE UMA EXPERIÊNCIA COM O SETOR DE CIÊNCIAS DE UM COLÉGIO PÚBLICO DE APLICAÇÃO

Vanessa Nascimento Moreira (Programa de Pós-Graduação em Nutrição/UFRJ, nasc.moreira@gmail.com), Juliana Milczanowski Fernandes (Programa de Pós-Graduação em Nutrição/UFRJ, julianamilcza@yahoo.com.br), Natália Tavares Rios Ramiarina (Colégio de Aplicação da UFRJ, ntrios@gmail.com), Eliane Portes Vargas (Fundação Oswaldo Cruz, elianepvargas@gmail.com), Maria Cláudia da Veiga Soares Carvalho (Instituto de Nutrição Josué de Castro/UFRJ, mariaclaudiaveigasoares@yahoo.com.br)

Resumo: Educação Alimentar e Nutricional (EAN) se constitui em uma estratégia de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Segundo o Marco de Referência em EAN para Políticas Públicas (2012) as práticas sobre a temática no ambiente escolar devem promover abordagens que visem à autonomia dos agentes sociais justificando sua inserção no currículo como tema transversal. A construção compartilhada de conhecimentos e estratégias de EAN junto aos professores da educação básica reafirma o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) envolvendo adaptações e negociações constantes com a comunidade escolar. O caráter cotidiano das práticas neste contexto se fundamenta na perspectiva de Paulo Freire de reconhecimento de uma identidade cultural local que, em nossa análise, reforça o DHAA. Neste trabalho o objetivo é descrever uma experiência voltada às ações de EAN realizada no projeto "Alimentação e saúde na escola: uma proposta dialogada nos colégios de aplicação no Rio de Janeiro" desenvolvido com o setor de ciências no Colégio de Aplicação/UFRJ (CAp-UFRJ) vinculado ao Mestrado do PPGN/UFRJ, entre set/2016 a jun/2017. No planejamento e ações desenvolvidas realizou-se: (1) reuniões semanais com docentes (educação básica e ensino superior), discentes de nutrição, grupo de educação ambiental, licenciandos/estagiários de biologia e nutricionistas do sistema de alimentação da UFRJ; (2) atividades interdisciplinares (2 blocos de 4 encontros semanais de 1 h e 40') nas aulas de apoio no Clube de Ciências para alunos convidados do 6° e 7° ano do ensino fundamental. Foram abordadas as temáticas: saúde, alimentação, cultura, educação ambiental e o conteúdo programático de ciências utilizando recursos midiáticos, horta e oficinas culinárias. A prática dialogada exercida com diferentes agentes sociais, dentro e fora da equipe, proporcionou o alcance dos objetivos

permitiu apontar alguns resultados que reverberaram por diversos setores da escola quanto à inserção da educação alimentar como temática transversal: (1) significativa troca de saberes e novas parcerias; (2) integração universidade-escola; (3) construção de uma singela alameda frutífera no *campus* da escola com o envolvimento de alunos por meio de doações do grêmio estudantil e da Associação de Pais. Os debates envolvendo as árvores frutíferas estiveram articulados à iniciativa da horta do clube de ciências; (4) construção de um dia da alimentação na escola, nomeado de "Festa Crioula – o nativo nascendo e crescendo na cultura local", organização legitimada pela direção; (5) convites às nutricionistas para realizarem atividades em sala de aula de ciências do 8° ano. Observamos neste rol de atividades que os desdobramentos de ações de EAN na escola vão ao encontro a um movimento político de SAN e DHAA que pulsa forte no ambiente escolar dependendo apenas de reunir esforços para sua promoção e inserção no currículo de modo regular. Práticas dialogadas, na perspectiva freiriana adotada, permitem compreender significados e sentidos negociados pelos agentes sociais no ambiente escolar em torno de propostas de soluções locais, considerando os grandes desafios relacionados à desigualdade social no ambiente escolar.

Palavras-chaves: Educação Alimentar; práticas dialogadas; ensino fundamental
Fonte(s) de financiamento: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. COPPETEC/UFRJ
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar

A PRESENÇA DA TEMÁTICA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO CURRÍCULO DA GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Maria de Lourdes Ferreirinha (UNIRIO, maria.rodrigues@unirio.br), Thais Salema (UNIRIO, thaissalema@gmail.com), Fabiana Passos Passanha (UNIRIO, fp.pessanha@gmail.com)

Resumo: Cada vez mais evidencia-se a importante contribuição dos nutricionistas para a efetiva consolidação do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, como estratégia para a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada/DHAA. Neste sentido, a formação destes profissionais deve contemplar a complexidade das dimensões socioculturais da Segurança Alimentar e Nutricional/SAN para aproximar a produção ao consumo de alimentos, valorizar a agrobiodiversidade e os alimentos *in natura* e regionais, como base para a comida de verdade, resgaste das identidades, memórias e culturas alimentares próprias da população brasileira. O objetivo deste relato é apresentar os principais resultados de um Trabalho de Conclusão de Curso em Nutrição que identificou elementos que compõem a temática de SAN nas disciplinas dos

cursos de Graduação em Nutrição (Integral e Noturno) da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro/UNIRIO. A pesquisa foi realizada no primeiro semestre de 2016 e a metodologia utilizada foi de cunho qualitativo, a partir do método da análise documental de conteúdo das ementas e programas das disciplinas dos cursos de Nutrição. Foram determinados os descritores em SAN, constituídos tanto por palavras-chave, quanto pelas dimensões alimentar e nutricional que compõem o contexto da SAN, conforme referencial teórico adotado na pesquisa. Além disso, foi criada uma classificação dos mesmos quanto a sua presença nos documentos consultados: forte (quatro ou mais descritores); moderada (dois a quatro descritores), fraca (um a dois descritores) e ausência de descritores. Os principais resultados demonstraram que das 62 ementas e programas das disciplinas analisados, um total de 23 disciplinas apresentaram moderada presença de elementos de SAN em seus conteúdos, sendo dessas, 04 disciplinas optativas e 19 disciplinas obrigatórias. Um total de 06 disciplinas apresentaram forte presença de elementos de SAN em suas ementas e programas, entre elas, 02 disciplinas optativas e 04 disciplinas obrigatórias. Um total de 09 disciplinas apresentaram fraca presença de elementos de SAN em suas ementas e programas, entre elas, 01 disciplina optativa e 08 disciplinas obrigatórias. Um total expressivo de 24 disciplinas apresentaram ausência de elementos de SAN em suas ementas e programas, sendo dessas, 04 disciplinas optativas e 20 disciplinas obrigatórias. Pode-se concluir que as ementas e programas estudados necessitam da reforma curricular para se colocar em foco o DHAA e a complexa abrangência da SAN, visando tornar possível uma maior especificidade do nutricionista em sua atuação profissional no campo da relevante temática abordada neste relato de pesquisa. Ratifica-se que são diversos os desafios impostos para o campo da SAN, um deles, pode-se atribuir às atividades acadêmicas no que cerne a formação profissional. A possibilidade de se compartilhar diferentes olhares e perspectivas teórico-metodológicas na direção do diálogo interdisciplinar dos cursos de nutrição da UNIRIO pode ser um bom método de enfrentar esses desafios.

Palavras-chaves: Análise curricular; Segurança Alimentar e Nutricional; Direito Humano a Alimentação Adequada.
Fonte(s) de financiamento: não houve fonte de financiamento
Conflito de interesses: não há conflitos de interesse

CONTROLE SOCIAL E FORMAÇÃO EM SAN: UMA SIMULAÇÃO DA 5ª CNSAN PARA ALUNOS DE NUTRIÇÃO

Maína Ribeiro Pereira Castro (Centro Universitário de Brasília - UniCEUB, maina.pereira@uniceub.br), Lorrany Santos Rodrigues (Centro Universitário de Brasília – UniCEUB, rslorrany@gmail.com), Erika Blamires Santos Porto (Centro Universitário de Brasília - UniCEUB, erikabsporto@gmail.com)

Resumo: As conferências configuram-se em uma fundamental instância para o fortalecimento do controle e da participação social de diversos grupos e organizações em favor da efetivação da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e do Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA). Atuando também como uma ferramenta de empoderamento aos titulares de direito, auxiliando-os a partir de informações e instrumentos pertinentes para a devida exigibilidade de seus direitos e de resistência contra possíveis retrocessos. A formação para atuação nesses espaços torna-se essencial para nutricionistas, por serem profissionais que contribuem para a realização do DHAA. **Objetivos:** Realizar uma simulação da 5ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional com alunos do curso de nutrição. **Descrição da experiência:** A simulação da Conferência tem sido uma atividade da disciplina de Nutrição em Saúde Pública, em uma instituição de ensino superior privada de Brasília - DF. Participaram da atividade, desde 2016, uma média de 30 alunos por turma do 5º semestre do curso de nutrição. Para o planejamento e execução da atividade, foram utilizados os documentos da 5ª CNSAN disponíveis no site do CONSEA Nacional como o manual do participante, caderno de debates e relatório final. Foi simulada a mesma atividade dos grupos de trabalho da última conferência com adaptações para a duração da aula e tendo como facilitador o docente da disciplina. Os alunos foram divididos em grupos para representarem um segmento social específico, com o intuito de defender, expor as dificuldades e propor estratégias que atendessem as demandas políticas do grupo a quem representava. A partir da determinação dos grupos que representariam os respectivos segmentos sociais, foram criados grupos heterogêneos, onde havia pelo menos um representante de cada segmento existente, com o intuito de assegurar que cada grupo tivesse um porta-voz para sugerir e apresentar suas necessidades. Gerando assim, um único documento que continha as considerações de todos os participantes relacionados aos entraves e possíveis sugestões para a efetivação da SAN e do DHAA a partir das realidades encontradas. **Resultados/discussão:** Observou-se que a atividade tornou os alunos mais sensíveis à temática de SAN e do DHAA, bem como possibilitou a reflexões sobre a importância do controle e da participação social, através do exercício de pensar e de posicionar-se em defesa dos interesses e necessidades de grupos sociais que na maioria dos casos, não fazia parte da realidade dos mesmos. Reforçando a importância do ensino centrado na problematização da realidade, e na construção de hipóteses de solução a partir dos problemas encontrados sob a ótica de quem os vive. **Conclusão/considerações finais:** Na formação do nutricionista não são trabalhadas com tanto aprofundamento tais questões o que reforça a importância de atividades, como a relatada, que permitam o aluno a pensar e desenvolver estratégias de solução não apenas para a sua realidade, objetivando compreender os múltiplos determinantes para a efetivação da SAN e do DHAA nos diferentes segmentos sociais, possibilitando uma visão mais generalista das temáticas.

Palavras-chaves: Segurança alimentar e nutricional. Direito humano à alimentação adequada. Metodologias problematizadoras.
Fonte(s) de financiamento: Não se aplica.
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar.

RESTAURANTE POPULAR NO MUNICÍPIO DE IMPERATRIZ-MA: REFLEXÕES À LUZ DO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E NUTRICIONAL

Lidianne Kelly Nascimento Rodrigues de Aguiar Lopes
(IESMA/UNISULMA; lidiannelopesadv@gmail.com)

Resumo: Na perspectiva da Organização das Nações Unidas, o direito à alimentação adequada é inerente à pessoa humana e indispensável para garantia de outros direitos humanos, sendo que a realização desse direito há de ocorrer de forma progressiva. Ou seja, é necessário que os Estados, Municípios, comunidades, sociedade, organizações não-governamentais tracem medidas conjuntas para a realização progressiva do direito humano à alimentação adequada. Assim é que os critérios estabelecidos pela Organização das Nações Unidas, através do Comentário Geral nº12, aduz que o acesso aos alimentos se dê de maneira adequada, sendo que essa acessibilidade se concretize de forma econômica e física aos alimentos, e mais, que a disponibilização dos alimentos esteja em consonância com o conceito de sustentabilidade, ou seja, que o acesso a esses alimentos seja a longo prazo. Em relação às obrigações e violações, o Comentário Geral nº 12, afirma que os Estados-parte tem como principal obrigação adotar medidas para que se alcance, de forma progressiva a realização do direito humano à alimentação adequada. Ocorrendo, portanto, violações quando os Estados-parte deixam de assegurar esse direito que é inerente ao ser humano. Utilizando como parâmetro os critérios estabelecidos pelo Comentário Geral nº 12 da Organização das Nações Unidas e o II PLANSAN 2016-2019, abordar-se-á o processo de implementação e funcionamento do Restaurante Popular no Município de Imperatriz, como forma de verificação de sua eficiência através da implementação deste Programa pautando-se na garantia ou não do direito à alimentação adequada. Ocorre que em Imperatriz – Ma, a sociedade empresária teve participação fundamental no processo de implementação do Restaurante Popular existente. Primeiro porque foi através dos empresários que houve a implementação do primeiro Restaurante Popular no Município, no ano de 2012. Desta forma, no município de Imperatriz - Ma existe apenas 1 (um) Restaurante Popular que precisou de reforma ficando mais de um ano sem funcionar, notadamente entre o período deobra na data de 02 de janeiro de 2014 a 30 de abril de 2015 (Prefeitura de Imperatriz, 2015). Após a reforma, o Restaurante Popular mantido pelo município voltou a funcionar no bairro central de Imperatriz – Ma, passando a atender em média 750 (setecentos e cinquenta

pessoas), indistintamente. Ou seja, o Restaurante Popular não atende apenas as pessoas em condição de vulnerabilidade, atende a vontade de todos aqueles que se dirigem ao local, o que é causa para formação de filas imensas de trabalhadores que se utilizam do Restaurante Popular para conseguir realizar uma refeição ao dia, pelo menos, violando assim, o Direito Humano à Alimentação Adequada e Nutricional. Concluiu-se, portanto, que até localização do Restaurante Popular foi estruturada para atender os trabalhadores que não tinham condições de retornar para suas residências na hora do almoço. Entretanto, o público que mais se beneficia são os funcionários do INSS – Instituto Nacional de Seguridade Social, os funcionários do Fórum Cível e Criminal do Município de Imperatriz, pessoas que têm condições de realizarem suas refeições em suas respectivas residências e não o fazem, já que o órgão fica localizado a uma quadra do Restaurante Popular.

Palavras-chaves: Restaurante Popular. Direito Humano à Alimentação Adequada. Políticas Públicas.
Fonte(s) de financiamento: não há.
Conflito de interesses: não há.

ANÁLISE DA INCORPORAÇÃO DOS PRINCÍPIOS DO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA NO APARATO LEGAL DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Renata Lopes de Siqueira (Universidade Federal de Sergipe, campus *São Cristóvão, renata.educacao@gmail.com), Sílvia Eloísa Priore (Universidade Federal de Viçosa,* campus *Viçosa, renata.educacao@gmail.com), Mayara Barbosa Miranda Sílvia Voci (Universidade Federal de Sergipe,* campus *São Cristóvão, mayarabmiranda19@gmail.com), Andhressa Araújo Fagundes (Universidade Federal de Sergipe,* campus *São Cristóvão, smvoci@uol.com.brafagundes16@gmail.com)*

Resumo: Introdução/objetivo: O fato de ser signatário de acordos internacionais que reconhecem o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e de ter inserido este direito na sua Constituição Federal impõe ao estado brasileiro o dever de prover, proteger respeitar e promover o DHAA. Para tal, faz-se necessária a incorporação dos princípios do DHAA no conjunto normativo que regulamenta as políticas e programas de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) de forma a assegurar legalmente a sua realização. Objetivou-se neste estudo analisar o processo de incorporação destes princípios no novo desenho institucional do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). **Método:** Para tanto, analisou-se o conteúdo normativo da Lei no. 11.947/2010 e da RESOLUÇÃO/CD/FNDE no. 26/2013, principais instrumentos que atualmente regulamentam a execução do PNAE. Ambas as normas foram analisadas à luz dos princípios norteadores do DHAA presentes no Comentário Geral no. 12, formulado pelo Alto Comissariado das

Nações Unidas em 1999; no Guia para Análise de Políticas e Programas Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional sob a Perspectiva dos Direitos Humanos proposto em 2009 e elaborado pela Comissão Permanente de DHAA do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e; na Lei nº. 11346/2006 (Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional). Inicialmente, discriminou-se o sentido atribuído a cada um dos princípios contidos nos documentos referência supracitados e, paralelamente, procedeu-se uma análise das normas legais instituídas, buscando identificar se contemplavam ou não aos princípios do DHAA. **Resultados/discussão:** Neste sentido, observou-se que o aparato normativo vigente contempla a incorporação dos princípios da não discriminação, da acessibilidade, da disponibilidade, da adequação, da sustentabilidade da justiça social, responsabilização e da participação social. Não obstante é omisso quanto ao princípio de empoderamento da comunidade escolar, o que pode vir a comprometer o cumprimento de todos demais princípios, visto que a comunidade escolar estar ciente sobre o que é DHAA, quais são os seus direitos, quem são os portadores de obrigações e os titulares de direitos, assim como quais os mecanismos de exigibilidade é condição elementar para acato pleno de todos os demais princípios do DHAA no PNAE. **Considerações finais:** Os resultados evidenciam que o novo marco regulatório do PNAE sinaliza para um processo de mudança de paradigma caracterizado por gradativo declínio da percepção do PNAE como política de caráter assistencialista e pelo incremento da concepção do benefício da alimentação escolar como um Direito Humano. Entretanto é imperativo destacar que a omissão do princípio de empoderamento da comunidade escolar, aliado a um histórico de recorrentes violações normativas na gestão do PNAE, são questões persistentes que seguem comprometendo a conversão dos princípios do DHAA legalmente assumidos em práticas efetivas em prol da realização do mesmo.

Palavras-chaves: Segurança Alimentar e Nutricional; Direito Humano à Alimentação
Fonte(s) de financiamento: Sem fontes de financiamento.
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar

A UTILIZAÇÃO DE HORTAS E COMPOSTEIRAS NO DESENVOLVIMENTO DE ESTRATÉGIAS PEDAGÓGICAS VOLTADAS PARA A EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM DUAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE SÃO PAULO

Ana Carolina Lujza de Moura Prager (mestranda no Programa de Pós-graduação em Saúde Pública da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo – anaprager@usp.br), Giovanna Maurelli (graduanda em nutrição na Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo - giovanna.maurelli@usp.br); Cláudia Maria Bógus (professora associada do Departamento de Política, Gestão e Saúde da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo – claudiab@usp.br)

Resumo: No contexto histórico das políticas dirigidas à área escolar, a implementação de hortas tem sido recorrente. A utilização de hortas e composteiras como estratégia pedagógica permite abordar e articular diferentes temas e setores (alimentação, ambiente, saúde, entre outros), possibilitando o desenvolvimento de estratégias educativas que respondem às necessidades apontadas por políticas públicas que visam à Segurança Alimentar e Nutricional e à Promoção da Saúde. Embora haja incentivo por parte de programas e políticas públicas e grande quantidade de hortas escolares ativas, há pouca pesquisa que analise como são desenvolvidas as atividades pedagógicas. Assim, diante das inúmeras oportunidades de ensino, é importante analisar como hortas e composteiras são utilizadas como instrumentos pedagógicos no desenvolvimento de estratégias de ensino nas escolas, quais as abordagens educativas que norteiam a prática docente e quais relações estabelecem com os pressupostos da educação alimentar e nutricional, da educação ambiental e da promoção da saúde. **Método:** Foi realizado estudo de caso descritivo e explicativo em duas escolas públicas municipais da Diretoria Regional de ensino do Butantã - São Paulo (sendo uma de educação infantil/EMEI e uma de ensino fundamental/EMEF), por meio de abordagem qualitativa. Os dados foram coletados no segundo semestre de 2016 por meio da combinação de observação participante com análise documental e entrevista semi-estruturada. A pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética da Faculdade de Saúde Pública. **Resultados/ discussão:** Na EMEI, as atividades com horta/composteira constam no projeto político pedagógico da escola e fazem parte da grade horária de todos os alunos e professoras. Na EMEF, estão inseridas por meio de programa governamental de educação integral e as atividades são oferecidas semestralmente e a participação dos alunos é voluntária. Em ambas escolas os alunos participam de todas etapas da produção de alimentos, porém não foi observada participação no planejamento das atividades. Foi observado que prevalecem estratégias educativas voltadas à mudança de hábitos alimentares individuais, contudo, o trabalho com a horta favoreceu valores relacionados ao coletivo, como o cooperar e o compartilhar. Ambas escolas observaram melhora nos hábitos alimentares dos alunos e disseram que algumas mães contaram que elas também passaram a comer melhor após os filhos começarem a participar na horta. A melhora no comportamento social de alunos tidos como "problemáticos" também foi relatada nos dois casos. Em ambas escolas houve relatos de que as atividades repercutiram na comunidade escolar, pois funcionários, pais e moradores do entorno contaram que implementaram sua própria horta/composteira em suas casas ou de forma comunitária. **Considerações finais:** A horta/ composteira mostrou-se instrumento e espaço capaz de promover a socialização por meio da temática da alimentação, desencadeando reflexão e promovendo a alimentação adequada e saudável nas escolas e, também, para além de seus muros, possibilitando o desenvolvimento de ações/estratégias permanentes em EAN, pesquisa e formação nas áreas de SAN/DHAA.

Palavras-chaves: horta escolar; composteira; educação alimentar e nutricional.
Fonte de financiamento: Bolsa de Mestrado do CNPq
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar.

LEGISLAÇÃO ACERCA DA DOENÇA CELÍACA SOB A ÓPTICA DO DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA

Glauciany Barros Felipe da Silva (Centro Universitário Uninovafapi –glaucianybarrosfs@hotmail.com), Herlania Bezerra Ribeiro (Centro Universitário Uninovafapi – herlaniaribeiro@gmail.com), Norma Sueli Marques Costa Alberto (Centro Universitário Uninovafapi – normaalberto@yahoo.com.br), Theonas Gomes Pereira (Centro Universitário Uninovafapi - theonasgp@yahoo.com.br), Maria Edna Rodrigues de Lima (Centro Universitário Uninovafapi - m.ednalima@gmail.com)

Resumo: A doença celíaca é uma necessidade alimentar especial, caracterizada pela intolerância permanente ao glúten, ligada a fatores genéticos, ambientais e imunológicos. Esse quadro requer legislação nas instâncias federativas que reconheçam o direito do/a portador/a da doença à alimentação adequada, e que prevejam medidas estatais e do setor produtivo para proteger sua saúde. **Objetivo:** Analisar a legislação relacionada à doença celíaca sob a óptica do direito humano à alimentação adequada, com ênfase na exigibilidade. **Metodologia:** Pesquisa documental em sites oficiais e da sociedade civil relacionados ao tema. Utilizou-se os descritores "doença celíaca", "glúten", "legislação", "lei". Realizou-se série histórica nacional e do Piauí e a análise deu-se à luz do direito humano à alimentação adequada, no que se refere à equidade e à exigibilidade. **Resultados:** Existem duas leis e quatro resoluções nacionais em vigor que se referem à responsabilidade de fabricantes de produtos alimentícios sobre a rotulagem de alimento com ou sem glúten, e uma portaria que aprova um protocolo clínico, as quais representam avanço no reconhecimento dos direitos e na proteção ao celíaco. O Piauí dispõe de uma lei aprovada e três projetos de leis aguardando sanção. Nenhuma das legislações refere-se ao direito à alimentação adequada do celíaco, mas se apresentam como instrumentos de exigibilidade desse direito, bem como de controle social. **Conclusão:** Os marcos legais identificados preveem medidas organizacionais e protetivas à doença celíaca, demonstram coerência com o direito do celíaco à alimentação adequada e à exigibilidade desse direito, apesar de não os mencionar explicitamente. Entretanto, existem aspectos que precisam ser regulamentados de forma a ampliar a segurança do celíaco quanto à informação, aquisição e ao consumo de alimentos adequados. Faz-se necessária a criação de marcos legais que prevejam a separação de espaços,

equipamentos e utensílios a serem utilizados na preparação de alimentos isentos de glútens em ambientes públicos ou comerciais, bem como capacitação de manipuladores para evitar a contaminação cruzada, que impõe ao celíaco o desencadeamento de manifestações clínicas.

Palavras-chaves: Doença Celíaca; Glúten; Legislação.
Fonte(s) de financiamento: Financiamento Próprio.
Conflito de interesses: Sem conflito de interesses.

HORTA E COMPOSTEIRA PEDAGÓGICA NO COTIDIANO ESCOLAR

Giovanna Maurelli (Graduanda em Nutrição na Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo - giovanna.maurelli@usp.br), Ana Carolina Lujza de Moura Prager (Mestranda no Programa de Pós-graduação em Saúde Pública da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo - anaprager@usp.br), Cláudia Maria Bógus (Professora associada do Departamento de Política, Gestão e Saúde da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo - claudiab@usp.br)

Resumo: O padrão alimentar da população brasileira tem mudado constantemente. Anteriormente havia predominância de alimentos *in natura* e minimamente processados como base de preparações culinárias e atualmente, esses são substituídos por alimentos industrializados e ultraprocessados. Do ponto de vista do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é um campo de conhecimento transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis, a partir de abordagens e recursos educacionais que favoreçam o diálogo entre indivíduos e grupos populacionais. A partir disso, o conceito e a prática de hortas escolares servem para voltar ao passado e resgatar um pouco de nossas tradições culturais, proporcionando melhora na alimentação e se tornando um importante tema envolvendo a EAN e a Educação Ambiental (EA) nas escolas. Este estudo é um recorte de uma pesquisa e teve como objetivo descrever os conteúdos em EAN e EA abordados por meio do uso de hortas e composteiras como estratégias pedagógicas em uma Escola Municipal de Ensino Fundamental (EMEF) da Diretoria Regional de Educação do Butantã (DRE-BT) do município de São Paulo. **Métodos:** Foi realizada pesquisa qualitativa descritiva. A coleta de dados se deu por meio de observação participante nas atividades desenvolvidas na horta/composteira da EMEF no segundo semestre de 2016. No mesmo período, foi realizada análise de documentos escolares usados e gerados nas atividades com a horta e composteira, além da análise de transcrições de entrevistas com os atores escolares (realizadas no estudo abrangente). **Resultados:** As atividades realizadas a partir da horta/composteira escolar promoveram a EAN por meio do incentivo ao consumo de alimen-

tos saudáveis, pois os estudantes pesquisavam sobre os aspectos nutricionais dos alimentos e receitas consideradas saudáveis, participavam desde o plantio à colheita, preparo e consumo, eram incentivados a experimentar novos alimentos e a reduzirem os resíduos orgânicos pela utilização integral dos mesmos. Por meio da manutenção da horta/composteira, foram abordados temas relacionados à sustentabilidade, sendo trabalhados conceitos que abrangem a EA. Além disso, as atividades promoveram atitudes de cooperação, coletividade, o cuidado tanto ao meio ambiente quanto ao próximo e a si mesmo, além da proatividade de cada indivíduo frente ao projeto. **Conclusão:** As atividades pedagógicas na horta/composteira escolar contribuem para a promoção de hábitos alimentares saudáveis, como maior consumo de verduras, legumes, frutas e, também, de outras partes não convencionais dos alimentos. Além disso, o trabalho com a horta/composteira favoreceu a integração/união entre os envolvidos e a melhora de relações interpessoais dentro e fora da escola. Assim, as atividades com horta/composteira permitem integrar diversas áreas do conhecimento que envolvem a EAN e a EA, uma vez que temas sobre alimentação e sustentabilidade podem caminhar juntos de modo a melhorar condições de vida.

Palavras-chaves: Direito Humano à Alimentação Adequada; Hortas e Composteiras Escolares; Segurança Alimentar
Fonte(s) de financiamento: Bolsa de pesquisa do Programa Unificado de Bolsas de Estudos para Estudantes de Graduação - USP
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar

SISTEMA ALIMENTAR, PRÁTICAS ALIMENTARES E OBESIDADE INFANTIL

Patrícia Henriques (Faculdade de Nutrição / Universidade Federal Fluminense -patihenriques@gmail.com), Patricia Camacho Dias (Faculdade de Nutrição / Universidade Federal Fluminense - diaspc2@gmail.com), Luciene Burlandy (Faculdade de Nutrição / Universidade Federal Fluminense - burlandy@uol.com.br)

Resumo: O aumento da prevalência da obesidade infantil vem sendo fundamentalmente atribuído a mudança das práticas alimentares, especialmente o consumo de alimentos processados e bebidas açucaradas fomentado por corporações transnacionais que disputam a hegemonia sobre o mercado, vulnerabilizam grupos populacionais e desvalorizam alimentos regionais produzidos localmente. O objetivo deste estudo foi identificar as concepções de atores do Estado/Governo e da Sociedade Civil Organizada (SCO) envolvidos com as políticas de alimentação e nutrição e de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) acerca das estratégias governamentais para promoção da alimentação saudável e redução da obesidade infantil. A pesquisa qualitati-

va com abordagem cognitiva de análise de políticas públicas se pautou em análise documental e entrevista com 19 atores sendo 10 do Estado/Governo e nove da SCO. Diferentes depoentes ressaltaram características do sistema alimentar que incidem direta e indiretamente nas práticas alimentares ou na obesidade. Sinalizaram limites das políticas públicas na reversão desse quadro pela baixa capacidade de afetar práticas que ferem os princípios da SAN e do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), como: a frágil regulação e controle no uso de agrotóxicos; aplicação de normas sanitárias incompatíveis com a realidade da agricultura familiar que dificultam o acesso aos mercados formal e institucional de produção artesanal e de base familiar; frágil regulação da publicidade de alimentos direcionada ao público infantil; biofortificação de alimentos oriunda de grandes corporações e fundações privadas; e, marcos regulatórios alinhados ao agronegócio e à indústria de alimentos. Assim, a maioria dos atores defendem estratégias governamentais capazes de regular diferentes práticas ao longo do sistema alimentar na ótica da SAN. Destacam-se discursos contraditórios de depoentes governamentais que reconhecem que as práticas do mercado contribuem para o aumento da obesidade, mas o incluem como parceiro em acordos com a indústria de alimentos para redução do teor de ingredientes excessivos, que mais legitimam do que regulam a indústria. Depoentes da SCO apontaram que para redução da prevalência da obesidade infantil são necessárias ações focadas na "raiz" do problema, como a promoção de sistemas alimentares saudáveis para criação de um contexto favorável à adoção de práticas alimentares mais adequadas, bem como aprovação e adoção de medidas regulatórias de caráter mandatório. Consideram que programas promotores de SAN como o PNAE podem contribuir para a mudança das práticas alimentares do grupo infantil, todavia não alcançam as crianças da rede privada de ensino. Diversos depoimentos ressaltam a relevância de ações regulatórias que incidam sobre todo o sistema alimentar e garantam os princípios da SAN e do DHAA uma vez que reconhecem que a atuação de alguns atores governamentais é mobilizada por interesses por vezes antagônicos a estes princípios e, consequentemente o DHAA e a garantia da SAN do grupo infantil acabam sendo sobrepostos por interesses econômicos e políticos.

Palavras-chave: obesidade infantil, práticas alimentares, sistema alimentar
Fonte(s) de financiamento: Não houve financiamento
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar

EDUCAÇÃO POPULAR E A CONSCIENTIZAÇÃO PELA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

Fernando Marcello Nunes Pereira (Hospital de Doenças Tropicais - HDT e Secretaria Estadual de Saúde - SES. fernandomarcello08@gmail.com), Ingryd Garcia Oliveira, (Faculdade de Nutrição da

Universidade Federal de Goiás – FANUT UFG. ingrydnutri@gmail.com), Ariandeny Silva de Souza Furtado (SIASS IF Goiano/Goiás e FANUT/UFG – ariandeny.furtado@ifg.edu.br)

Resumo: Baseado na visão holística da educação popular, este trabalho tem como objetivo relatar a experiência de um grupo autointitulado Balaio Cerrado que transita dentro e fora dos muros institucionais buscando promover e ampliar o debate acerca da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e a Soberania Alimentar (SA) no contexto do Direito Humano a Alimentação e Nutrição Adequada (DHANA). Os círculos de cultura foram sistematizados por Paulo Freire na década de 90 com caráter democrático e libertador o que caracteriza uma abordagem pedagógica diferenciada, propondo uma formação integral, que respeite e valorize a pluralidade cultural, a horizontalidade dos saberes, contrapondo-se em seu caráter humanístico, à visão tradicional e cientificista do ensino-aprendizagem. Caminha no sentido do entendimento e problematização do cotidiano visando à criticidade sobre vivências e das estratégias de luta e enfrentamento. Nessa perspectiva, optou-se pelo método de Educação Popular em Saúde sob a mediação de dois nutricionistas do coletivo Balaio Cerrado e uma docente da Faculdade de Nutrição (FANUT), em um evento institucional na Universidade Federal de Goiás (UFG), promovido pela Liga Acadêmica de Nutrição (LANUTRI). O público era composto por profissionais e estudantes da área da saúde, majoritariamente da nutrição. A atividade foi desenvolvida em 3 momentos. O 1° foi a dinâmica de socialização por meio do teatro do oprimido onde problematizou-se a transição alimentar e nutricional e o perfil da/o profissional da saúde e o comportamento (não) ético, moral e social que (não) condiz com a SAN. No 2º momento foram sorteadas palavras "chaves" que evidenciavam os princípios e as diretrizes da Política Nacional de Promoção da Saúde, oportunizando a escuta, a amorosidade, o afeto, as trocas e a interface com a SAN. No último momento as/os participantes foram divididas/os em grupos. Em cada agrupamento foram distribuídas temáticas sobre o agronegócio/neoliberalismo, o contexto político atual brasileiro, e a formação da/o nutricionista. Houve discussão e apresentação para todas/os enfatizando de forma compartilhada e participativa os desafios e as possibilidades de avançar em prol da SAN. A experiência foi significativa, as trocas realizadas ganhavam sentido na medida em que as pessoas iam se reconhecendo na fala das outras. A distância do ensinar e do aprender imposta pela academia são de várias formas superadas na horizontalidade e interdisciplinaridade da roda. O momento de falar é também o de ouvir e assim se estabelece a formação de redes e posicionamentos importantes na real conscientização coletiva pela SAN. A inserção da educação popular teve importante papel no evento realizado pela LANUTRI bem como, todo o conhecimento compartilhado corroborando com a autonomia e empoderamento das/os participantes frente a urgência de compreender os Determinantes Sociais de Saúde, a implementação da Política Nacional de Alimentação e Nutrição e de Promoção da Saúde, a agroecologia, a efetivação do DHANA e a luta pelo Sistema Único de Saúde (SUS), pois sem evidenciá-los não é possível avançar na SAN.

Palavras-chaves: Promoção da saúde, educação em saúde, segurança alimentar e nutricional.
Fonte(s) de financiamento: não houve
Conflito de interesses: não houve

INSEGURANÇA ALIMENTAR E ESTRATÉGIAS REALIZADAS NA AUSÊNCIA DE ALIMENTOS: UM ESTUDO EM POPULAÇÃO ELEGÍVEL PARA O PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA EM DUQUE DE CAXIAS/RJ

Lívia Gomes de Oliveira (Curso de Graduação em Nutrição, Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro, liviagomes95nutricao@gmail.com), Hellen C. de S. Ataliba (Curso de Graduação em Nutrição, Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro, hellencsataliba@gmail.com), Aléxia Vieira de Abreu Rodrigo (Curso de Graduação em Nutrição, Faculdade de Nutrição Emília de Jesus Ferreiro da Universidade Federal Fluminense, alexiaabreurodrigues@gmail.com), Juliana de Bem Lignani (Doutoranda em Ciências Nutricionais do Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro, jublig@yahoo.com.br), Ana Alice Taborda (Doutoranda em Ciências Nutricionais do Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro, anaalicetaborda@gmail.com), Marina Maria Leite Antunes (Pós-Doutorado, Programa de Pós-Graduação do Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro, marinamlantunes@gmail.com), Rosana Salles-Costa (Professora Associada do Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro, rosana@nutricao.ufrj.br)

Resumo: A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é um fenômeno complexo que dialoga com o direito à alimentação adequada. Essas situações possuem relação direta com as condições socioeconômicas nas quais a população está inserida. Estudar famílias que vivem em situação de insegurança alimentar (IA) e avaliar sua interface com as estratégias adotadas no enfrentamento da fome é importante para elencar medidas adequadas para a superação da pobreza. **Objetivo:** Avaliar a associação da IA com as estratégias utilizadas mediante a falta de alimentos entre famílias residentes em Duque de Caxias (DCX) elegíveis ao Programa Bolsa Família (PBF). **Métodos:** Estudo transversal (base domiciliar) realizado em Campos Elíseos/DCX/RJ no período de 2014/2016. Foi utilizada amostra de 202 famílias cadastradas no CadÚnico (2014/2015) e elegíveis ao PBF. Foram aplicados a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) e questionário sobre as estratégias realizadas frente à falta de alimento no domicílio. Foram calculadas as proporções, seus respectivos intervalos de confiança e realizada análise bivariada com teste qui-quadrado considerando o nível de significância de 95% de confiança. As análises foram feitas no programa Stata/13.0. **Resultados:** De acordo com a EBIA, nos 202 domicílios entrevistados, 11,4% estava em situação de segurança alimentar, 43,1% em IA leve, 25,3% em IA moderada e 20,3% em IA grave. Mais da metade das

famílias relatou falta de alimentos, sendo maior nas famílias com IA grave (72,6%, p-valor<0,001). Com relação aos domicílios onde ocorreu falta de alimento, observou-se associação significativa entre as formas mais graves de IA e a prestação de serviços em troca de alimentos (p-valor=0,016), pedir alimentos emprestados (p-valor<0,001), deixar de comprar itens considerados supérfluos (p-valor=0,002), comprar alimentos fiado (p-valor=0,017) e o consumo de sobras de alimentos (p-valor=0,002). Não foi observada redução significativa no consumo de carne e frutas. **Conclusão:** Mediante a privação do alimento foi possível identificar que as famílias com as formas mais graves de IA realizaram estratégias que interferiam na qualidade alimentar possibilitando o acesso ao alimento sem haver necessidade de renda.

Palavras-chaves: insegurança alimentar, ausência de alimentos, Programa Bolsa Família.
Fonte(s) de financiamento: CNPq (Edital MCT/CNPq/MDS-SAGI, no 456847/2013-8 e Edital MCTI/CNPq/Universal, no 445537/2014-0) e FAPERJ (Edital Prioridades Rio, no E-26/01000195/2014
Conflito de interesses: Não há conflitos de interesse a declarar

A INTERDISCIPLINARIEDADE PROPICIADA PELO PROJETO DE APRENDIZAGEM NO CURSO DE SERVIÇO SOCIAL DA UFPR LITORAL E SUA RELAÇÃO COM O DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA

Ana Beatriz Schemberg (UFPR Litoral, abschemberg@gmail.com), Diomar Augusto de Quadros (UFPR Litoral, diomar@ufpr.br)

Resumo: O presente trabalho tem como objetivo relatar a experiência interdisciplinar vivida no Projeto de Aprendizagem desenvolvido no Curso de Serviço Social da Universidade Federal do Paraná, Setor Litoral (UFPR Litoral), relacionando com o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). A experiência foi desenvolvida no primeiro semestre de 2017 em um dos espaços formativos da UFPR Litoral denominado Projetos de Aprendizagem, o qual oportuniza aos estudantes que escolham temáticas relacionadas aos seus cursos e direcionem ações de estudos teóricos, ou efetivamente concretos na realidade local. A UFPR Litoral possui um projeto político pedagógico (PPP) diferenciado das demais instituições por crer em uma educação emancipatória, horizontal que concebe o conhecimento como uma totalidade articulada, decorrente da reflexão e do posicionamento a respeito da sociedade e sua realidade concreta envolvendo a educação e o ser humano. No PPP do Setor é proposto ao estudante que crie um projeto de aprendizagem (PA) desde o primeiro semestre do Curso, em que seja privilegiado a investigação/ação, possibilitando o exercício da construção de leitura da realidade concreta. O/a discente antecipa e vivencia de forma autônoma o exercício profissional, o qual é mediado por um docente, bem como a/o estudante tem autonomia para

escolher e desenvolver seu projeto, seja de forma teórica ou prática. Pela liberdade emancipatória e autonoma a interdisciplinariedade se faz presente como uma relevante ferramenta na expansão de conhecimentos, acrescentando informações e um olhar diferenciado na formação acadêmica e consequentemente profissional. A interdisciplinaridade é uma postura epistemológica e pedagógica que busca em seu exercício a compreensão de um todo, por meio do diálogo entre diferentes áreas do saber e distintas percepções da realidade. A presença da interdisciplinariedade na formação acadêmica se torna ainda mais propulsora de conhecimentos, por auxiliar na compreensão da divêrgencia de outras áreas, em relação ao serviço social contemporâneo que luta pela garantia do acesso aos direitos em resposta às expressões da questão social, possuindo um posicionamento crítico devido a sua formação materialista histórica dialética. O posicionamento crítico do assistente social, visa a equidade de classes, e através de políticas públicas luta pela garantia de acesso aos direitos. Sendo neste caso o escopo o DHAA, bem como as medidas através do Estado que visem livrar-se da fome e da desnutrição; acesso aos alimentos e a uma dieta adequada; proporcionado pela Segurança Alimentar e Nutricional e seus mecanismos. Através deste contexto, supracitado, interdisciplinar, autonomo propiciado pelo PPP intitucional, o acesso ao DHAA, surgiu como objeto de estudo, por intermédio de reflexões competentes do desenvolvimento do projeto de aprendizagem em andamento do curso de serviço social da UFPR Litoral, e fundamentado na vivência cotidiana como futura assistente social na leitura analítica de documentos sobre Segurança Alimentar e Nutricional, Direito Humano à Alimentação Adequada e suas relações com o Serviço Social.

Palavras-chaves: Interdisciplinariedade; Serviço Social; Direito Humano à Alimentação Adequada
Fonte (s) de financiamento: Não há fonte (s) de financiamento.
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar.

O SISTEMA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL – SISAN COMO INSTRUMENTO DE GARANTIA DO DIREITO À ALIMENTAÇÃO: UMA EXPERIÊNCIA DO PROJETO SISAN UNIVERSIDADES - UFRPE-UFPB-UFRN

Micheline Maria da Conceição França Gonçalves (UFRPE - micheline.ufrpe@gmail.com), Reginaldo Xavier Silva (UFRPE - registir@bol.com.br), Maria Zênia Tavares da Silva, (UFRPE - zeniatavares@yahoo.com.br)

Resumo: No Brasil, o conceito de segurança alimentar e nutricional vem sendo debatido há quase trinta anos. A evolução na compreensão e a reformulação do conceito abriu portas para que constitucionalmente a alimentação passasse a ser um direito fundamental, garantido para todos. Isso só foi possível com a intensa movimentação e participação da sociedade por meio de conferências

que possibilitaram discussões, proposições e, consequentemente, a criação de leis que asseguram o Direito Humano a Alimentação Adequada - DHAA. Surge então, em meio a tais discussões, um Sistema para atuar de forma efetiva, com participação de governo e sociedade civil para implementar um Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, atuando de forma intersetorializada para seu maior cumprimento, esse sistema é o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN. Com isso, sentindo a necessidade de fortalecer as ações que o Sistema se propõe, projetos e programas públicos, tem sido observado como uma forma de cumprimento de obrigações e de garantia de direitos, com envolvimento tanto de servidores públicos quanto da sociedade civil, mantendo-se desta forma um meio de controle. Nesta ótica surgiu a necessidade de execução de Projeto para intensificação destas ações, como as do SISAN Universidade (UFRPE/UFPB/UFRN) como o objetivo de promover a criação e/ou fortalecimento deste Sistema em municípios dos estados de Pernambuco, Paraíba e Rio Grande do Norte. O mesmo, com o intuito de articular esforços entre governo e sociedade civil, assim como promover o acompanhamento, monitoramento e avaliação do Sistema de San. Para que este processo se dê compreende-se que é de estrema importância o diagnóstico e o monitoramento junto aos gestores e sociedade civil para criar ou fortalecer o Sistema, num processo de sensibilização de todos os envolvidos com a temática. Neste processo de acompanhamento aos municípios percebe-se que mesmo que um sistema não apresente um resultado desejado em suas áreas de atuação é incontestável que ele representa um progresso de atuação do Estado. Por meio de ações práticas de projetos, desenvolvidos em diversas instituições, é possível identificar resultados de progresso nas metas e objetivos que o SISAN, em sua estrutura, estabelece. Projetos como o SISAN Universidade, realizados em parcerias com universidades e o Ministério do Desenvolvimento Social– MDS, tem sido um forte instrumento para levar a compreensão da importância da discussão do Direito Humano à Alimentação Adequada – DHAA - para aqueles responsáveis que estão na ponta da gestão estadual ou municipal, levando ainda estímulo para municípios na criação do SISAN. Além disso, este dialogo tem fortalecido o processo participativo social na formulação dos componentes do SISAN em diversos municípios acompanhados. No entanto, é importante que cada grupo gestor junto aos seus representantes civis criem seus componentes do Sistema de SAN para que as ações sejam melhor elaboradas, atendendo as necessidades regionais, locais; para que sejam melhor fiscalizadas; para que haja uma maior participação da sociedade e uma compreensão deste bem coletivo.

Palavras-chaves: SISAN, Segurança alimentar, Direito humano
Fonte(s) de financiamento: Ministério do Desenvolvimento Social - MDS
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar

IMPLICAÇÕES DA DIETA SEM GLÚTEN NAS RELAÇÕES SOCIAIS DOS PORTADORES DE DOENÇA CELÍACA

Ana Lucia Eckert Campos (Pontifícia Universidade Católica do Paraná, ana.eckert@hotmail.com), Cilene da Silva Gomes Ribeiro (Pontifícia Universidade Católica do Paraná, cilenex@hotmail.com), Andressa Singolani (Pontifícia Universidade Católica do Paraná, andressasingolani@hotmail.com)

Resumo: A doença celíaca é uma doença autoimune que acomete cerca de 1% da população mundial. Considerada um problema de saúde pública, a doença celiaca é desencadeada em indivíduos geneticamente predispostos, através do consumo de cereais que contenham glúten, fazendo com que as pessoas com essa doença devam realizar uma alimentação totalmente isenta de glúten por toda a vida. O glúten é uma proteína encontrada em cereais como o trigo, aveia, cevada e malte e, portanto, muito comum em muitas preparações atualmente consumidas pela população. O consumo de glúten por portadores da doença celíaca provoca alterações na mucosa do intestino e consequentemente má absorção de nutrientes, podendo levar o indivíduo a complicações graves como osteoporose e doenças malígnas do trato intestinal. O tratamento para essa doença consiste na exclusão permanente do glúten da dieta. A falta de acesso e disponibilidade de alimentos para pessoas com doença celíaca dificulta a realização da dieta e configura a exclusão social desses indivíduos. A alimentação é um direito básico e fundamental para o ser humano, direito este que está previsto na Constituição Federal e na Declaração Universal dos Direitos Humanos. Reconhecer esse direito como fundamental, suscita a criação de políticas públicas essenciais para a proteção desse direito e da dignidade humana. Por isso, apontar as implicações sociais da dieta sem glúten no contexto do direito humano à alimentação torna-se essencial para que a exigibilidade desse direito se faça presente. **Objetivos:** avaliar a percepção e sentimentos dos doentes celíacos de como a dieta sem glúten impactou nas suas relações sociais. **Metodologia:** pesquisa de caráter qualitativo realizada com 12 pessoas celíacas acessadas a partir do cadastro da ACELPAR (Associação dos Celíacos do Paraná), através de entrevista semi-estruturada abordando aspectos quanto as dificuldades para participar de relações sociais após o diagnóstico da doença, o sentimento em relação a essa dificuldade e as mudanças sociais decorrentes da doença. **Resultados:** todos os entrevistados relatam dificuldades em participar de encontros sociais como: eventos, aniversários, casamentos, entre outros em virtude da falta de alimentos próprios para consumo disponíveis nesses ambientes bem como a dificuldade de compreensão e aceitação por parte de pessoas. O isolamento social e o afastamento de pessoas mais próximas como amigos e alguns familiares, foi o sentimento de maior tristeza relatado entre os entrevistados. Aqueles que não deixaram de frequentar eventos sociais e familiares, relatam sentirem-se constrangidos e incomodados em ter que levar o próprio alimento para participar de tais reuniões sociais. Todos reportaram que o maior impacto foi ao receber o diagnóstico e que a

aceitação de suas restrições sem se dado com o passar do tempo. **Conclusão:** a dificuldade em se ter um ambiente totalmente isento de glúten para preparar alimentos para os celíacos, faz com que estes sintam-se excluídos socialmente, vulnerabilizando-os.

Palavras-chaves: doença celíaca, alimentação, relações sociais
Fonte(s) de financiamento: não se aplica
Conflito de interesses: não se aplica

ATENÇÃO ÀS PESSOAS COM NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS: UMA QUESTÃO EMERGENTE PARA A POLÍTICA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Kelly Poliany de Souza Alves (Programa de Pós-graduação em Saúde Coletiva/Instituto de Medicina Social/Universidade do Estado do Rio de Janeiro; kpsalves@gmail.com), Kimielle Cristina Silva (Programa de Pós-graduação em Saúde Coletiva/Instituto de Medicina Social/Universidade do Estado do Rio de Janeiro; kimielle@gmail.com), Ruben Araújo Mattos, (Programa de Pós-graduação em Saúde Coletiva/Instituto de Medicina Social/Universidade do Estado do Rio de Janeiro; rubenm@uol.com.br), Kenneth Rochel de Camargo Junior (Programa de Pós-graduação em Saúde Coletiva/Instituto de Medicina Social/Universidade do Estado do Rio de Janeiro; kencamargo@gmail.com)

Resumo: As consequências da insegurança alimentar e nutricional da população brasileira, como a desnutrição e as carências nutricionais específicas, tem recaído historicamente sobre o setor saúde. Porém, é possível observar nos últimos anos a ampliação do conhecimento e da discussão sobre os determinantes sociais dos agravos nutricionais e consequentemente da responsabilização de diferentes setores por políticas públicas que contribuam para sua superação. Como exemplos recentes identificam-se as políticas públicas voltadas ao combate à pobreza (ao invés de perpetuar apenas ações focalizadas nas suas consequências, como a desnutrição infantil) e o reconhecimento da obesidade como uma das manifestações da insegurança alimentar e nutricional. No tocante as necessidades alimentares especiais, definidas atualmente como "necessidades alimentares, restritivas ou suplementares, de indivíduos que apresentam limitações de consumo e/ou absorção dos nutrientes, em função de alterações metabólicas ou fisiológicas, que causam mudanças, temporárias ou permanentes, relacionadas à utilização biológica de nutrientes ou a via de consumo alimentar (enteral ou parenteral)", as demandas são crescentes. Enquanto no Relatório Final da II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - CNSAN (2004) houve menção ainda pequena sobre "atenção a grupos de portadores de necessidades especiais", os Relatórios Finais das Conferências subsequentes (2007, 2011 e 2015) ampliaram e qualificaram as propostas para garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) às pessoas com

necessidades alimentares especiais. As proposições estão relacionadas ao reconhecimento dessas pessoas como um grupo em risco de insegurança alimentar, que demanda que sua condição seja considerada no âmbito geral das políticas públicas relacionadas à Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), bem como reivindica políticas e ações específicas para atender suas necessidades, que não se resumem a garantia do acesso físico a fórmulas nutricionais ou alimentos específicos. Mesmo com este aparente avanço na organização para expressar suas demandas e propor estratégias para atendê-las nos espaços de participação social instituídos pela Política Nacional de SAN, nota-se que suas demandas não têm refletido em políticas públicas efetivas, ao menos no âmbito do Poder Executivo Federal, quando observadas as metas e ações estabelecidas no I e II Planos Nacionais de SAN (relativos às metas pactuadas para os quadriênios 2012-2015 e 2016-2019, respectivamente). Conforme o Relatório Final da V CNSAN, embora se tenha avanço no monitoramento da SAN no país, ainda se constatam segmentos e populações em insegurança alimentar que não devem ser esquecidos, sendo ainda invisíveis aos mecanismos de monitoramento vigentes e consequentemente às políticas sociais, entre eles as pessoas com necessidades alimentares especiais. Diante do exposto, ressalta-se a importância de ampliar e qualificar o debate acerca da violação do DHAA desses cidadãos e consequentemente sobre as responsabilidades dos diferentes setores do poder público para garanti-lo em todas as suas dimensões.

Palavras-chaves: insegurança alimentar e nutricional; necessidades alimentares especiais; direito humano à alimentação adequada
Fonte(s) de financiamento: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) – bolsa de doutorado de Kelly Poliany de Souza Alves.
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar.

O DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E O ACESSO ALIMENTAR DA POPULAÇÃO EM SITUAÇÃO DE RUA

Meimei Alessandra Oliveira (Mestranda pelo Programa de Estudos Pós-Graduados em Política Social da UFF, especialista em Planejamento e Gestão Social e Graduada em Serviço Social pela UFJF, Bolsista CAPES, meimei_jf@yahoo.com.br), Luciene Burlandy (Professora Associada da Universidade Federal Fluminense do curso de graduação em Nutrição e do Programa de Mestrado e Doutorado em Política Social; Doutora em Saúde Pública pela Fundação Oswaldo Cruz; burlandy@uol.com.br)

Resumo: O estudo analisou os desafios de acesso à alimentação vivenciados pela população em situação de rua (PSR). A alimentação foi instituída como direito constitucional e o Brasil dispõe de Política e Sistema Nacional Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) que articulam um conjunto

de programas com base nos princípios do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). No entanto, a PSR enfrenta inúmeras dificuldades para acessar tais programas e se alimentar de forma adequada. Foram analisados estudos acadêmicos identificados nas bases de dados da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) e *Scientific Electronic Library Online* (SCIELO) utilizando-se os seguintes descritores: SAN, DHAA, PSR. Foram também analisados documentos governamentais de políticas e programas de SAN e voltados para PSR, nos portais e sítios eletrônicos de órgãos de governo: JUSBRASIL; Ministério do Desenvolvimento Social e Agrário (MDSA); Conselho Nacional de Segurança Alimentar (CONSEA) e Mapa SAN 2015. Além disso, foram analisadas as características da PSR com base em estudos populacionais: CENSO SUAS 2015; Pesquisa Nacional da PSR; pesquisas do MDSA, do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e do Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA). Os dados foram organizados a partir das seguintes dimensões de análise: (1) características da PSR; (2) oferta de programas governamentais, desenho operacional e potenciais entraves para o acesso da PSR; (3) desafios potenciais e estratégias de acesso à alimentação. Observou-se que 19% da PSR do país não consegue se alimentar todos os dias; 79,6% faz ao menos uma refeição ao dia; 27,4% compra comida com seu próprio dinheiro; 88,5% não são atendidos por programas governamentais e 22,1% costuma dormir em abrigos. Os restaurantes populares e os abrigos que oferecem refeições, no entanto a cobertura dos abrigos é baixa para atender a demanda de 31.922 PSR em 2008(dado da última e única pesquisa nacional para PSR). A PSR também está excluída do acesso às cestas básicas oferecidas por instituições governamentais e filantrópicas por não poderem preparar a alimentação. Além disso, destacam-se outras barreiras de acesso: 24,8% não possui qualquer documento de identificação, o que inviabiliza o preenchimento do CadÚnico pois é obrigatório a apresentação do CPF e um documento com foto; 21,7% é impedido de entrar em órgãos públicos, 18,4% de receber atendimento na rede de saúde e 13,9% de tirar documentos. As condições por meio das quais essa população por vezes acessa sua alimentação violam o DHAA, uma vez que incluem desde a comida doada ao final do dia por restaurantes, até o consumo de alimento do lixo e a pedir esmolas para não passar fome. Desta maneira, o DHAA dessa população é violado de várias formas, tais como: passar fome; não escolher o que e onde comer; não ter condições de preparo e consumo; procedência incerta e duvidosa do alimento; escassez de renda; inexistência e\ou baixa cobertura e inadequação das políticas públicas; não dispor de documentos de identificação.

Palavras-chaves: População em Situação de Rua, Direito Humano à Alimentação, Segurança Alimentar e Nutricional.

O USO DO BENEFÍCIO E OS SENTIDOS DA TITULARIDADE DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA PARA BENEFICIÁRIOS DO MUNICÍPIO DE DUQUE DE CAXIAS, RJ.

Ana Alice Taborda (Doutoranda em Ciências Nutricionais do Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro, anaalicetaborda@gmail.com), Viviane dos Anjos Maresi (Mestre em Nutrição Humana pela Universidade Federal do Rio de Janeiro, vivimaresi@hotmail.com), Mirian Ribeiro Baião (Professora Associada do Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro, mirianbaiao@nutricao.ufrj.br), Gilza Sandre Pereira (Professora Adjunto do Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro, gsandre@nutricao.ufrj.br), Rosana Salles Costa (Professora Associada do Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro, rosana@nutricao.ufrj.br)

Resumo: O Programa Bolsa Família (PBF) apresenta como propósito a redução imediata da fome por meio de transferência direta de renda e diminuição da vulnerabilidade social, mediante o cumprimento de condicionalidades na saúde e educação. As famílias beneficiárias vivem em contextos de pobreza, onde persistem dificuldades no acesso aos alimentos em quantidade e qualidade, levando à insegurança alimentar. A titularidade do benefício é concedida preferencialmente às mulheres, por entender que assumem papel mais presente no cuidado com a família. A partir desse entendimento, buscou-se compreender o uso do benefício e os sentidos da titularidade do PBF, na perspectiva dos beneficiários. Foram realizados dois estudos (A e B) descritivos, de abordagem qualitativa, cujos dados foram construídos por meio de entrevista semiestruturada e observação. O referencial analítico se fundamentou no interpretativismo, recorrendo-se à adaptação da Análise de Conteúdo Temática de Bardin (2011), sugerida por Minayo et al (2012). Os estudos ocorreram no Distrito de Campos Elíseos, Município de Duque de Caxias/RJ. O estudo A ocorreu no ano de 2014 (com10 mulheres titulares) e o estudo B em 2016 (com 5 homens e 5 mulheres titulares). Em ambos os estudos, o uso do benefício foi utilizado para a compra de alimentos. Quando havia presença de crianças nas famílias, a prioridade era o consumo de alimentos reconhecidos/considerados como infantis. O PBF foi percebido pelos entrevistados como uma política voltada para a criança e não para a família, sendo esta apenas gestora do benefício. Neste sentido, não se observou, nos dois estudos, diferença expressiva no uso do benefício pelas mulheres e pelos homens. Logo, para os beneficiários, o dinheiro do PBF deve ser gasto "corretamente", acompanhado pelo entendimento de que "o PBF é para as crianças". Portanto, dependendo da composição familiar, outras necessidades passam a ser percebidas, como a compra de medicamentos, pagamento de creches e escolas, internet, consultas médicas/exames e compra de utensílios para casa, por vezes, com sentimento de culpa pelos entrevistados. Foi possível observar que a administração do recurso era realizada pela mulher, mesmo quando o homem é o titular do benefício. Os homens entrevistados demonstraram constrangimento por terem que, frequentemente, justificar a titularidade em

decorrência da presença de filhos ou por motivo de doença. Para as mulheres, a inclusão no programa trouxe a sensação de segurança, pois representava um aporte financeiro regular. Os sentidos de autonomia e liberdade também foram evidenciados, pois as mulheres não dependiam exclusivamente da renda do companheiro/marido. O benefício ganhou um sentido de "ajuda", por proporcionar apenas a manutenção da vida em nível de subsistência. Para alguns entrevistados, o acesso à formação profissionalizante e ao emprego formal poderia contribuir para superação da condição de pobreza. Contatamos que para os entrevistados, a alimentação foi prioridade, acompanhado do sentido que o benefício é para criança, independente da titularidade. Porém, o julgamento associado ao uso do dinheiro do PBF restringe o atendimento a outras necessidades.

Palavras-chaves: Insegurança Alimentar; Programa Bolsa Família e Alimentação e Cultura
Fonte(s) de financiamento: CAPES; CNPq; FAPERJ.
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar.

GRUPO TEMÁTICO 2
Produção Sustentável e Processamento de Alimentos

Membros: Mauro Dell Grossi, Luiza Trabuco, Adriana Adell Gomes, Ivan Santos, Cláudia Job Schmitt, Veruska Prado Alexandre, Islandia Bezerra
Organização do texto: Aída Couto Dinucci Bezerra (UFMT) e Bruna Gabriela Oliveira da Fonseca (UFMT)

Ementa: O GT 2 tratará de debater os seguintes temas: Produção e processamento de alimentos; Transição agroecológica para a construção das escolhas alimentares saudáveis; modos de produção de alimentos e efeitos na saúde e ambiente; Impactos/efeitos do uso de agrotóxicos, transgênicos e biofortificados sobre a saúde humana e sobre o meio ambiente; Impactos de grandes obras sobre recursos naturais, perda da sociobiodiversidade; a questão alimentar e os aspectos ambientais (mudanças climáticas – secas, cheias); Acesso à agua e a interface com a produção e o processamento de alimentos; Processamento de alimentos: potencialidades e impactos para a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional; Educação Alimentar eNutricional na produção e processamento de alimentos; Normas sanitárias e seu impacto no processamento, na promoção da equidade, na inclusão socioeconômica e na cultura alimentar tradicional e religiosa; Etnodesenvolvimento e inclusão produtiva com um olhar diferenciado para a população negra, povos originários e povos e comunidades tradicionais (PCTs); Metodologias e indicadores de estudo e avaliação da produção e processamento de alimentos na perspectiva de SAN; Biodiversidade e SAN; e Políticas Públicas relevantes para o tema.

Sessões de Pôster / Comunicação Oral Curta (08/11 – 17h às 18h)

- PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO COMO FONTE DE REDUÇÃO DE DESPERDÍCIOS: ELABORAÇÃO DE PÃO ADICIONADO DE POLPA E CASCA DE MANGA
- O USO INTEGRAL DE ALIMENTOS NA REDUÇÃO DE RESÍDUOS ORGÂNICOS
- APROVEITAMENTO INTEGRAL DO CHUCHU (*SECHIUM EDULE*): TÉCNICAS GASTRONÔMICAS COMO ALTERNATIVA PARA REDUÇÃO DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR
- SELO DE IDENTIFICAÇÃO DA PARTICIPAÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR – SIPAF E O RECONHECIMENTO SOCIAL
- TRANSGÊNICOS: AUMENTO DA PRODUTIVIDADE OU DA INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL?
- A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS: UM ENSAIO SOBRE O LIVRO A FOME DE MARTÍN CAPARRÓS
- CAPACITAÇÃO EM SEGURANÇA ALIMENTAR PARA MERENDEIRAS DO MUNICÍPIO DE PITIMBU-PB COM UTILIZAÇÃO DAS REGRAS DE OURO DA ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE
- ATIVIDADES SUSTENTÁVEIS COM IDOSOS NO CENTRO DE TRABALHO COMUNITÁRIO EM GOIÂNIA – GO.

PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO COMO FONTE DE REDUÇÃO DE DESPERDÍCIOS: ELABORAÇÃO DE PÃO ADICIONADO DE POLPA E CASCA DE MANGA

Daniele Lustosa Juca (discente do curso de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - Campus *Baturité), Márcia Maria Leal de Medeiros (docente do curso de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tenologia (IFCE)* – Campus *Baturité - mmlealmed@gmail.com), Antonio Bezerra Leite Junior (Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE)* – Campus *Baturité. Bolsista PIBIT/CNPq - antoniojunior.neabi@gmail.com)*

Resumo: A manga (Mangifera indica L) é um fruto da mangueira, árvore frutífera da família das Anacardiáceas, originária do sul da Ásia, e difundida em países tropicais e subtropicais. Segundo

o IBGE, o Município de Baturité-CE, produziu no ano de 2015, 1430 (hum mil, quatrocentos e trinta toneladas mangas). No município a manga é consumida principalmente na forma de geleias e sucos, nos meses de novembro a janeiro havendo, porém, muito desperdício. O pão é um alimento milenar, e um dos mais consumidos em todo o mundo, e em todas as classes sociais, como um dos principais itens da dieta, o que impulsiona cada vez mais o mercado de panificação e confeitaria. Esse mercado assim como o de alimentos em geral está sempre ávido por produtos inovadores, saudáveis e sustentáveis. O intuito dessa pesquisa foi desenvolver receitas de pães utilizando a polpa e as cascas da manga, com o objetivo de repassar essas receitas para as pessoas de comunidades locais para que seja reduzido o desperdício de mangas e haja uma maior valorização da produção e cultura locais, incentivando também o seu processamento em conservas para atender a demanda no período de entressafra. Foram produzidos pães contendo a polpa e as cascas (trituradas *in natura*) na massa de pão tipo forma. No preparo dos pães foi utilizado 20% de polpa e casca de manga e apresentaram volumes específicos médios de 8, 65mL.g -1, enquanto os pães controles 8,75mL. g -1. Os pães foram avaliados sensorialmente por 3 (três) provadores treinados quanto às características externas e internas, e apresentaram resultados satisfatórios. Conclui-se que a receita de pão com polpa e casca de manga na massa é uma alternativa viável para o mercado de panificação e como incentivo a produção proveniente de agricultura familiar.

Palavras-chaves: Cascas; Panificação; Polpa manga.
Fonte (s) de financiamento: Não há fonte de financiamento.
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse.

O USO INTEGRAL DE ALIMENTOS NA REDUÇÃO DE RESÍDUOS ORGÂNICOS

Filomena Zepechouka Halama (aluna da graduação em Nutrição do Centro Universitário Campos de Andrade, Curitiba-PR, Brasil - filomenanutri@hotmail.com), Morgana Sousa Gomes (aluna da graduação em Nutrição do Centro Universitário Campos de Andrade, Curitiba-PR, Brasil - morganasousa26@gmail.com), Letícia Mazepa (Professora do curso de Nutrição do Centro Universitário Campos de Andrade, Curitiba-PR, Brasil - nutricao@uniandrade.edu.br), Denecir de Almeida Dutra (Professor Doutor do departamento de saúde do Centro Universitário Campos de Andrade, Curitiba-PR, Brasil - denecir.dutra@terra.com.br)

Resumo: A produção de alimentos no mundo é de cerca de quatro bilhões de toneladas por ano. Estima-se que o desperdício gira em torno de 30-50%, ou seja, 1,2 a 2 bilhões de toneladas de alimentos, ocorrendo desde a colheita até o processamento. O Brasil produz aproximadamente 229 mil toneladas de lixo por dia, sendo 60% formado por resíduos orgânicos, ou seja, boa parte

gerada pelas sobras de alimentos. A maior parte do resíduo gerado em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) provêm de aparas de alimentos, resíduos do pré-preparo e preparo, além da sobra do alimento nos pratos das refeições dos clientes. O desconhecimento do aproveitamento integral do alimento e da composição nutricional das partes que não são utilizadas como cascas, folhas, talos e sementes, resultam no desperdício de toneladas de alimentos, causando um sério problema na produção e distribuição nos países subdesenvolvidos. Este estudo foi do tipo experimental realizado em uma UAN hospitalar do município de Araucária, Paraná, Brasil. O estudo foi realizado no período de novembro de 2014 à abril de 2015, as participantes responderam um questionário, sobre aproveitamento integral dos alimentos antes e após a capacitação sobre o uso integral dos alimentos. A falta de conhecimento dos manipuladores, acarreta em desperdício no processamento de alimentos, fator que contribui para o aumento do resíduo orgânico, deixando de contribuir para uma alimentação saudável da população, na redução dos custos e no impacto do meio ambiente. Com a aderência ao programa sustentável é possível realizar economia de custos e reciclagem, tendo como benefício à melhoria da apresentação do estabelecimento, maior produtividade, comprometimento e criatividade dos manipuladores. A capacitação auxilia em práticas sustentáveis, reduzindo o impacto ambiental nas unidades de alimentação e nutrição. A mudança do hábito alimentar da população em utilizar integralmente os alimentos possibilitará maior disponibilidade de nutrientes, melhorando o aporte nutricional dos indivíduos que sofrem com as consequências da fome, além da redução dos gastos e dos impactos ambientais provocados pelo desperdício dos alimentos. É necessário capacitar os manipuladores de alimentos, pois a falta de conhecimento é um importante fator que contribui para o grande desperdício dos alimentos. Com o aproveitamento integral dos alimentos é possível obter maior percentual de fibras, auxiliando trato gastrointestinal. Conclui-se que o aproveitamento integral dos alimentos não é praticado devido à falta de conhecimento dos manipuladores, além da falta de hábito e desconhecimento da elaboração dos pratos com as cascas, folhas, talos, sementes e entre cascas. A falta de utilização dos subprodutos dos alimentos acarreta no não aproveitamento do elevado teor de nutrientes que eles contêm, além disso, a utilização do alimento na íntegra contribui para redução de geração de resíduo orgânico e possível redução de custo no preparo dos alimentos.

Palavras-chaves: Aproveitamento Integral dos Alimentos. Alimentação Alternativa. Resíduos Orgânicos.
Fonte(s) de financiamento: Não se aplica
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar

APROVEITAMENTO INTEGRAL DO CHUCHU (*SECHIUM EDULE*): TÉCNICAS GASTRONÔMICAS COMO ALTERNATIVA PARA REDUÇÃO DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR

Priscila Ximenes Moreira (discente do curso de Tecnologia em Gastronomia do IFCE – Campus *Baturité, priscilaximenes.m@gmail.com), Anna Érika Ferreira Lima (docente do curso de Turismo do IFCE* – Campus *Fortaleza, annaerika@gmail.com), Ana Cristina da Silva Morais (docente do curso de Tecnologia em Gastronomia do IFCE* – Campus *Baturité, anacmorais@ifce.edu.br), Antonio Bezerra Leite Junior (discente do curso de Tecnologia em Gastronomia do IFCE* – Campus *Baturité, bolsista PIBIT/CNPq, antoniojunior.neabi@gmail.com)*

Resumo: Estudos comprovam que toneladas de alimentos são desperdiçadas, todos os anos, em escala mundial (FAO, 2015). Sabe-se que o desperdício ocorre desde a produção até a distribuição, como também no próprio consumo. Uma das formas de evitar este problema está relacionada à utilização de partes consideradas não convencionais dos alimentos, mas que possuem alto valor nutritivo, representadas pelas cascas, talos, folhas, sementes e entrecascas de frutas e legumes. A utilização de técnicas gastronômicas sustentáveis apresenta-se como uma alternativa para reduzir o desperdício de alimentos, tendo em vista um controle da produção de resíduos orgânicos. Aliando o prazer da gastronomia ao conceito de sustentabilidade, o presente trabalho buscou elaborar receitas fazendo o aproveitamento integral do Chuchu (*Sechium edule*), um fruto produzido expressivamente na Região do Maciço de Baturité, localizado à 60 kms da capital cearense. O qual é servido como entrada, prato principal e sobremesa, se consubstanciando como alternativa a reduzir os impactos ambientais negativos gerados pelos resíduos deste fruto e garantindo uma alimentação saudável aos seus consumidores. Com base nisto, elaborou-se um cardápio composto por três receitas, patê de chuchu, utilizando-se principalmente a casca e as sementes que são as partes não convencionais desta fruta. O molho de chuchu que utilizou o fruto de forma integral, sendo uma receita que além de reduzir a produção de resíduos pode ser utilizada como alternativa para pessoas que não consomem leite como os veganos, intolerantes à lactose ou alérgicos à proteína do leite. E finalmente a sobremesa, o doce de chuchu com coco, utilizando o fruto em uma fase avançada de amadurecimento, onde geralmente o mesmo é desprezado. Concluiu-se que é possível elaborar receitas simples e econômicas, utilizando as partes não convencionais do chuchu, como cascas e sementes, sendo uma alternativa para reduzir o desperdício alimentar.

Palavras-chaves: Gastronomia sustentável, desperdício, chuchu.
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar

SELO DE IDENTIFICAÇÃO DA PARTICIPAÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR – SIPAF E O RECONHECIMENTO SOCIAL

Simone de Brito Barreto (Universidade de Brasília, flordeumbuzeiro@gmail.com); Mauro Eduardo Del Grossi (Universidade de Brasília, delgrossi@unb.br) Jurandi Teodoro Gugel (Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina jurandigugel@epagri.sc.gov.br)

Resumo: Os alimentos e o hábito alimentar são a expressão síntese da cultura e da história de um povo, pelo hábito alimentar identificamos as pessoas, como nos afirma Bessis (1995:10) *"diz-me o que comes e te direis qual deus adora, sob qual latitude vives, de qual cultura nascestes e em qual grupo social te incluis".*

Os agricultores familiares partindo do valor simbólico do alimento, organizam as estratégias de trabalho, que sustentam a reprodução social do seu modo de vida. Para Gazolla e Schneider (2007), o trabalho do agricultor além de produtivo é também simbólico, cheio de significações o que favorece a construção da sua identidade social enquanto agricultor familiar.

As produções de alimentos nas diferentes agriculturas brasileiras estão vinculadas à história familiar e tradição alimentar do cotidiano das comunidades, favorecendo a produção de uma grande diversidade de alimentos que está fortemente vinculada a escala menores de produções, já que a grande escala é homogênea e adversa o específico.

Afim de valorizar o rural, o governo federal criou políticas públicas de valorização e visibilidade ao consumidor da agricultura familiar, através do Selo de Identificação da Participação da Agricultura Familiar – Sipaf. Este selo visa identificar os produtos oriundos da agricultura familiar, que trazem valores específicos como: produção vinculada à mão de obra familiar, resgate cultural de valores da gastronomia local, manutenção de valores culturais, tradições e características vinculadas ao campo (Casa Civil, 2016). O Sipaf vem como o signo que representa o trabalho a partir do núcleo familiar; a manutenção com qualidade de vida do homem no campo; a produção de alimentos vinculada a manutenção da natureza e dos costumes alimentares que contam a história do nosso país; bem como o abastecimento interno, garantindo alimentos para a mesa dos brasileiros.

A agricultura familiar na sua diversidade tem se mostrado a de melhor potencial para alcançar as demandas por alimentos que propiciem no ato de comer, um encontro com as tradições alimentares um povo e a produção com sustentabilidade ambiental, social e econômica. Nessa proposta de busca de alimentos ímpares, o Sipaf poderá ser utilizado como elemento que identifique e traduza simbolicamente a agricultura familiar e as suas diversas formas de produção de alimentos. Através da identificação dos produtos da agricultura familiar é possível minimizar os impactos das grandes multinacionais que verticalizam as transações comerciais, criam normativos de qualidade, uniformização dos processos produtivos e estão presentes desde os hipermercados à quitanda. Com o Sipaf é possível fortalecer e valorizar os produtos da agricul-

tura familiar nas cadeias curtas de comercialização, uma vez que permitirá que o consumidor visualize os valores e atributos desse modo de produzir. Esse diferencial baseado em valores cada vez mais procurados pela sociedade, possibilitará também que o produto da agricultura familiar, tenha potencial para enfrentamento da realidade que nos é apresentada ou infringida pelas transnacionais, com a padronização dos alimentos que tem influenciado e modificado o hábito alimentar das pessoas no mundo.

Palavras-chaves: Sipaf, alimentos, cultura
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar

TRANSGÊNICOS: AUMENTO DA PRODUTIVIDADE OU DA INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL?

Ananda Giovana Cabral Silva (anandacabral28@gmail.com)
Mônica de Caldas Rosa dos Anjos (UFPR, monica.anjos@ufpr.br)

Resumo: No Brasil a Segurança Alimentar e Nutricional tem como definição, a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis. Na premissa de erradicação da fome no mundo a "Revolução Verde" ocupou espaço no mercado mundial com uma nova forma de produção agrícola, baseada na produtividade, a partir do uso de maquinários altamente tecnológicos, agrotóxicos voltados à eliminação de pragas e doenças e, posteriormente a utilização de transgênicos. A incerteza dos riscos à natureza e saúde humana, tem provocado um intenso debate sobre a segurança alimentar e o uso de transgênicos. As alergias, toxicidade, intolerância, possível carcinogênese e interação com as bactérias intestinais são citados como riscos à saúde humana. Buscando compreender o impacto da utilização de alimentos transgênicos na segurança alimentar, foi realizada uma revisão bibliográfica nas seguintes base de dados: Biblioteca Virtual em Saúde, Periódicos da Capes, Pubmed, Scielo e Google Acadêmico, identificando estudos científicos que continham as palavras chaves: segurança alimentar e organismos geneticamente modificados. A seleção do material foi realizada conforme a relevância para a pesquisa. Observou-se que o modelo hegemônico de produção de alimentos não obteve impacto na fome e subnutrição do mundo, o que era esperado, tendo em vista que o problema da fome não ocorre por falha na produção, mas por uma má distribuição de alimentos, impedindo o acesso da população. Outra preocupação encontrada foi em relação à transferência de genes para outros seres, podendo causar efeitos indesejados na natureza, como

resistência de diversos microrganismos a antibióticos, além de eliminação ou deslocação de espécies silvestres, impactando na alimentação humana e ambiente local. Destaca-se também, a perda da autonomia do agricultor familiar que, dependente das grandes corporações, produtoras de sementes e insumos agrícolas, se endividam, colocando em risco a própria soberania e segurança alimentar. Muitos abandonam suas terras em busca de melhor qualidade de vida nas cidades, reafirmando, indiretamente, o monopólio destes impérios alimentares. Nota-se ainda, que à custa da resistência dos transgênicos aos agrotóxicos, a aplicação de venenos mais tóxicos e em maior quantidade é "inevitável", infringindo novamente a segurança e soberania alimentar. É de extrema importância a realização de novos estudos sobre os impactos dos transgênicos, respeitando-se o princípio da precaução, a fim de garantir a soberania e segurança alimentar da população. Ainda, se faz necessário desenvolver políticas públicas que propiciem acesso da população a alimentos seguros. Salienta-se, neste sentido, a necessidade do fortalecimento da agroecologia, um importante modo de produção, que prioriza a diversidade alimentar, respeita o ambiente, os seres, as práticas e os saberes tradicionais, garantindo o direito humano à alimentação adequada.

Palavras-chaves: Organismos Geneticamente Modificados, Segurança Alimentar
Conflito de interesses: Não há conflito de interesses

A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS: UM ENSAIO SOBRE O LIVRO A FOME DE MARTÍN CAPARRÓS

Ricardo de Amorim Cini (Mestrando em Bioética pela PUCPR. Email: riicardo.cini@hotmail.com), Cilene da Silva Gomes Ribeiro (Prof. titular da PUCPR. Doutora em História. Email: cilene.silva@pucpr.br), Maria Cecília Barreto Amorim Pilla (Coordenadora do Programa de Pós-Graduação em Direitos Humanos e Políticas Públicas da PUCPR. Email: ceciliapilla@gmail.com)

Resumo: A casualidade da palavra fome a fez perder toda sua significância. A utilizamos para descrever um sentimento que saciamos diariamente, enquanto estamos deslocados da vivência de seu verdadeiro significado. Com a incerteza de ter alimento no dia seguinte, pensar o futuro parece assustar os que sofrem da pobreza mais cruel, sem a possibilidade de sonhar e esperar pela melhora. A insuficiente produção de alimentos para suprir a necessidade de todos é sempre tida como produto da fatalidade geográfica, mas não se pode tratar a fome como algo inevitável, de força ontológica. A fome envolve sim decisões, razões e causas que não somente o clima ou a fatalidade de nascer em determinada região. Propôs-se dessa forma a análise, sobre a perspectiva da produção de alimentos, do livro A Fome, de Martín Caparrós. A história da agricultura sempre foi pautada na preocupação em maximizar seu rendimento. A produção de alimentos entre 1950

e 2000, com a Revolução Verde, aumentou mais que o crescimento populacional, mas trouxe problemas como a dependência dos combustíveis minerais, pragas mais resistentes aos pesticidas, emissões de gases que agravam o efeito estufa e, o mais grave, a dependência dos camponeses de grandes empresas na compra de produtos para melhorar a colheita, fazendo com que muitos camponeses se endividassem e perdessem tudo – e que alguns ganhassem o que eles perdiam. As sementes perdiam sua potência de rendimento a cada safra, sendo necessária constantemente a compra de novas, agravando sua dependência através dos contratos de obrigatoriedade, pois somente as corporações detinham a patente sobre as modificações. O avanço técnico foi significativo, pois muitos não teriam o que comer senão houvesse um aumento do rendimento. Entretanto, questiona-se a forma como se deu. O aperfeiçoamento das técnicas agropecuárias e a explosão demográfica fizeram com que mais pessoas comessem menos variedades. Aumentou a produção dos alimentos de necessidades básicas, e houve uma piora na qualidade de alimentação. As empresas produtoras de sementes modificadas mudaram o modo de produção agrícola, prometendo safras recordes aos agricultores que comprassem suas sementes, seus fertilizantes, seus adubos, e os fizeram concentrar a produção para o cultivo de mercado (trigo, milho, soja e algodão), transformando o trabalho que era voltado a sua alimentação, no trabalho para render. O progresso não veio com o objetivo de melhorar vidas, mas objetivou o acumulo de capital e poder de poucos. As companhias decidem o que será plantado e qual sua utilidade, visando atender ao mercado e não a população. Define, então, quem come, quem não come, a que preços, sob que condições. O problema não são as modificações nas sementes, mas o monopólio e propriedade destas pelas grandes corporações, que as usam para controlar e explorar camponeses do mundo todo. Os avanços da tecnologia precisam ser colocados de maneira a beneficiar todos. O campo costumava ser um modo de vida; está se transformando em um modo de produção, uma exploração; um lugar de dominação da prática econômica que precisa cada vez menos de pessoas.

Palavras-chaves: Produção de alimentos; Fome; Martín Caparrós.
Fonte(s) de financiamento: Não tem.
Conflito de interesses: Não tem.

CAPACITAÇÃO EM SEGURANÇA ALIMENTAR PARA MERENDEIRAS DO MUNICÍPIO DE PITIMBU-PB COM UTILIZAÇÃO DAS REGRAS DE OURO DA ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE

Mirella Silva de Morais, UFPB, mirella.moorais@gmail.com, Helida Thailana Silva do Nascimento, UFPB, helidathailana@live.com Noádia Priscila Araújo Rodrigues, UFPB, noadia@ctdr.ufpb.br

Resumo: No Brasil, as crianças e os adolescentes, além da alimentação domiciliar, têm o direito de receber alimentação escolar oferecida gratuitamente nas escolas públicas em função do repasse financeiro do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) (BRASIL, 2004a). Esse programa é uma das políticas públicas, mais significativas para a garantia do direito à alimentação do escolar. É considerada como uma das principais ferramentas para o estabelecimento eficaz de uma política de Segurança Alimentar e Nutricional e de promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada (RANGEL *et al.*, 2013; SILVA *et al.*, 2016). O cardápio oferecido aos alunos deve promover hábitos alimentares saudáveis, apresentar boa aceitação pelos escolares, ser elaborado com alimentos de boa qualidade e livres de microrganismos que possam por em risco a saúde das crianças e adolescentes beneficiados pelo programa (FLAVIO et al, 2004). Dentre os principais locais de ocorrência de surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTA) estão às escolas (BRASIL, 2007). A maioria das DTA está ligada à manipulação inadequada dos alimentos, mau-treinamento das merendeiras e condições de higiene inadequadas inerentes aos alimentos. Uma forma de reduzir os riscos à saúde causados pela contaminação alimentar é a adoção das "Boas Práticas" em todos os locais que manipulam alimentos. Tendo em vista que as merendeiras são envolvidas diretamente no preparo e distribuição da merenda escolar, é importante enfatizar que esses profissionais precisam ser capacitados e preparados para trabalhar com alimentação escolar, de modo que essas ações possibilitem uma conscientização e entendimento por parte deles acerca da manipulação adequada dos alimentos (GABRIEL et al, 2010). No entanto o presente estudo teve como objetivo realizar um treinamento de boas práticas alimentares utilizando a metodologia das regras de ouro da Organização Mundial de Saúde (OMS) onde o público alvo foi às merendeiras das escolas e creches do município de Pitimbu-Paraíba. O treinamento ocorreu em uma escola do município, onde ocorreram palestras, dinâmicas, e distribuição de panfletos para ser expostos nas cozinhas das escolas e creches como forma mais lúdica para uma melhor fixação do que tinham sido passadas para elas, as principais mensagens deixadas foram: Mantenha a limpeza; separe alimentos crus de alimentos cozinhados; cozinhe bem os alimentos; mantenha os alimentos a temperaturas seguras e utilize água e matérias-primas seguras. Após a capacitação foram realizadas visitas nas escolas para observar se a teoria estava sendo aplicadas na prática. A experiência em si, teve uma duração de 30 dias. Os resultados obtidos foram positivos, cerca de mais 50% das escolas e creches estavam seguindo as regras de ouro da Organização Mundial de Saúde (OMS). Contudo obedecendo às regras, colocando em prática as boas práticas alimentares, contribui grandiosamente para a melhoria na qualidade higiênico-sanitária dos alimentos oferecidos às crianças, tendo um controle dos surtos de DTA e oferecendo uma melhor qualidade de vida para população.

Palavras-chaves: PNAE, merendeiras, segurança alimentar.
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar.

ATIVIDADES SUSTENTÁVEIS COM IDOSOS NO CENTRO DE TRABALHO COMUNITÁRIO EM GOIÂNIA – GO.

Renata Costa (UFG; beta007rc@gmail.com), Débora Estevão de Souza (UFG; deboraestevao1993@gmail.com), Gleicy Kelle Alves Damas (UFG; gleicykellygyn@gmail.com), Simoni Urbano Da Silva (UFG; simoni.urbano@gmail.com)

Resumo: A promoção da saúde vai muito além do setor saúde, é a busca por uma melhor qualidade de vida, possibilitando acesso dos mais diferentes grupos sociais através por meio de linguagem clara e ampla, visando à diminuição de iniqüidades e promoção do estado de equilíbrio físico, mental e social (CARTA DE OTTAWA, 1986). A promoção da saúde deve ser entendida como uma política que deve percorrer o conjunto das ações e projetos, estando presente em todos os níveis de gestão e de atenção do sistema de saúde e que também comunique com demais políticas do sistema único de saúde (SUS). Partindo de uma concepção ampla do processo saúde-doença e de seus determinantes, propõe a articulação de saberes técnicos e populares, e a mobilização de recursos institucionais e comunitários, públicos e privados, para seu enfrentamento e resolução (BUSS, 2000). De acordo com a Carta de Ottawa (1986), a promoção da saúde está associada a um conjunto de valores que inclui a qualidade de vida, saúde, solidariedade, equidade, democracia, cidadania, desenvolvimento, participação e parceria. Devendo haver combinação entre o Estado na função de desenvolver políticas públicas saudáveis, da comunidade, e dos indivíduos no desenvolvimento de habilidades. Com o objetivo de realizar ações sócias educativas e culturais com a comunidade. **Descrição da experiência:** A ação foi desenvolvida no Centro de Trabalho Comunitário (CTC) em uma instituição filantrópica de no setor Progresso em Goiânia-GO. O planejamento da ação de promoção da saúde foi desenvolvido para o grupo de idosas do local, ao longo de quatro momentos: visita ao local e a realização de um roteiro; observação sobre os recursos materiais do local, apresentação da proposta de trabalho à direção da instituição e pactuação da ação; foi aplicada a estratégia de comunicação e mobilização dos participantes, reforçar a presença por meio telefônico poucos dias antes da ação e divulgada em forma de cartaz. **Resultados/Discussão:** 30 mulheres participaram da ação, sendo a maioria com 60 anos ou mais de idade. A ação realizada tem interface com a Sustentabilidade e o empoderamento como princípios (educação, a alimentação adequada e saudável). Visto que no Brasil tem em média 28 milhões de pessoas com 60 anos ou mais. O Ministério da Saúde ressalta que o envelhecimento saudável está diretamente ligado ao bem-estar e a saúde dos idosos. A conscientização foi feita por intermédio de informativos onde mostravam a importância da utilização dos alimentos na forma integral, aproveitando ao máximo dos nutrientes e do alimento em si. Continuando esse olhar sustentável foram distribuídas mudas de hortaliças no final da ação. **Conclusões/Considerações finais:** A realização das ações

possibilitou às participantes a interação entre as mesmas, possibilitando a troca de informações e aprendizado. Sendo uma ação que auxiliou na segurança alimentar dessa população idosa.

Palavras-chaves: Bons Hábitos Alimentares; População Idosa, Promoção em Saúde.
Fonte(s) de financiamento: nenhuma.
Conflito de interesses: nenhuma.

Sessões 1 de Comunicação Oral (09/11 - 13h30min às 15h)

- PROBLEMATIZAÇÃO COMO MÉTODO DE ENSINO-APRENDIZAGEM NO CAMPO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM DISCIPLINA DE CURSO DE NUTRIÇÃO
- RELATO DE EXPERIÊNCIA DE VISITAS TÉCNICAS EM LOCAIS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS AGROECOLÓGICOS E ORGÂNICOS REALIZADAS POR ACADÊMICOS DE CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO
- IMPLANTAÇÃO DE HORTA VERTICAL COMO FERRAMENTA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM UM CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL INFANTOJUVENIL CATARINENSE – UM RELATO DE EXPERIÊNCIA
- OFICINA DE HIGIENE DOS ALIMENTOS PARA ADOLESCENTES
- ROTULAGEM GERAL E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS CONTRIBUIÇÃO AO DESENVOLVIMENTO REGIONAL
- ACEITAÇÃO DO APROVEITAMENTO INTEGRAL DE BANANA MATURADA EM BOLO
- A PERMANÊNCIA DOS PRODUTOS ALIMENTARES PROCESSADOS DE FORMA ARTESANAL: PERSPECTIVAS E DIFICULDADES PARA O SETOR AGROALIMENTAR ATUAL
- A AGROINDÚSTRIA FAMILIAR A PARTIR DA RESOLUÇÃO Nº 49/2013: ANÁLISE DE UM MUNICÍPIO DO SUDOESTE DO PARANÁ
- PROCESSAMENTO DE FRUTAS NATIVAS DA MATA ATLÂNTICA NO SUL DO PAÍS: MAPEAMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE AGROINDÚSTRIAS E ANÁLISE DE SEU POTENCIAL DE PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL

- ALIMENTOS ORGÂNICOS MINIMAMENTE PROCESSADOS DA AGRICULTURA FAMILIAR: ANÁLISE DA VIABILIDADE DE INSERÇÃO NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM MUNICÍPIO CATARINENSE

- O USO DE ESTUFAS SOLARES COMO TECNOLOGIA SUSTENTÁVEL NO PROCESSO DE DESIDRATAÇÃO DE FRUTAS NA AGRICULTURA FAMILIAR NO SUDOESTE DO PARANÁ

- AVALIAÇÃO DA VARIAÇÃO NUTRICIONAL DE BUTIA YATAY *IN NATURA* E MINIMAMENTE PROCESSADO

- A PRODUÇÃO E O CONSUMO DE ALIMENTOS DOS POVOS INDÍGENAS MACUXI E WAPICHANA DAS COMUNIDADES CANAUANIM, MANOÁ E MATURUCA NO ESTADO DE RORAIMA

- PROCESSOS DE PRODUÇÃO E AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS NA COMUNIDADE INDÍGENA MANOÁ-RORAIMA

- ATIVIDADES AGROALIMENTARES: PERSPECTIVA PARA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

- REPENSANDO A AGRICULTURA NO SÉCULO XXI: ALIANDO SEGURANÇA ALIMENTAR, SAÚDE PÚBLICA E CONSERVAÇÃO AMBIENTAL

- CULTIVO E USO NA ALIMENTAÇÃO DA PLANTA ALIMENTICIA NÃO CONVENCIONAL "MAJOR GOMES"

- QUALIDADE DE CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE MUNICÍPIOS DO ESTADO DE SÃO PAULO E A CONTRIBUIÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR

- A INSERÇÃO DE ALIMENTOS DA SOCIOBIODIVERSIDADE NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO BRASIL

- AVALIAÇÃO DA EXPERIÊNCIA DE IMPLEMENTAÇÃO DO COMPONENTE SISTEMAS ALIMENTARES SUSTENTÁVEIS PARA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA FORMAÇÃO EM NUTRIÇÃO

- DESENVOLVIMENTO DE PRODUTO A BASE DE PESCADO PROVENIENTE DA PESCA ARTESANAL COM TEOR REDUZIDO DE SÓDIO: UMA PROPOSTA PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

- A HORTA ESCOLAR NO IFPR, *CAMPUS* PINHAIS: POSSIBILIDADES PARA A TRANSFORMAÇÃO DAS RELAÇÕES DE ENSINO-APRENDIZAGEM EM PROL DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E DA EDUCAÇÃO AMBIENTAL

PROBLEMATIZAÇÃO COMO MÉTODO DE ENSINO-APRENDIZAGEM NO CAMPO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM DISCIPLINA DE CURSO DE NUTRIÇÃO

Rubia Daniela Thieme (Universidade Positivo, rubiathieme@gmail.com), Silvana Maria dos Santos (Universidade Positivo, silvanamsantos@hotmail.com), Viviane Valle (Universidade Positivo; vivianevs1@hotmail.com), Lize Stangarlin Fiori (Universidade Positivo, lizestangarlin@hotmail.com), Thais Regina Mezzomo (Universidade Positivo, thaismezzomo@yahoo.com.br)

Resumo: A formação em saúde deve ser pautada na capacidade de análise de contexto, possibilitando senso crítico em relação às suas práticas e intervenções, com base no entendimento dos determinantes do processo saúde-doença, para ações de promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças. A formação do nutricionista, em específico, deve ser generalista, humanista, crítica e permitir o reconhecimento da saúde e da alimentação saudável e adequada como direitos fundamentais, visto que sua atuação deve ser fundamentada em princípios éticos, na garantia da integralidade da assistência à saúde e visando à Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). No processo de ensino-aprendizagem, a problematização promove a mobilização do potencial social, político e ético dos estudantes, os quais observam a realidade a fim de identificar problemas, num processo contínuo de ação-reflexão, na busca por transformação da sociedade pela prática social, cultural e política. O objetivo do presente trabalho é apresentar relato de experiência de disciplina em Curso de Nutrição que utiliza como método de ensino-aprendizagem a problematização no campo da SAN. **Descrição da Experiência:** A disciplina de Práticas em Nutrição I é ministrada no primeiro ano do curso e apresenta como objetivos: proporcionar embasamento teórico-científico do ciclo de produção e consumo de alimentos, oportunizar observação e práticas em campo, capacitar o estudante a refletir e atuar com competência crítica, técnica e científica visando a garantia da saúde e a SAN de indivíduos e coletividades. A ementa envolve temas que permeiam o processo de produção, aquisição e consumo de alimentos, considerando contextos socioeconômico e sociocultural singulares. As questões abordadas envolvem a agricultura familiar, produção agroecológica, biodinâmica, orgânica e convencional, permacultura, Organismos Geneticamente

Modificados, sustentabilidade, circuitos curtos de comercialização de alimentos, bem como a influência do modelo econômico vigente e a importância do controle social. Pretende-se, desse modo, contribuir para reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural referente à produção, distribuição e consumo de alimentos, contribuindo para a formação de nutricionistas cidadãos, capazes de compreender e intervir sobre a realidade de forma crítica e responsável. A disciplina conta com aulas teóricas e práticas, com base em material técnico-científico que contemple os temas centrais, palestras com profissionais de diferentes áreas de atuação, como nutricionistas, agrônomos e agricultores, e visitas de campo em locais de produção de alimentos. Entre abril de 2016 e junho de 2017, foram realizadas seis visitas de campo a diferentes locais de produção de alimentos em municípios da região metropolitana de Curitiba, PR. **Considerações Finais:** A prática das visitas de campo permite o contato dos estudantes com produtores de alimentos e com técnicas utilizadas para a produção alimentar, o que, por sua vez, faz emergir questões além daquelas inicialmente pensadas, trazendo à disciplina um movimento de construção constante e coletiva.

Palavras-chaves: Educação Superior; Nutrição; Segurança Alimentar e Nutricional.
Fonte(s) de financiamento: Não há.
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar.

RELATO DE EXPERIÊNCIA DE VISITAS TÉCNICAS EM LOCAIS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS AGROECOLÓGICOS E ORGÂNICOS REALIZADAS POR ACADÊMICOS DE CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

Jéssica Cristine C. Kampa (Universidade Positivo, jessicakampa@hotmail.com), Letícia de Oliveira Reis (Universidade Positivo, leticia.oliveira.reis@hotmail.com), Isabella Guimarães (Universidade Positivo, isabellag1904@gmail.com), Renata Campos (Universidade Positivo, re.sussi@gmail.com), Luana Ribas Danrat (Universidade Positivo, lu.danrat@gmail.com), Rubia Daniela Thieme (Universidade Positivo, rubiathieme@gmail.com)

Resumo: O ciclo da produção ao consumo de alimentos é capaz de promover saúde quando baseado em sistemas sustentáveis e que respeitam a biodiversidade e soberania alimentar. Os sistemas de produção agroecológico, orgânico e de agricultura familiar podem colaborar na diversidade alimentar e nutricional, na geração de sociedade e economias sustentáveis e garantir Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). A formação de nutricionistas deve abordar práticas que visem a SAN e o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). O objetivo do presente trabalho é realizar relato de experiência de visitas técnicas em locais de produção de alimentos agroecológicos, orgânicos e/ou de agricultura familiar realizadas por acadêmicos do curso de

Nutrição da Universidade Positivo. **Descrição da Experiência:** Relato de experiência de visitas técnicas realizadas em abril de 2016. Acadêmicos e professores realizaram visitas técnicas a locais de produção de alimentos orgânicos por agricultores familiares em Campo Magro, PR e em Mandirituba, PR e local de produção de alimentos agroecológicos em Colombo, PR, como parte do plano de ensino da disciplina de Práticas em Nutrição I, ministrada no primeiro ano do curso. **Resultados:** Os locais de produção visitados apresentavam diferentes características. O grupo de acadêmicos e professores foi recebido por produtores familiares, técnicos agrícolas, engenheira florestal e agricultores da comunidade faxinalense. Durante as visitas técnicas, foram esclarecidas as diferenças entre alimentos agroecológicos, orgânicos e convencionais, bem como foi possível conhecer o Projeto Faxinais. Dessa forma, compreendeu-se que na agroecologia, e na maioria dos sistemas de produção de alimentos orgânicos, objetiva-se a recuperação do solo, uso responsável da água, geração de trabalho digno no campo, fortalecimento da agricultura familiar, promoção de circuitos curtos de comercialização de alimentos, consumo consciente, comercialização justa e a garantia de SAN. Na agricultura orgânica, não são utilizados produtos de natureza química, como agrotóxicos e inseticidas, bem como organismos geneticamente modificados, e é necessário realizar um consórcio ou associação de culturas na plantação, ou seja, intercalando-os, contribuindo para o crescimento, proteção e nutrição de ambos, tornando-se coadjuvantes para um solo saudável e fértil. Alimentos livres de componentes químicos sintéticos garantem saúde aos indivíduos e asseguram um dos determinantes do DHAA. Já nos Faxinais, foi observado que o modelo de produção agrícola se encaixa no conceito de agricultura extensiva e o sistema envolve preservação da mata ciliar e revitalização de nascentes. O sistema faxinalense compreende áreas de plantação, principalmente de erva-mate e araucária, e de criação de animais soltos, em áreas não delimitadas por cerca, caracterizando um sistema agrosilvopastoril tradicional de subsistência, em que apenas o excedente vai à venda. **Considerações Finais:** A produção de alimentos agroecológicos e/ou orgânicos é possível e as visitas técnicas permitem observação e compreensão dos modos de produção de alimentos.

Palavras-chaves: Agricultura Sustentável; Alimentos Orgânicos; Segurança Alimentar e Nutricional.
Fonte(s) de financiamento: Não há.
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar.

IMPLANTAÇÃO DE HORTA VERTICAL COMO FERRAMENTA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM UM CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL INFANTOJUVENIL CATARINENSE – UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

Tamires Rodrigues Viana (Secretaria de Saúde do Município de Criciúma, tamiresviana@criciuma.sc.gov.br), Celia Regina Ghedin Dacoeggio (Secretaria de Saúde do Município de Criciúma, capsicriciuma@gmail.com), Denilson Rodrigues Fonseca (Secretaria de Saúde do Município de Criciúma, denilson@unesc.net)

Resumo: O Sistema Único de saúde foi criado em 1986 e garantido pela Lei 8080 de 1990. Paralelamente a isso, se iniciou o movimento de reforma psiquiátrica no Brasil, que só foi consolidada no ano de 2001 com a criação dos CAPS. Os Centros de Atenção Psicossocial (CAPS) são locais para tratamento de pessoas em sofrimento psiquiátrico. O CAPS infanto-juvenil (CAPSi), atua no tratamento de crianças e adolescentes. O tratamento no CAPSi é realizado por equipe multidisciplinar, na qual o nutricionista pode estar inserido e ocorre de forma individual, em grupos e também através de oficinas terapêuticas, que devem levar em conta o conhecimento dos profissionais e o perfil dos usuários agregando benefícios aos mesmos. O profissional nutricionista, pode atuar no controle de qualidade das refeições servidas, na área clínica, com atendimentos individuais, além de poder realizar grupos terapêuticos tendo como foco, a Educação Alimentar e Nutricional. O objetivo deste estudo foi relatar as experiências vivenciadas com a implantação de uma horta vertical, em um grupo terapêutico realizado em um CAPSi de Santa Catarina. O presente estudo trata-se de um relato de experiência de característica exploratório, descritivo e qualitativo. Para realização do estudo foram descritas todas as etapas de implantação de uma horta vertical no serviço, desde a construção da estrutura da horta, com materiais recicláveis, até a finalização do projeto com uma oficina culinária onde foram utilizados os alimentos cultivados na horta. Como método de avaliação foi realizada uma análise subjetiva dos resultados obtidos durante as oficinas terapêuticas. Pode-se observar que a horta foi um excelente método de trabalho terapêutico, pois durante a confecção da mesma, as crianças puderam trabalhar suas habilidades motoras, puderam se expressar e desenvolver a criatividade por meio da arte. Do ponto de vista nutricional, pode-se observar a boa aceitação das crianças por vegetais e frutas, quando esses alimentos estão inseridos em preparações divertidas que despertem o lúdico e principalmente quando os mesmos participam do processo de cultivo do alimento. O CAPSi pareceu ser um ambiente propício para a realização desta atividade, pois foi possível agregar benefícios terapêuticos e nutricionais aos usuários. Acredita-se que a educação alimentar e nutricional deva ser inserida nos serviços públicos de saúde precocemente, para que se consiga interferir no processo de construção de hábitos dos indivíduos e consequentemente promover a saúde dos mesmos.

Palavras-chaves: CAPSi; Educação Alimentar e Nutricional.
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar.

OFICINA DE HIGIENE DOS ALIMENTOS PARA ADOLESCENTES

Rafael Machado Alves (UFPB, r.mchdo@gmail.com), Noádia Priscila Araújo Rodrigues (UFPB, noadia@gmail.com)

Resumo: Ao longo das últimas décadas, a alimentação coletiva tem adquirido destaque no mercado, e tendências como saudabilidade e bem estar tem se tornado prioridade na seleção e consumo de alimentos. Contudo, os riscos e perigos relacionados ao consumo de alimentos contaminados ainda são altos, causados, em muitos casos, pela falta de capacitação, treinamento e conscientização dos manipuladores de alimentos quanto às normas de boas práticas e das causas e consequências da falta de higiene na manipulação dos alimentos. Estudantes da educação básica no estado da Paraíba, recebem formação técnica em escola de aprendizes em gastronomia. Com o objetivo de trocar saberes quanto as práticas de higiene no mercado de alimentos e capacitar os alunos atendidos pela escola foi realizada capacitação em higiene, cuja estratégia de aplicação foi de oficina com dinâmica de teatro e gincana, onde os participantes eram convidados a se envolver e analisar cenas que abordaram a importância de se adquirir alimentos tratados de maneira higiênica, de cozinhar bem os alimentos e consumí-los imediatamente, de armazenar cuidadosamente os alimentos cozidos e ao reaquecê-los que alcancem 70oC em todas as partes, de armazená-los sob refrigeração por tempo adequado, e de se evitar contaminação cruzada. As oficinas foram ministradas por discentes do curso de gastronomia da Universidade Federal da Paraíba, participantes do projeto de extensão de capacitação para o setor de alimentos e bebidas do município de João Pessoa-PB. Participaram da oficina 36 adolescentes matriculados no curso de aprendiz em gastronomia, com idades entre 14 e 17 anos. Para avaliar a eficácia na aplicação do conteúdo ministrado, foram entregues questionários com questões objetivas de única escolha relacionadas aos temas debatidos durante a oficina. Os questionários foram aplicados antes e após as oficinas, e verificou-se que houve melhora considerável no nível de conhecimento e comprometimento com a produção de alimentos seguros. Conclui-se que o método utilizado foi satisfatório para treinar e capacitar público adolescente acerca dos perigos causados pela manipulação inadequada dos alimentos e sobre boas práticas de higiene, tornando-se excelente instrumento de capacitação para futuros profissionais da área.

Palavras-chaves: Alimento Seguro; Capacitação; Gastronomia.
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar

ROTULAGEM GERAL E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS CONTRIBUIÇÃO AO DESENVOLVIMENTO REGIONAL

Rose Mary Helena Quint Silochi (Universidade Estadual do Oeste do Paraná, rosemarysilochi@gmail.com), Romilda de Souza Lima (Universidade Estadual do Oeste do Paraná, romislima@gmail.com), Kerley Braga Pereira Bento Casaril (Universidade Estadual do Oeste do Paraná, kcasaril@gmail.com), Ana Paula Vieira (Universidade Estadual do Oeste do Paraná, prof_apv@yahoo.com.br), Ketlyn Olenka (Universidade Estadual do Oeste do Paraná, ketlynolenka@hotmail.com), Ligia Machado Prieto (Universidade Estadual do Oeste do Paraná, ligiaprieto@yahoo.com.br), Katiana Henning (Universidade Estadual do Oeste do Paraná, katianahenning@gmail.com.br), Rosebel Trindade Prates (Universidade Estadual do Oeste do Paraná, rosebel.prates@gmail.com), Vanderléia Schoeninger (Universidade Federal da Grande Dourados, vanderleia_sch@yahoo.com.br), Amanda Rúbia de Figueiredo (Universidade Estadual do Oeste do Paraná, amandapitty@hotmail.com), Eliaki Marceli Zanini (Universidade Estadual do Oeste do Paraná, eliaki_zanini@yahoo.com.br), Nathália Gabriela Eduardo Rodrigues (Universidade Estadual do Oeste do Paraná, nathaliarodrigues96@live.com), Isabelle Zanata Fabiana (Universidade Estadual do Oeste do Paraná, izabellezanata.izf@gmail.com), Bruna Cristina Schuster (Universidade Estadual do Oeste do Paraná, bruschuster89@gmail.com), Andressa Scopel (Universidade Estadual do Oeste do Paraná, an.scopell2015@gmail.com), Naimara Vieira Do Prado (Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Francisco Beltrão, naimaraprado@gmail.com)

Resumo: O presente resumo trata-se de um relato de experiência do projeto de extensão permanente, desenvolvido pelo Grupo de Estudo e Pesquisa em Segurança Alimentar – GEPSA, composto de docentes/pesquisadores da UNIOESTE - *Campus* de Francisco Beltrão e Cascavel, da UTFPR, e Universidade Federal da Grande Dourados. O objetivo da ação é contribuir para agregar valor aos produtos alimentícios, produzidos e comercializados pelos pequenos e médios produtores da agricultura familiar e ou das áreas urbanas das regiões Oeste e Sudoeste do Paraná, através de orientações técnicas sobre rotulagem geral de alimentos e na elaboração das informações nutricionais. No intuito de colaborar com a utilização da rotulagem nutricional pelo fornecedor e consumidor e sua influência nas escolhas alimentares, o curso de Nutrição, junto ao Grupo de Estudo e de Pesquisa em Segurança Alimentar (GEPSA), presta serviço gratuito na elaboração das Informações Nutricionais para os produtos alimentícios produzidos pelas agroindústrias familiares desde o ano de 2002. A característica Regional de pequenas agroindústrias rurais e urbanas tem contribuído para uma demanda significativa ao longo desses anos, no período, foi realizado 1.500 cálculos de Informações Nutricionais e orientações gerais, atendendo especialmente a Cooperativa da Agricultura Familiar do Sudoeste do Paraná, Instituto Paranaense de Assistência Técnica e Extensão Rural – EMATER e Projeto de Inovação Tecnológica

(2007 a 2010). A manutenção do trabalho por 15 anos foi possível através do desenvolvimento de projetos de extensão como a Universidade Sem Fronteiras e projetos desenvolvidos por meio de editais da Pró-reitora de Extensão (PROEXT/UNIOESTE), onde participaram alunos recém-formados e graduandos dos cursos de Economia Doméstica, Administração, Ciências Econômicas, Medicina e Nutrição. Através desses projetos os acadêmicos além das ações de extensão sob o contexto da Segurança Alimentar e Nutricional, tiveram contato com a pesquisa, onde se oportunizou a participação em eventos científicos com apresentação de trabalhos em Seminário de Extensão da UNIOESTE (SEU), Semanas Acadêmicas, Seminários sobre o tema da Segurança Alimentar do curso de Especialização em Segurança Alimentar e em projetos PIBIC como avaliação nutricional de escolares (2012-2014) e no ano de 2017 com a pesquisa, Rotulagem: Aspectos que influenciam o consumidor na escolha do feijão comum – apresentado e publicado no II Congresso de Ciências Aplicadas à Saúde – CONCAPS. Acredita-se que as atividades de extensão e pesquisa do projeto de Rotulagem Geral e Informação Nutricional executadas no período tenham contribuído para orientar tecnicamente os alunos graduandos e pós-graduandos, bem como, agregar valor aos produtos alimentícios artesanais da região.

Palavras-chaves: Agroindústria Familiar, Segurança Alimentar, Nutrição.
Fonte(s) de financiamento: Programa Institucional de Apoio a Inclusão Social, Pesquisa e Extensão UNIOESTE/PROEX - FUNDAÇÃO ARAUCÁRIA
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar.

ACEITAÇÃO DO APROVEITAMENTO INTEGRAL DE BANANA MATURADA EM BOLO

Antonio Bezerra Leite Junior (discente do curso de Tecnologia em Gastronomia do IFCE – Campus *Baturité, bolsista PIBIT/CNPq, antoniojunior.neabi@gmail.com), Ana Cristina da Silva Morais (docente do curso de Tecnologia em Gastronomia do IFCE* – Campus *Baturité, anacmorais@ifce.edu.br), Anna Érika Ferreira Lima (docente do curso de Turismo do IFCE* – Campus *Fortaleza, annaerika@gmail.com)*

Resumo: Diante do crescimento populacional, problemas sociais como fome e miséria surgem ou crescem de forma demasiada, gerando assim a necessidade de uma maior discussão sobre ações que possam ser realizadas para redução ou até mesmo a erradicação. No Brasil, cerca de 40 mil toneladas de alimentos são desperdiçadas por dia, estando assim presente entre os 10 países que mais desperdiçam. No entanto, diversas partes de alimentos que são normalmente rejeitadas podem fornecer nutrientes. O propósito deste estudo foi avaliar a aceitação do aproveitamento integral da banana, produto típico na região do Maciço de Baturité - CE, em bolo,

visando à inclusão dessa alternativa na dieta humana como fonte complementar da Ingestão Diária Recomendada (IDR) de vitaminas, minerais e fibras. Com isso, o projeto lança uma alternativa com receita elaborada com o alimento de forma integral. Presente de forma abundante na região, a banana é uma fruta de rápida maturação, estragando às vezes antes mesmo de ser comercializada. Apresenta um valor de aquisição relativamente baixo, além de conter nutrientes que, sendo utilizado na sua forma integral, auxiliam na complementação nutricional e alimentar diária necessária. Além do mais, a escolha do fruto foi feita devido à grande quantidade de resíduos gerados a partir da não utilização da casca, sendo essa rica em magnésio, potássio e vitaminas B6, ocasionando assim, uma grande perda de fonte de vitaminas e minerais. O bolo foi elaborado em três formulações: sem açúcar (BBIF10), com açúcar mascavo (BBIF20) e com açúcar demerara (BBIF30), sendo preparado com a banana em seu estado de maior maturação, fase na qual apresenta maior nível de doçura. Utilizou-se a polpa e casca no preparo do bolo, com o objetivo de saber sua aceitação geral, após aplicação de teste de análise sensorial, e qual das três apresentava doçura ideal. O teste foi aplicado com 51 participantes, no laboratório de análise sensorial do IFCE – *Campus* Baturité, em cabines individuais de luz na cor branca, juntamente com os alunos, funcionários e comunidade. Foi utilizado a escala hedônica (1 – não gostei, 5 – não gostei nem desgostei, 9 – gostei muitíssimo) e escala relativa a doçura ideal (1 – extremamente menos doce que o ideal, 4 – ideal, 7 – extremamente mais que o ideal) nos questionários da ficha da análise. Os resultados foram plotados em médias com base no teste de Tukey ($p \leq 0,05$), e mostraram que as amostras foram aceitas, ficando BBIF10 entre 6 (gostei ligeiramente) e 7 (gostei moderadamente) e BBIF20 e BBIF30 entre 8 (gostei muito) e 9 (gostei muitíssimo) na escala hedônica. Houve diferença da amostra BBIF10 em relação as amostras BBIF20 e BBIF30, que não se diferenciaram entre si ao nível de significância. A amostra BBIF20 foi a única a atingir 70% das notas em média 4 (ideal) na escala de doçura ideal, ficando as outras amostras com doçura abaixo do ideal. Conclui-se afirmando que é possível fazer a utilização da banana em sua forma integral, polpa e casca, para a elaboração de produtos destinados a alimentação humana, diminuindo assim a produção de resíduos e expandido o número de pratos que servem na complementação nutricional e alimentar humana.

Palavras-chaves: Problemas sociais; Utilização de resíduos; Produtos regionais.
Fonte(s) de financiamento: Não há fonte de financiamento.
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar

A PERMANÊNCIA DOS PRODUTOS ALIMENTARES PROCESSADOS DE FORMA ARTESANAL: PERSPECTIVAS E DIFICULDADES PARA O SETOR AGROALIMENTAR ATUAL

Berenice Giehl Zanetti Von Dentz (Professora de Gastronomia no Instituto Federal de Santa Catarina – IFSC e doutoranda no Programa de Pós-Graduação em Geografia pela Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC – berenicez@ifsc.edu.br), Clécio Azevedo da Silva (docente do Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC)

Resumo: A inserção de processos industriais no sistema agroalimentar, iniciada no século XIX, ocasionou o distanciamento entre os alimentos e seus locais de origem. O "substitucionismo" (Goodman, *et al.*, 1990) determinou uma produção em larga escala em um contexto concorrencial, a concentração de explorações em certas regiões e o surgimento de normas visando à segurança, inocuidade e padronização dos produtos agrícolas. O distanciamento dos alimentos e de seus territórios de origem, bem como a perda de identidades culturais vem sendo objeto de crítica e de revisão por força de uma crise da "qualidade" da produção, que se alastra pela sociedade como uma crise de confiança dos consumidores e mais amplamente de toda sociedade, na qualidade sanitária ou gustativa dos alimentos – mas igualmente em uma crise concorrencial – concorrência desleal, de imitação de produtos (Sylvander, et al, 2005). São temas da ordem do dia o uso de pesticidas e hormônios na agropecuária, de aditivos artificiais na indústria, a qualidade ambiental e sanitária, o valor nutricional, o bem-estar animal, e, principalmente o desconhecimento a respeito dos produtos que consumimos (Pollan, 2007). Neste contexto, vem se difundindo uma valorização das produções locais – processadas através de métodos artesanais e tradicionais, caracterizados pela pequena escala e o saber fazer incorporados na produção – assim como as ferramentas de identificação e proteção da qualidade agroalimentar. Com o objetivo de analisar a permanência das produções artesanais e as suas fragilidades e potencialidades frente ao desenvolvimento da indústria alimentícia, realizamos levantamento documental e bibliográfico, entrevistas, aplicação de questionários e saídas de campo nas regiões da Grande Florianópolis (Brasil) e do Rhône-Alpes (França), onde foram observadas as diferentes esferas (produção, distribuição, comercialização e consumo) da cadeia de alimentos artesanais. Podemos observar que muitas são as ações possíveis para valorizar e manter as produções artesanais, tais como os instrumentos (oficiais ou não) de proteção e reconhecimento, os novos mercados ou circuitos de comercialização e o desenvolvimento de redes que contribuem para a ampliação do mercado dos produtos alimentares artesanais, valorizando o trabalho dos pequenos artesãos e de suas práticas. Porém, também identificamos que a valorização da qualidade artesanal se encontra embasada nas representações vindas do mundo acadêmico – em especial da Antropologia, História e Geografia – e do campo gastronômico, que se torna prescritivo a um estilo de vida e consumo praticável somente por setores muito reduzidos da sociedade. Assim, concluímos que tais processos valorativos impõe o estabelecimento de um

padrão formal de controle, apresentação e marketing que se sobrepõe às características intrínsecas ao produto final, com reflexos sobre o preço e as possibilidades de acesso, podendo promover a segmentação do mercado em lugar de sua generalização. Com isso, faz-se necessária uma revisão das regulamentações e legislação concernente a produção artesanal de alimentos, que hoje é a mesma imposta para a produção industrial.

Palavras-chaves: produtos artesanais; escala de produção; circuitos alimentares locais.
Conflito de interesses: "Não há conflito de interesse a declarar".

A AGROINDÚSTRIA FAMILIAR A PARTIR DA RESOLUÇÃO Nº 49/2013: ANÁLISE DE UM MUNICÍPIO DO SUDOESTE DO PARANÁ

Aline Luiza Fuhr (Universidade Federal da Integração Latino-Americana, alineluizafuhr@gmail.com), Neiva Aparecida (Universidade Federal da Fronteira Sul – Campus *Realeza-PR, neivaeguilherme@gmail.com), Rozane Marcia Triches (Universidade Federal da Fronteira Sul –* Campus *Realeza-PR, rozane.triches@uffs.edu.br)*

Resumo: Dentre os avanços trazidos pelas políticas de Segurança Alimentar e Nutricional, destaca-se o fortalecimento da agricultura familiar e a reconexão entre produção e consumo. Nisso, a continuidade da produção artesanal e de base familiar se destaca como uma forma de manutenção da cultura, costumes, hábitos e conhecimentos tradicionais. Entretanto, este setor de produção de alimentos convive com bloqueios no acesso aos mercados formais, pela dificuldade de adequação às normas sanitárias vigentes, não compatíveis com a realidade vivenciada. A Resolução da Diretoria Colegiada nº 49/2013 representa um avanço ao dispor sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário. Assim, este trabalho visa verificar as condições das agroindústrias de agricultores familiares, microempreendedores individuais e empreendimentos econômicos solidários de um município do sudoeste do Paraná, buscando identificar a atuação do órgão de Vigilância Sanitária em relação às considerações trazidas pela RDC nº 49/2013 e percepções dos produtores sobre o tema. Realizou-se estudo de caso com abordagem qualitativa. Os dados foram obtidos a partir da aplicação do checklist da RDC nº 275/2002 e por entrevistas semiestruturadas com sete produtores e um profissional da Vigilância Sanitária. O check list foi avaliado conforme recomendado pela RDC nº 275/2002 com o *software* Excel®; as entrevistas foram gravadas, transcritas e analisadas por meio da análise de conteúdo. As agroindústrias forneciam produtos para varejos; direto ao consumidor e para o Programa Nacional de Alimentação Escolar. O valor máximo de alcance das recomendações do

check list foi 51,05% de conformidades e o mínimo 25,82%. As edificações e instalações eram domiciliares, os móveis eram adaptados e os itens com maior adequação foram o de manipuladores e da produção e transporte de alimentos. Observou-se desconhecimento das recomendações trazidas pela RDC nº 49/2013 pelo profissional da vigilância sanitária. Os produtores referiram a necessidade de maior razoabilidade dos vigilantes, sendo que produção de alimentos a partir de matérias primas do próprio produtor aparece como uma dificuldade para adequações dos mesmos às exigências solicitadas. Na defesa disso, os mesmos usam argumentos como: questões econômicas (redução de custos em matérias primas), culturais (manutenção da identidade cultural do alimento), nutricionais (redução de produtos químicos), garantia da qualidade organoléptica, além de questões relacionadas à procedência dos alimentos. Observa-se confluências e ambiguidades entre as diversas recomendações trazidas por distintas legislações que resultam em uma situação confusa, tanto para o profissional da Vigilância Sanitária, quanto para o produtor de alimentos. Isto prejudica as agroindústrias familiares e a produção de alimentos tradicionais, pois inviabiliza sua reprodução. Salienta-se a necessidade de regulamentação das normativas relativas a este segmento e o esclarecimento dos profissionais responsáveis pela fiscalização para favorecer a viabilidade econômica do produtor e a saúde do consumidor.

Palavras-chaves: Vigilância Sanitária. Agricultura Familiar. Agroindústria Familiar.
Fonte(s) de financiamento: Chamada MCTI-CNPq/MDS-SAGI Nº 24/2013
Conflito de interesses: Os autores declaram não existir conflitos de interesse.

PROCESSAMENTO DE FRUTAS NATIVAS DA MATA ATLÂNTICA NO SUL DO PAÍS: MAPEAMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE AGROINDÚSTRIAS E ANÁLISE DE SEU POTENCIAL DE PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL

Mariana Oliveira Ramos (doutoranda Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Núcleo de Estudos em Segurança Alimentar e Nutricional/NESAN e Núcleo de Estudos em Desenvolvimento Rural Sustentável e Mata Atlântica/DESMA/PGDR, ONG ANAMA, marianaoliveiraramos@gmail.com), Fabiana Thomé da Cruz (professora Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Núcleo de Estudos em Segurança Alimentar e Nutricional/NESAN e Núcleo de Estudos em Desenvolvimento Rural Sustentável e Mata Atlântica/DESMA/PGDR, fabianathomedacruz@gmail.com), Gabriela Coelho-de Souza (professora Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Núcleo de Estudos em Segurança Alimentar e Nutricional/NESAN e Núcleo de Estudos em Desenvolvimento Rural Sustentável e Mata Atlântica/DESMA/PGDR, gabrielacoelhodesouza2015@gmail.com)

Resumo: O debate da alimentação adequada e saudável (AAS) considera, além da qualidade nutricional e da ausência de contaminantes, o grau e segurança do processamento. Ganha importância também a agrobiodiversidade, tanto por sua relação com a composição nutricional e nutracêutica dos alimentos, como por seu papel na conservação ambiental, inclusão socioprodutiva e valorização cultural de povos, comunidades tradicionais e agricultores familiares (PCTAF). Para avançar no registro da diversidade agrícola produzida no Brasil e, ao mesmo tempo, analisar relações com a promoção da AAS, o objetivo deste relato é apresentar características produtivas, socioeconômicas e tecnológicas de agroindústrias que processam frutas nativas da Mata Atlântica (especialmente guabiroba, butiá e açaí juçara) nos estados do Rio Grande do Sul e Santa Catarina. Esses dados são parte de pesquisa de doutorado em andamento. Agroindústrias mapeadas foram visitadas ou contatadas por telefone entre dezembro/2016 e junho/2017. A partir de entrevistas semiestruturadas com pessoas envolvidas no processamento foram colhidas diversas informações, incluindo origem e qualidade dos frutos, volumes, formas de processamento e atores envolvidos na cadeia. De 36 unidades mapeadas em 21 municípios, analisaram-se aqui 19 unidades cujos dados achavam-se mais consolidados nesta etapa da pesquisa. Quase todas (15) pertencem e são geridas por agricultores familiares e extrativistas. Duas pertencem a agricultores urbanos e duas a empresários. Em relação ao volume por safra, quinze unidades produziram entre 0,5 e 2 toneladas de polpa, duas produziram entre 2 e 15 toneladas e duas produziram entre 60 e 120 toneladas. Somente 6 unidades estão regularizadas. Dentre as 13 não regularizadas, 7 funcionam em espaços aptos à implantação de fluxo e Boas Práticas de Fabricação. Em termos de parâmetros que influenciam a qualidade das polpas, 14 unidades usam frutas orgânicas exclusiva ou prioritariamente, 11 apresentam alguma inadequação em equipamentos, 01 usa aditivos sintéticos, 6 fazem sanitização dos frutos e nenhuma faz adição de açúcares ou edulcorantes. Tais dados revelam diferenças socioeconômicas, produtivas e tecnológicas entre as agroindústrias estudadas que incidem na qualidade das polpas produzidas. Há questões de padronização e qualificação das polpas que precisam ser trabalhadas, bem como a regularização das unidades. No caso do açaí juçara (cuja demanda está mais consolidada) é possível perceber redução na participação de PCTAF nas receitas geradas com o crescimento da produção. Apesar disso, ainda há predominância de protagonismo de PCTAF, fazendo uso de práticas sustentáveis de manejo e/ou produção. Esses atores referem consumo crescente dos sucos dessas polpas o que contribui para a AAS das famílias agricultoras. A qualidade das polpas parece estar mais relacionada à presença de extensão rural comprometida com a realização da segurança alimentar e nutricional do que com tamanho ou aparato tecnológico disponível. A conservação da agrobiodiversidade, o protagonismo de PCTAF e a alta densidade nutricional dessas polpas devem ser motivadores de ações de apoio a essas agroindústrias e suas cadeias.

Palavras-chaves: alimentação adequada e saudável, frutas nativas, processamento de alimentos
Fonte(s) de financiamento: CAPES
Conflito de interesses: Não há conflito de interesses a declarar

ALIMENTOS ORGÂNICOS MINIMAMENTE PROCESSADOS DA AGRICULTURA FAMILIAR: ANÁLISE DA VIABILIDADE DE INSERÇÃO NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM MUNICÍPIO CATARINENSE

Fernanda Rech Rodrigues (nutricionista graduada pela Universidade Federal de Santa Catarina. E-mail: nutrifernanda@live.com), Francisco de Assis Guedes Vasconcelos (Doutor, professor voluntário do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina. E-mail: f.vasconcelos@ufsc.br)

Resumo: A presente pesquisa provém de um Trabalho de Conclusão do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) do ano de 2015. Trata-se de um estudo de caso sobre o Programa de Alimentação Escolar (PNAE) no município de Rio Negrinho/Santa Catarina. A partir de um projeto proposto pelo Laboratório de Estudos no Campo e da Reforma Agrária (LECERA) da UFSC pretende-se possibilitar que os agricultores familiares produtores de alimentos orgânicos da região submetam seus alimentos ao processamento mínimo, a fim de ser um diferencial para possibilitar o acesso ao mercado institucional. **Métodos:** Trata-se de pesquisa de caráter qualitativo, na modalidade de estudo de caso com enfoque exploratório e descritivo. Um questionário aberto e semi-estruturado foi elaborado e aplicado aos principais sujeitos envolvidos no PNAE, são eles: Entidade executora, nutricionista, agricultor familiar e quatro merendeiras de diferentes escolas. Os dados foram analisados de acordo com o enfoque metodológico qualitativo da análise de conteúdo. Modelos de cardápios utilizando os alimentos orgânicos minimamente processados da agricultura familiar foram propostos. **Resultados:** O questionário aplicado proporcionou análise a respeito de distintas questões a serem consideradas para a inserção de alimentos orgânicos minimamente processados na alimentação escolar. Os sujeitos apontaram que há a capacidade dos alimentos orgânicos minimamente processados apresentarem maior segurança em relação aos aspectos higiênicos sanitários, além de considerar que a padronização dos cortes dos alimentos possibilitaria maior praticidade no preparo. A aparência das preparações dos vegetais, segundo eles, depende da técnica de preparo das refeições. Avaliaram ainda, que o custo para viabilizar o processamento mínimo seria elevado. Em relação à qualidade nutricional acreditam que serão mais nutritivos e seguros por diminuírem a exposição das crianças aos agrotóxicos. **Conclusão:** Embora o resultado dos questionários tenha sido positivo no que tange às contribuições elencadas para a viabilização do projeto futuramente, há evidente neces-

sidade de avançar nas estratégias de Educação Alimentar e Nutricional tanto nas escolas com as famílias e comunidade em geral, para que a população conheça o modo de produção orgânica como contraponto ao atual modelo de produção e compreenda sua importância enquanto atores sociais na defesa da agroecologia e do Direito Humano à Alimentação Adequada.

Palavras-chaves: Alimentação Escolar; Agricultura Familiar, Alimentos Orgânicos.
Fonte(s) de financiamento: Não há fontes de financiamento.
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar.

O USO DE ESTUFAS SOLARES COMO TECNOLOGIA SUSTENTÁVEL NO PROCESSO DE DESIDRATAÇÃO DE FRUTAS NA AGRICULTURA FAMILIAR NO SUDOESTE DO PARANÁ

Camila Nicola Boeri Di Domenico (Professora Adjunta da Universidade Tecnológica Federal do Paraná - Grupo de Estudos e Pesquisa em Matemática e Estatística – GEPME - camilaboeri@gmail.com), Naimara Vieira do Prado, (Professora Adjunta da Universidade Tecnológica Federal do Paraná – Grupo de Estudos e Pesquisa em Matemática e Estatística- GEPME. naimaraprado@gmail.com), Romilda de Souza Lima (Professora Adjunta da Universidade Estadual do Oeste do Paraná - Grupo de Pesquisa em Segurança Alimentar. Membro do CORESAN Sudoeste do Paraná. romislima2@gmail.com), Rose Mary Helena Quint Silochi (Professora Adjunta da Universidade Estadual do Oeste do Paraná - Grupo de Pesquisa em Segurança Alimentar e Nutricional – GEPSA. rosemarysilochi@gmail.com), Kerley Braga Pereira Bento Casaril (Professora Adjunta da Universidade Estadual do Oeste do Paraná - Grupo de Pesquisa em Segurança Alimentar- GEPSA. kcasaril@gmail.com), Luciano Luchetta (Professor Adjunto da Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Ronielli C. Reis, Embrapa Mandioca e Fruticultura - Cruz das Almas-BA. ronielli.reis@embrapa.br), Ligia Machado Prieto (Professora Substituta da Universidade Estadual do Oeste do Paraná - ligiaprieto@yahoo.com.br), Daniela da Silva (Graduandos em Engenharia Ambiental – Bolsistas do projeto – UTFPR), Elen Poliane Rossette Leite (Graduandos em Engenharia Ambiental – Bolsistas do projeto – UTFPR), Laís Fabiana Serafini (Graduandos em Engenharia Ambiental – Bolsistas do projeto – UTFPR), Marina Mayra Salmoria (Graduandos em Engenharia Ambiental – Bolsistas do projeto – UTFPR), Maurício Bavaresco (Graduandos em Engenharia Ambiental – Bolsistas do projeto – UTFPR)

Resumo: Este resumo apresenta informações do projeto de pesquisa e de extensão em andamento, desenvolvido por uma equipe multidisciplinar composta de docentes/pesquisadores da UTFPR – *Campus* de Francisco Beltrão, UNIOESTE - *Campus* de Francisco Beltrão e EMBRAPA. O objetivo geral é o estudo da viabilidade e implantação de uma estufa sustentável de secagem solar para desidratação de frutas em pequenas propriedades rurais, sem a demanda de grandes

investimentos, no intuito de ampliar as possibilidades de produção e comercialização destes produtos. Tendo em vista as necessidades do pequeno produtor da região, busca-se uma alternativa econômica, sustentável e ecologicamente viável para que estes produtores possam obter uma renda complementar, por meio do desenvolvimento de uma estrutura para secagem de frutas em suas propriedades. Pretende-se, também, fazer a caracterização físico-química dos frutos desidratados, para evidenciar a qualidade dos produtos a serem comercializados. A economia da região Sudoeste do Paraná está baseada principalmente na produção agrícola, agropecuária e avícola. Caracteriza-se pela agricultura familiar na maioria dos processos produtivos. A partir da década de 1980, na tentativa de manter sua base cultural de agricultura familiar e ao mesmo tempo conseguir agregar maior valor à sua produção, a agroindústria surge como importante ferramenta no sentido de permitir a combinação de atividades agrícolas com as não agrícolas, no intuito de abrir espaço de inserção neste mercado na região, além de lhes permitir manter certa autonomia de produção. A região possui uma expressiva produção de frutas, como ameixa, banana, melancia, laranja, uva, tangerina, caqui, figo e pêssego. Como forma de gerar renda para a propriedades, as frutas são comercializadas *in natura*, ou ainda na forma de doces e geleias, processo que usa calor para desidratar as frutas. Nesse contexto, o uso da energia solar, em substituição à energia elétrica no processo de desidratação das frutas, em empreendimentos de agricultura familiar, pode ter consequências favoráveis, tanto em termos econômicos e ambientais bem como de inclusão social, pois permite maior participação de pequenos produtores no processamento industrial de frutas. Neste sentido, tendo em vista os desafios para agricultura familiar, em que constantemente são necessárias mudanças tecnológicas que venham a agregar valor ao setor, busca-se, com este projeto, o aproveitamento das frutas produzidas nas pequenas propriedades rurais de maneira sustentável, capacitação dos produtores rurais e integração entre a universidade e a comunidade rural. Nesse sentido, essa proposta atende ao que preconiza a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação, em que, no contexto da agricultura familiar e dos pequenos agricultores, a atenção mundial está focalizada no alívio da fome e pobreza, provisão de segurança alimentar e nutrição, melhora dos meios de subsistência, gestão dos recursos naturais, proteção do meio ambiente e obtenção do desenvolvimento sustentável, particularmente nas áreas rurais. A pesquisa em andamento ainda se encontra na fase inicial de diagnóstico de campo e pesquisas em laboratório.

Palavras-chaves: Frutas, Estufa Solar, Agricultura Familiar
Fonte de financiamento: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA
Conflito de interesses: Não há

AVALIAÇÃO DA VARIAÇÃO NUTRICIONAL DE BUTIA YATAY *IN NATURA* E MINIMAMENTE PROCESSADO

Josué Schneider Martins (PPGCTA/UFRGS, naider1044@hotmail.com), Eduardo Madruga de Melo (UFRGS, eduardomadrugamelo@hotmail.com), Fernanda Dias Cardoso (UFRGS, fernandadiasc@hotmail.com), Fabiana Thomé da Cruz (PGDR/UFRGS, fabianathomedacruz@gmail.com), Mariana Oliveira Ramos (PGDR/UFRGS, marianaoliveiraramos@gmail.com); Plinho Francisco Hertz (PPGCTA/UFRGS, plinho@ufrgs.br)

Resumo: Com o objetivo de fomentar escolhas alimentares mais saudáveis, o Ministério da Saúde lançou em 2014 a segunda edição do Guia Alimentar para População Brasileira. Entre diferentes princípios e diretrizes, o Guia recomenda que alimentos *in natura* e minimamente processados sejam a base da alimentação brasileira. Entretanto, em alguns casos, há ressalvas em relação ao processamento mínimo, uma vez que essa etapa pode influenciar negativamente no teor nutricional dos alimentos. Nesse sentido, um exemplo é a despolpa de frutas, que pode reduzir significativamente o teor de fibras do alimento original. Considerando essa questão, este trabalho teve como objetivo avaliar a variação físico-química e centesimal do Butia yatay antes e após o processo de despolpa e identificar se há variação significativa na densidade de energia do alimento. Para tanto, foram utilizados frutos de Butia yatay, colhidos no mês de março de 2017, processados e analisados entre os meses de abril e maio do mesmo ano. As frutas foram divididas em dois lotes, sendo o primeiro submetido a retirada do caroço, enquanto o segundo lote foi processado em despolpadeira vertical, com 0,75 HP de potência e com malha de 1 mm. Foram determinados parâmetros físico-químicos (sólidos totais, sólidos solúveis, pH e acidez total titulável) e centesimais (lipídios, proteínas, fibras alimentares totais, carboidratos e cinzas) da fruta e da polpa de Butia yatay. As médias dos resultados foram comparadas entre si utilizando teste de Tukey a 5% de significância. Do ponto de vista físico-químico, em comparação com a fruta, a polpa apresenta maior teor de umidade, de sólidos solúveis e teor de ácido cítrico. Os resultados centesimais indicam que há diferença nutricional significativa entre os dois produtos. Em relação à fruta, a polpa apresenta aumento de 24,5% na quantidade energética total, de 84,8% no teor de lipídios totais e redução de 47,9% de fibras alimentares totais. Do ponto de vista da legislação, somente a fruta pode ser considerada um alimento de baixo teor de gorduras (menor que 3g/100g), mas, por outro lado, tanto a fruta quanto a polpa podem ser consideradas alimentos com alto teor de fibras na medida em que apresentam, em média, 9,0g e 4,7g de fibras alimentares a cada 100g de produto, respectivamente. Portanto, com base nos dados obtidos nesse trabalho, é possível identificar aumento na densidade energética significativa entre a fruta e a polpa de Butia yatay. Entretanto, ainda que com menor teor de fibras alimentares totais e maior densidade energética, polpas de frutas podem ser consideradas nutricionalmen-

te adequadas, representando, assim, importantes opções de bebidas saudáveis frente ao atual cenário do setor.

Palavras-chaves: Biodiversidade; Processamento; Qualidade nutricional.
Fonte(s) de financiamento: CAPES e PROREXT/UFRGS
Conflito de interesses: Não há conflito de interesses a declarar.

A PRODUÇÃO E O CONSUMO DE ALIMENTOS DOS POVOS INDÍGENAS MACUXI E WAPICHANA DAS COMUNIDADES CANAUANIM, MANOÁ E MATURUCA NO ESTADO DE RORAIMA

Gilbernilson Melchior da Silva André (Povo Macuxi - estudante do 6º período do curso de Gestão em Saúde Coletiva Indígena – Instituto Insikiran de Formação Superior Indígena – Universidade Federal de Roraima, gilbernilsonandre@gmail.com), Joicivania Rodrigues da Silva (Povo Wapichana - estudante do 6º período do curso de Gestão em Saúde Coletiva Indígena – Instituto Insikiran de Formação Superior Indígena – Universidade Federal de Roraima, rjoicevania@yahoo.com), Nayra Paulino Vieira (Povo Macuxi - estudante do 6º período do curso de Gestão em Saúde Coletiva Indígena – Instituto Insikiran de Formação Superior Indígena – Universidade Federal de Roraima, nayravieira2@gmail.com), Raquel Tavares Magalhães (Povo Wapichana - estudante do 6º período do curso de Gestão em Saúde Coletiva Indígena – Instituto Insikiran de Formação Superior Indígena – Universidade Federal de Roraima, raqueltavaresmagalhaes205@gmail.com), Inara do Nascimento Tavares (Antropóloga, docente do Instituto Insikiran de Formação Superior Indígena – UFRR)

Resumo: Este relato de experiências foi realizado no período de janeiro a fevereiro de 2017 no tema contextual Segurança Alimentar e Nutricional I, do Curso Bacharelado Gestão em Saúde Coletiva Indígena, Instituto Insikiran de Formação Superior Indígena- Universidade Federal de Roraima- UFRR. Realizado nas comunidades indígenas: 1)Canauanim-Terra Indígena Canauanim, Região Serra da Lua, Município de Cantá- localizada a 23 km da capital Boa Vista- população de 1020 habitantes dos povos Macuxi e Wapichana 2) Manoá- Terra indígena Manoá-Pium-Região Serra da Lua-Município de Bonfim, localizada a 96 km da capital Boa Vista – população de 960 habitantes incluindo Macuxi, Wapichana, Índios Macuxi e Wapichana vindo da Republica Cooperativa da Guiana e não indígenas, e 3) Maturuca-Terra indígena Raposa Serra do Sol -Região das Serras Município de Uiramutã- a comunidade está localizada a 320 km da capital Boa Vista-população de 594 habitantes incluindo Macuxi e Wapichana. Este relato teve o objetivo de conhecer e descrever a produção de alimentos, os tipos de alimentos entre os povos indígenas Macuxi e Wapichana destas comunidades. A obtenção dos dados deu-se por meio de entrevis-

tas estruturadas e semiestruturadas com quatro Agentes Indígenas de Saúde (AIS), quatro Agentes indígena de Saneamento (AISAN), três Tuxauas, e moradores das comunidades promovendo a escuta, o olhar crítico reflexivo, o debate, a troca de saberes, experiências, para a construção de conhecimentos quanto ao aspecto da qualidade de vida e da alimentação individual e coletiva. Como resultado obteve-se as seguintes informações: Na comunidade Canauanim não há dificuldade, na produção de alimentos básicos tais como: mandioca e seus derivados que inclui (tucupi, farinha, goma, beiju, carimã), batata, banana, abobora, cará, pimenta, milho, a maior parte dos moradores trabalha na agricultura em roças individuais e comunitárias a utilização do solo e o manejo é feito manualmente sem uso de agrotóxicos, tem criações de animais, aves como: galinha, picote, peru, suíno, bovino e utilizam dos recursos naturais como caças, peixes e frutas, porém estas produções não são suficientes para suprir todas as necessidades alimentares da população, sendo necessário o consumo de produtos industrializados comprados em cidades vizinhas e da alimentação escolar fornecida pelo governo. Na comunidade Manoá, a produção de alimentos volta-se a pequenas produções individuais de roças com plantios de mandioca, milho, abobora, batatas, pimentas, hortaliças; criações de animais e aves como: suínos, galinhas; recursos naturais como: caças, peixes, frutas; além de políticas públicas como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) que ainda está em fase de implantação e poucos moradores participam; os moradores realizam trocas de sementes como: abobora, milho, mandioca entre si e até mesmo para outras comunidades. Uma das problemáticas da comunidade Manoá é o aumento populacional e a delimitação territorial em ilha, que resulta em escassez dos recursos naturais, sendo necessário procurar alimentos como caça e peixe cada vez mais longe e em áreas de fazendas particulares, ocasionando conflitos entre indígenas e fazendeiros. Com essa situação, os moradores da comunidade fazem comercialização de alimentos industrializados em cantinas (como são chamados os pequenos comércios) e vendem desde grãos, enlatados, frios para abastecer a comunidade. Atualmente a comunidade tem seis cantinas. A renda para a compra desses alimentos provém dos recursos de programas sociais, e do trabalhado assalariado da saúde e educação. "Antigamente o nosso alimento era 90% natural, hoje é 90% comprado" (Evaldo Viriato 2017, AIS Comunidade Manoá). Na comunidade Maturuca, a alimentação básica vem da agricultura familiar e são plantados: macaxeira, milho, arroz, banana, melancia, batata, cana, jerimum, feijão, mamão, laranja, abacaxi, hortaliças em geral entre outros, na pecuária são trabalhados a criação e manejo de gado (Projeto Um gado para o índio, com o objetivo de ocupar o território e fonte de alimento), animais e aves: carneiro, porco, frango caipira, patos, peru, picote, todos esses produtos favorecem a alimentação na comunidade. A ocupação do território para realização de atividades agrícolas e de criações depende de cada produtor e criador, isto é, quem trabalha com plantação tem um lugar de preferência onde analisa o tipo de solo, o custeio e mão de obra e acessibilidade, enquanto os criadores de animais devem criar seus animais distante da área residencial da comunidade, para evitar conflitos com outros morado-

res. Na produção da comunidade não há uso de agrotóxicos. Apesar das pequenas produções, há o consumo de produtos industrializados na comunidade. Conclui-se que a alimentação da população indígena tem mudando muito principalmente com a introdução e comercialização de alimentos industrializados nas comunidades, porém estas comunidades produzem os seus alimentos e trocam experiências através de trocas de sementes com outras comunidades, fortalecendo a produção e a alimentação nestas comunidades.

Palavras-chaves: Produção, Recursos Naturais, Povos Indígena Macuxi e Wapichana.
Fonte(s) de financiamento: Sem fonte de Financiamento.
Conflito de interesses: Sem conflitos de interesse.

PROCESSOS DE PRODUÇÃO E AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS NA COMUNIDADE INDÍGENA MANOÁ-RORAIMA.

Nayra Paulino (Povo Macuxi - estudante do 6º período do curso de Gestão em Saúde Coletiva Indígena – Instituto Insikiran de Formação Superior Indígena – Universidade Federal de Roraima-UFRR, nayravieira2@gmail.com), Inara do Nascimento Tavares (Antropóloga, docente do Instituto Insikiran de Formação Superior Indígena –Universidade Federal de Roraima-UFRR, paceinaragen@gmail.com)

Resumo: Este relato de experiências foi realizado no período de janeiro a fevereiro de 2017 referente ao tema contextual Segurança Alimentar e Nutricional I, do Curso Bacharelado Gestão em Saúde Coletiva Indígena, Instituto Insikiran de Formação Superior Indígena- Universidade Federal de Roraima- UFRR. Realizado na comunidade indígena: Manoá- Terra indígena Manoá/ Pium-Região Serra da Lua-Município de Bonfim, localizada a 96 km da capital Boa Vista e 65 km da sede do município–população de 960 habitantes (215 familias), incluindo Macuxi, Wapichana, Índios Macuxi e Wapichana imigrantes da Republica Cooperativa da Guiana (a comunidade fica nas proximidades da divisa Brasil/ Guiana) e não indígenas (casados com indígenas, profissionais de educação). Este relato teve o objetivo de conhecer, descrever a produção de alimentos, a potencialidade, as dificuldades encontradas na atualidade por moradores residentes desta comunidade. A obtenção dos dados deu-se por meio de observação e entrevistas estruturadas e semiestruturadas, com Agente Indígenas de Saúde (AIS), Agente indígena de Saneamento (AISAN), Tuxaua e moradores das comunidades. Como resultado obteve-se as seguintes informações: Na comunidade Manoá, a maior parte da produção de alimentos volta-se a produções individuais de roças com plantios de mandioca (a comunidade é uma das grandes produto-

ras de farinha de mandioca, a produção é comercializada na própria comunidade e arredores (vilas, fazendas), feiras em Boa Vista e Bonfim, anualmente é realizado na comunidade a festa da farinha com exposição e vendas das produções agrícolas da comunidade), milho, abobora, batatas, pimentas, hortaliças, não há o uso de agrotóxicos; criações de animais e aves como: suínos, galinhas; recursos naturais como: caças, peixes, frutas; além de políticas públicas como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) que ainda está em fase de implantação e poucos moradores participam (atualmente 16 famílias); os moradores realizam trocas de sementes como: abobora, milho, mandioca entre si e até mesmo para outras comunidades, e preservam práticas culturais referentes ao consumo de damurida (comida feita com carnes de caça, peixe e muitas pimentas), caxiri (bebida cozida de batata, mandioca, milho, abobora), Pajuaru (bebida fermentada feita do beiju de mandioca assado), a troca de alimentos é frequente principalmente entre vizinhos. Uma das problemáticas da comunidade Manoá é o aumento populacional e a delimitação territorial em ilha, que resulta em escassez dos recursos naturais, sendo necessário procurar alimentos como caça e peixe cada vez mais longe e em áreas de fazendas particulares, ocasionando conflitos entre indígenas de comunidades vizinhas e fazendeiros. A moradora Lucila Oliveira relata *"está acabando o peixe e a caça, tem que ir várias vezes, ir mais longe, não é mais como antigamente, tinha muita caça, não tinha muita gente (..) não comprávamos não, era tudo plantado".* Com essa situação, os moradores da comunidade fazem comercialização de alimentos industrializados em cantinas (como são chamados os pequenos comércios) e vendem desde grãos, enlatados, frios para abastecer a comunidade. Atualmente a comunidade tem seis cantinas. A renda para a compra desses alimentos provém dos recursos de programas sociais, e do trabalhado assalariado da saúde e educação. As mudanças climáticas também interferem diretamente na produção da comunidade (há tempos específicos para o preparo da roça (verão) plantio (começo da chuva). Conclui-se que na comunidade Manoá há produções de alimentos, mas a escassez dos recursos naturais, mudanças climáticas, delimitação territorial, aumento populacional influenciam na introdução constante de alimentos industrializados, é necessário adotar medidas educativas que forneçam informações sobre o consumo de alimentos industrializados e as consequências do consumo para a saúde, é importante frisar que os moradores utilizam as trocas de saberes tradicionais no manejo da roça, na troca de sementes e alimentos entre si, fortalecendo a identidade cultural e o convívio coletivo.

Palavras-chaves: Produção, Alimentação, Território.
Fonte(s) de financiamento: Sem fonte de Financiamento.
Conflito de interesses: Sem conflitos de interesse.

ATIVIDADES AGROALIMENTARES: PERSPECTIVA PARA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Micheline Maria da Conceição França Gonçalves (UFRPE - micheline.ufrpe@gmail.com) Maria Zênia Tavares da Silva (UFRPE - zeniatavares@yahoo.com.br)

Resumo: As atividades de beneficiamento de produtos da agricultura familiar por meio das atividades agroindustriais veem sendo apontadas como uma alternativa relevante para o pais e para sua população na promoção da segurança alimentar e nutricional. Representando um importante instrumento de apoio e dinamização da economia em áreas rurais, constitui uma cadeia ininterrupta desde a obtenção da matéria prima de boa qualidade, manuseio, armazenamento, processamento, embalagem, comercialização e a distribuição. Uma vez beneficiados, acrescenta-se valor aos produtos alimentícios primários, diminuindo perdas de safra, evitando deterioração da qualidade, ampliando mercados e gerando renda e emprego para as famílias. Objetivou-se neste trabalho avaliar se as atividades agroalimentares realizadas por famílias residentes no município de Paudalho/PE contribuem para a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional destas. A metodologia utilizada para realização do trabalho foi de base exploratória por meio de revisão de literatura através de livros, artigos e dados eletrônicos. Pesquisas referentes ao município, por meio de dados secundários foram necessárias para um melhor conhecimento e compreensão da realidade da localidade trabalhada. Contou-se com o apoio de questionários (dois) semiestruturados para identificação do perfil socioeconômico dos/as produtores/as e referente à produção como matéria prima, tipo de produção empregada, identificação de recursos tecnológicos, assistência técnico, participação da produção em programas de segurança alimentar. Além disso, foram realizadas observações "in loco" utilizando roteiro de observação para identificar condições de preparação, embalagem, e armazenamento dos produtos processados. Foi identificada uma maior participação das mulheres na atividade do processamento de alimentos. A maior parte dos/as produtores está numa faixa etária maior de 50 anos e o estado civil predominou viúvos/as ou separados/as. 73,3% cursou de 5 a 8 anos de escolaridade; 60% da renda familiar encontra-se acima de um salário mínimo e 100% das residências são de alvenaria. A produção origina-se da fruticultura local sendo realizada de forma artesanal na produção de doce geleia, licor e apresenta deficiência de assistência técnica na atividade apesar de ter uma boa aceitabilidade dos consumidores. No entanto os produtos não participam de programas de segurança alimentar por razões burocráticas que demanda custos autos para a formalização da associação. Porém, as atividades contribuem expressivamente para a segurança alimentar e nutricional, configurando-se como um posto de trabalho que gera renda e contribui com o orçamento familiar na aquisição de alimentos assim como outras necessidades essenciais como moradia, educação, laser, alimentação entre outras que

consequentemente viabilizarão uma melhor qualidade de vida. Mas o sucesso dessas iniciativas, bem como o surgimento de outras similares, demanda atenção dos gestores de políticas públicas, com incentivos para implantação de agroindústrias familiares possibilitando financiamento e capacitação dos agricultores assim como o apoio para a comercialização desses.

Palavras-chaves: Agricultura familiar, processamento, produção
Fonte(s) de financiamento: Não houve fonte de financiamento
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar

REPENSANDO A AGRICULTURA NO SÉCULO XXI: ALIANDO SEGURANÇA ALIMENTAR, SAÚDE PÚBLICA E CONSERVAÇÃO AMBIENTAL

Geonildo Rodrigo Disner (Laboratório de Mutagênese Ambiental-UFPR, disner.rodrigo@gmail.com)

Resumo: Por iniciativa da ONU, desde 2015, foram estabelecidas as principais metas para o desenvolvimento sustentável global. Tais medidas determinarão o curso das ações para acabar com a pobreza, proteger o meio ambiente e enfrentar as mudanças climáticas. Os modelos de produção de alimento estão diretamente relacionados à questão da fome e uso da terra, sendo que a agricultura altamente mecanizada e química é uma falácia da revolução verde para a real garantia do abastecimento de alimentos à população. O temerário legado do último século foi a concentração de grandes porções de terras por poucos latifundiários e o escoamento de pacotes tecnológicos e de insumos por multinacionais estrangeiras que incluem agrotóxicos com princípios ativos excedentes da segunda guerra mundial, fertilizantes químicos e sementes transgênicas para países em desenvolvimento. Assim, o modelo de agricultura hegemônico é altamente dependente de insumos, esgota os solos e polui a água e terra. O Brasil é o líder mundial em uso de pesticidas, sendo que em 10 anos o número de venenos que chega ao consumidor dobrou, e esses consomem em média 5,5 litros de veneno/ano. Além disso, faz-se uso de compostos perigosos já proibidos em outros países e exonera-se os impostos sobre tais produtos, subestimando seus riscos e patrocinando o monopólio bilionário do agronegócio. No Brasil, no que tange à produção e comércio dos pesticidas é concedida uma redução de 60% do ICMS, isenção total do PIS/COFINS e do IPI. Ademais, há por parte das agências reguladoras uma lentidão nos processos de reavaliação toxicológica dos agrotóxicos porque há uma forte pressão de setores interessados na comercialização dessas substâncias. Um dos compostos em moroso processo de reavaliação, por exemplo, é o glifosato, muito utilização nas monoculturas de soja mesmo havendo diversos estudos científicos demonstrando sua periculosidade. O mesmo ocorre com uma série de outros agrotóxicos proibidos em diversos países do mundo,

como o Malathion, Acefato, Paraquat e o 2,4-D. Segundo a OMS, os agrotóxicos causam 70.000 intoxicações agudas e crônicas anualmente. O importante é que existe a comprovação do nexo causal epidemiológico, isso é, nas zonas em que mais se usa agrotóxicos chega a triplicar o número de crianças nascidas com má formação e quadruplicar os casos de câncer. Para enfrentar tal crise é necessário difundir e estimular políticas como o Plano Nacional para a Promoção dos Produtos da Sociobiodiversidade que foi criado em 2009 para promover a conservação e o uso sustentável da biodiversidade e garantir alternativas de geração de renda para as comunidades rurais, por meio do acesso às políticas de crédito, a assistência técnica e extensão rural, além de estabelecer o desenvolvimento sustentável ancorado no tripé: econômico, social e ambiental. Assim, repensar o modelo do agronegócio e incentivar iniciativas como a agroecologia, agricultura orgânica e sintrópica estimulando a independência e soberania dos pequenos agricultores a fim de garantir a saúde das pessoas e do planeta é o desafio contemporâneo prioritário, através da conscientização da população e da conservação e uso consciente dos recursos naturais.

Palavras-chaves: Soberania alimentar, sustentabilidade, recursos naturais.
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar.

CULTIVO E USO NA ALIMENTAÇÃO DA PLANTA ALIMENTICIA NÃO CONVENCIONAL "MAJOR GOMES"

Cristina Maria de Castro (cristinacastro@apta.sp.gov.br - Polo Regional Vale do Paraíba/APTA/SAA), Antonio Carlos Pries Devide (antoniodevide@apta.sp.gov.br, Polo Regional Vale do Paraíba/APTA/SAA), Sylvia Helena Espíndola Salles (syhespindola@hotmail.com - Polo Regional Vale do Paraíba/APTA/SAA)

Resumo: Hábitos alimentares cada vez mais globalizados aliam praticidade e baixo custo, porém, muitas das vezes são uma combinação de vazio nutricional e substâncias que não são alimentos. A cultura alimentar local, o conhecimento tradicional aliado ao saber científico, a valorização e conscientização do uso de alimentos tradicionais, denominados atualmente de PANC (Plantas Alimentícias Não Convencionais), são alicerces para que se tenha uma população bem nutrida e empoderada utilizando sua biodiversidade local. *Talinun paniculatum*, conhecida popularmente como *major gomes, beldroegão, maria gorda*, é uma espécie ruderal, perene, rústica, que cresce espontânea nas beiras das calçadas, e solos agrícolas. Pertencente à família *Talinaceae*, ocorre em várias regiões de zonas tropicais e subtropicais, nativa da América. Suas folhas são suculentas, de verde escuro, ricas em nutrientes, principalmente ferro e potássio, utilizadas como hortaliça em algumas regiões, como no estado da Bahia, na recuperação do estado nutricional causado pela carência de ferro. Pode ser consumida crua em saladas e cozidas ficam

saborosas em bolos salgados, recheio de pastéis, entre outros. O objetivo deste trabalho foi avaliar a produção de massa fresca e seca da parte aérea, e capacidade de crescimento após poda, visando indicação de manejo fitotécnico para esta cultura. Sementes de major gomes foram coletadas na Unidade de Pesquisa em Sistema Agroecológico, da APTA Regional, Polo Vale do Paraíba, em março/2016, semeadas em julho/2016, em bandejas de isopor de 200 células, contendo substrato orgânico. Em setembro 2016, foram transplantadas para três canteiros de 4 metros, espaçadas 0,30 x 0,30m, com oito parcelas cada, total de 24 parcelas. A partir de nov. /2016 foram realizadas podas da parte aérea, em intervalos aproximados de 1 mês (nov. /2016, dez. /2016, jan. /2017, março/2017), obtendo-se boa produtividade, com média de 2.652; 6.405; 5.145 e 2.549 kg/ha e 653; 858; 550 e 335 kg/ha de massa fresca e seca respectivamente. Houve um aumento de 41% na produção de biomassa por ocasião da segunda poda, repetindo no terceiro corte, jan. /2017, com aumento na produção de 51%. Após a segunda poda (dez/2016), foi realizada uma adubação de cobertura com composto orgânico, na quantidade de 2,5t/ha. Na quarta poda, em março/2017, a produção decaiu chegando próxima a da primeira colheita, a partir deste corte as plantas entraram em declínio, com brotações fracas, sintomas de deficiência e clorose. Foi avaliada a capacidade de crescimento após a poda, através da medição altura, verificou-se crescimento médio de 69%, sendo que nas demais podas realizadas, a taxa de crescimento, apresentou a mesma média de 64% e 61% para janeiro e março/2017, respectivamente. De acordo com os resultados obtidos *T. paniculatum* respondeu bem a poda, propiciando 4 cortes durante seu ciclo, com boa produtividade, com capacidade de crescimento após poda. O aproveitamento de espécies alimentícias não convencionais com elevadores teores nutricionais, como *T. paniculatum*, podem contribuir para conservação e valorização de plantas não convencionais e para uma dieta mais rica e saudável.

Palavras-chaves: *Talinum paniculatum*; segurança alimentar e nutricional; alimentação saudável
Conflito de interesses: "Não há conflito de interesse a declarar.

QUALIDADE DE CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE MUNICÍPIOS DO ESTADO DE SÃO PAULO E A CONTRIBUIÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR

Ana Laura Benevenuto de Amorim (Universidade Federal de São Paulo – campus *Baixada Santista, analauraba@hotmail.com), Semiramis Martins Álvares Domene (Universidade Federal de São Paulo* – campus *Baixada Santista, semiramisdomene@gmail.com), Daniel Henrique Bandoni (Universidade Federal de São Paulo* – campus *Baixada Santista, danielbandoni@gmail.com)*

Resumo: Pautado pelo Direito Humano à Alimentação Adequada, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) possui caráter universal e de continuidade, tendo como objetivo garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas e condições de saúde. No âmbito dessa Política, o cardápio deve ser elaborado com a utilização de gêneros alimentícios básicos; devendo atender as recomendações nutricionais estabelecidas. Com a exigência da aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar pela Lei nº 11.947/2009, surgiu a possibilidade de aproximação entre a agricultura familiar e o resgate do patrimônio alimentar, reintegrando as dimensões da produção e do consumo de alimentos, no que o PNAE pode constituir um elo importante. Assim, espera-se que essa relação se apóie em escolhas alimentares condizentes com o fortalecimento dessa atividade produtiva e com os princípios da alimentação saudável. **Objetivo:** Avaliar a qualidade de cardápios do Programa Nacional de Alimentação Escolar em municípios do estado de São Paulo, segundo o percentual de aquisição de produtos da Agricultura Familiar. **Método:** Os municípios foram classificados de acordo com o percentual de aquisição de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar. Cardápios de uma semana de uma escola de ensino fundamental foram avaliados pelo Indicador de Qualidade de Cardápios da Alimentação Escolar, frequência de ocorrência de grupos de alimentos, valor energético e oferta de macro e micronutrientes. As variáveis foram avaliadas segundo o percentual de aquisição de alimentos da Agricultura Familiar. Os dados foram expressos em mediana, valor mínimo e máximo e para verificar a diferença entre os grupos foi utilizado o teste Kruskal-Wallis e o Qui-Quadrado para ambos se considerou $p<0,05$. **Resultados:** Dos 645 municípios do Estado, 55 responderam (12,9%). Desses, 15 (28,85%) referiram comprar menos que 10% de produtos da Agricultura Familiar, 14 municípios (26,93%) adquiriram entre 10 e até 30% de produtos, e 23 (44,23%) compraram 30% ou mais de alimentos da AF. A maior parte dos municípios da amostra tem até 50 mil habitantes (61,5%), com cozinha na escola (73,1%) e estudantes em período parcial (96,2%). A nota média dos cardápios foi de 3,37 (DP=0,8), sem diferença quanto ao percentual de aquisição da agricultura familiar. De modo geral, verificou-se baixa oferta de frutas e hortaliças, elevada presença de alimentos processados, ultraprocessados e sódio nos cardápios. A oferta de energia, carboidratos, Vitamina C, cálcio, magnésio e zinco foi maior nos cardápios de municípios que compraram mais do que 30% dos alimentos da agricultura familiar, sendo que para carboidratos a diferença foi significativa. **Conclusão:** Não foi possível identificar diferenças entre a frequência de oferta dos grupos de alimentos segundo o percentual de aquisição de AF, assim como, quanto as características quantitativas da maioria dos nutrientes, no entanto, de maneira geral, os cardápios não atendem à legislação quanto à frequência de frutas e hortaliças; e a presença e frequência de alimentos ultraprocessados foi elevada.

Palavras-chaves: agricultura familiar, alimentação escolar, cardápio
Fonte(s) de financiamento: Sem financiamento
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse

A INSERÇÃO DE ALIMENTOS DA SOCIOBIODIVERSIDADE NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO BRASIL

Ana Laura Benevenuto de Amorin (Universidade Federal de São Paulo – campus *Baixada Santista, analauraba@hotmail.com), Camila Pia Delgado da Silva (Universidade Federal de São Paulo* – campus *Baixada Santista, camilapdelgado@gmail.com), Daniel Henrique Bandoni (Universidade Federal de São Paulo* – campus *Baixada Santista, danielbandoni@gmail.com), Veridiana Vera de Rosso (Universidade Federal de São Paulo* – campus *Baixada Santista, veriderosso@yahoo.com)*

Introdução: A preocupação com o meio ambiente e a qualidade de vida tem se destacado na discussão sobre soberania alimentar, direito humano a alimentação adequada e nos sistemas produtivos de gêneros alimentícios. O redirecionamento do sistema produtivo agrícola, para atividades mais sustentáveis, resgatando o uso de alimentos da sociobiodiversidade, torna a reconexão entre a comunidade rural e urbana uma prioridade para impulsionar a comercialização destes produtos. Em 2009, o Programa Nacional de Alimentação Escolar instituiu a obrigatoriedade da aquisição de produtos da agricultura familiar (AF) e/ou empreendedor familiar, priorizando os alimentos orgânicos e agroecológicos; posteriormente, houve o incentivo à aquisição de alimentos da sociobiodiversidade. Contudo, o emprego destes alimentos nos cardápios escolares pode apresentar inúmeros desafios, seja pelas particularidades regionais desses alimentos ou o desenvolvimento de receituários para que as merendeiras saibam como aproveitar o valor nutricional de cada ingrediente da sociobiodiversidade. **Objetivo:** avaliar o emprego de espécies frutíferas provenientes da sociobiodiversidade na alimentação escolar. **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal que foi desenvolvido em duas etapas: na primeira, foi feita a análise do banco de dados do Prêmio Gestor Eficiente da Merenda Escolar (2011) (n=221) em que se analisou a relação da compra da AF com as regiões do país, porte dos municípios, compra de alimentos orgânicos, regionais e da sociobiodiversidade; e na segunda etapa, foram realizadas entrevistas com os nutricionistas (responsáveis técnicos de municípios da região Sudeste) sobre aquisição de produtos da sociobiodiverdidade (n=180). **Resultados:** Etapa 1: Encontrou-se diferença significativa quando analisada a compra da AF por regiões do país e ao comparar municípios menores e maiores. Ainda que apenas 13 (5,88%) municípios informaram comprar alimentos orgânicos, em todos os casos a compra foi feita através da AF. Apesar da presença de alimentos da sociobiodiversidade e os regionais terem uma relação com a compra da AF, isso não foi comprovado

estatisticamente. As espécies da sociobiodiversidade que estavam presentes nos cardápios eram: caju, cupuaçu, erva-mate, maracujá, taioba e umbu. Parte 2: A maioria dos municípios que participaram da pesquisa era de SP, seguido por MG, ES e RJ. A aquisição de alimentos diretamente da AF foi relatada por 78% dos municípios, sendo encontrada uma relação positiva, comprovada estatisticamente, com o mapeamento agrícola; 16 municípios relataram comprar alimentos da sociobiodiversidade, sendo os gêneros: caju, maracujá, pequi, pitanga, mangaba, jabuticaba, juçara, cupuaçu, palmito pupunha e urucum; os nutricionistas apresentaram conceitos dissociados com relação a hábitos regionais, biodiversidade e sustentabilidade. **Conclusão:** O desenvolvimento de livros, cartilhas e receituários empregando alimentos da biodiversidade como ingredientes de preparações, auxiliariam de forma significativa o nutricionista na elaboração do cardápio escolar e supririam, em parte, a falta de conhecimento sobre as espécies nativas do Brasil.

Palavras-chaves: sociobiodiversidade, agricultura familiar, alimentação escolar
Fonte(s) de financiamento: GEF - Global Environmental Fund
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse

AVALIAÇÃO DA EXPERIÊNCIA DE IMPLEMENTAÇÃO DO COMPONENTE SISTEMAS ALIMENTARES SUSTENTÁVEIS PARA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA FORMAÇÃO EM NUTRIÇÃO

Michelle Cristine Medeiros Jacob (DNUT/UFRN, michellejacob@outlook.com.br), Viviany Moura Chaves (PPGCS/UFRN, vivianymchaves@gmail.com), Yasmin Santos de Araujo (CES/UFCG, yasminarauj@gmail.com)

Resumo: Com base nas previsões de aumento da população mundial e esgotamento dos recursos naturais, diversas agências governamentais, não-governamentais, filantrópicas e ligadas ao setor privado vêm pautando a necessidade de políticas de segurança alimentar e nutricional que produzam sistemas alimentares sustentáveis. Desenvolver sistemas alimentares implicados com tais questões envolve formar recursos humanos capacitados para atuar neste cenário. Com este fim, foi criada em uma universidade do nordeste brasileiro, na graduação em Nutrição, um componente curricular intitulado Sistemas alimentares sustentáveis para segurança alimentar e nutricional. O objetivo deste trabalho foi avaliar a experiência de implementação deste componente. O estudo é do tipo descritivo, do tipo relato de experiência. Foram analisados, com base nos conteúdos conceituais da pedagogia de projetos, os instrumentos de avaliação, preenchidos pelos alunos ao final da oferta do componente, bem como os projetos de cozinha sustentável elaborado no âmbito da disciplina. A análise demonstrou uma deficiência conceitual que

se estendeu por suas demais esferas de procedimentos e atitudes: a incompreensão de que a sustentabilidade se produz de forma sistêmica por meio da política e não pela soma das responsabilidades individuais dos sujeitos. Pauta-se a necessidade de uma abordagem mais acentuada do princípio da governança e da auto-compreensão que o grupo profissional tem na consolidação desta agenda política. O fortalecimento do ensino e o desenvolvimento de pesquisas na área poderá atuar na formação de recursos humanos aptos a atuar no tema da sustentabilidade e segurança alimentar e nutricional em todas as instâncias do sistema alimentar.

Palavras-chaves: Segurança alimentar e nutricional. Desenvolvimento sustentável. Objetivos do desenvolvimento sustentável.
Fonte(s) de financiamento: financiada com recursos próprios
Conflito de interesses: nada a declarar

DESENVOLVIMENTO DE PRODUTO A BASE DE PESCADO PROVENIENTE DA PESCA ARTESANAL COM TEOR REDUZIDO DE SÓDIO: UMA PROPOSTA PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Diomar Augusto de Quadros (Universidade Federal do Paraná, Curso de Tecnologia em Agroecologia, diomar@ufpr.br) Helena Maria Andre Bolini (Universidade Estadual de Campinas, Departamento de Alimentos e Nutrição, hellini@unicamp.br)

Resumo: O presente trabalho teve como objetivo desenvolver um produto a base de pescado proveniente da pesca artesanal, com teor reduzido de sódio, como alternativa de oferta do produto à alimentação escolar. O estudo foi dividido em duas etapas: de campo e laboratorial. Na pesquisa de campo foi aplicado formulário de marcadores do consumo alimentar para indivíduos maiores de cinco anos, adaptado do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - Ministério da Saúde, para avaliar o padrão alimentar dos estudantes de escolas públicas municipais de Matinhos/PR. Além do padrão alimentar foi analisado o consumo de pescado e o hábito de consumo da alimentação escolar por meio de um questionário semiestruturado. Na fase laboratorial, foram determinadas as características biométricas, composição centesimal e os rendimentos da filetagem da Sororoca (Scomberomorus brasiliensis) e a composição centesimal, microbiológica e sensorial do produto elaborado (hambúrguer de Sororoca). Os resultados na fase de campo indicam que as crianças consomem salada crua (37,43%), frutas (49,70%), feijão (64,97%) e leite (79,94%) todos os dias, que são alimentos marcadores de alimentação saudável. Em relação aos alimentos marcadores de alimentação não saudável o consumo é elevado. Além disso, as crianças têm o hábito de consumo de peixe, preferencialmente frito, e da merenda escolar. Em relação

ao produto elaborado, a redução de sódio não influencia os parâmetros físico-químicos, microbiológicos e sensoriais. Para o teste de aceitação, identificou-se que as formulações mais aceitas pelos consumidores adultos são as produzidas com polpa integral com 1,5% e 0,75% de sal. Entre os escolares todas as amostras foram bem aceitas e não foi identificado diferença entre elas. A ADQ® revelou que as amostras preparadas com polpa integral obtiveram intensidade maior para todos os atributos de aparência, aroma e sabor. Os termos descritores que direcionaram a preferência dos consumidores e determinam a aceitação das amostras são o formato de peixe, os gostos salgados e umami e os sabores de peixe, ervas e residual de tempero industrializado, sendo que o atributo formato do peixe influenciou positivamente os resultados. A redução no teor de sal proporcionou produtos com perfil sensorial dinâmico semelhante aos preparados com maior teor de sal, sem diferença significativa em tempo total de duração e com intensidade significativamente inferior ($p < 0,05$). Os resultados obtidos indicaram que é possível elaborar um produto para a alimentação escolar a base de pescado proveniente da pesca artesanal com redução de sal e com alta aceitação, promovendo a Segurança Alimentar e Nutricional dos estudantes.

Palavras-chaves: alimentação escolar; pescador artesanal; promoção da segurança alimentar e nutricional.
Fonte(s) de financiamento: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), Processos 143413/2011-2 e 407537/2012-0.
Conflito de interesses: "Não há conflito de interesse a declarar. "

A HORTA ESCOLAR NO IFPR, *CAMPUS* PINHAIS: POSSIBILIDADES PARA A TRANSFORMAÇÃO DAS RELAÇÕES DE ENSINO-APRENDIZAGEM EM PROL DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E DA EDUCAÇÃO AMBIENTAL

Victor Trucolo Ribeiro (victortriba@hotmail.com), Caroline Thaina Galdino (caroline.tgaldino@gmail.com), Felipe Comitre (felipe.comitre@ifpr.edu.br), Magda Luiza Mascarello (magda.mascarello@ifpr.edu.br)

Resumo: O avanço da urbanização e da industrialização transformou o cotidiano da população nas cidades, dentre as mudanças se destaca a alimentação. A alimentação saudável entrou em declínio juntamente com a diminuição da produção de sementes orgânicas, isto porque os alimentos industrializados e as sementes transgênicas entraram em ascensão a partir da Revolução Verde da década de 1970. Logo, deixamos de nos importar com o que estamos ingerindo, de onde veio ou como foi produzido o alimento que faz parte de nossa mesa. Partindo desse princípio, o Instituto Federal do Paraná, *Campus* Pinhais, dispõe de um projeto de extensão voltado a

formação complementar dos alunos, o Projeto Horta "Roseli Celeste Nunes da Silva", que se caracteriza por encontros mínimos semanais com o propósito de desenvolver uma horta sem o uso de qualquer tipo de agrotóxico ou produtos químicos, usufruindo apenas de produtos naturais para a sua manutenção. O projeto possui diversos objetivos, destacando-se a concepção de uma nova visão aos alunos com relação a alimentação saudável e o estímulo para a ampliação da Educação Ambiental entre os agentes envolvidos com o projeto. Tratando-se de um projeto de extensão, procura-se realizar uma aproximação com a comunidade do Jardim Amélia, bairro em que está situado o IFPR *Campus* Pinhais, e com o poder público municipal, sobretudo com a Secretaria de Agricultura e Abastecimento da Prefeitura Municipal de Pinhais. O projeto, em menos de dois anos de existência, já proporcionou diversas experiências aos alunos, como o trabalho de campo para a Escola Latino Americana de Agroecologia (ELAA), localizada no município da Lapa, e a visita participativa ao projeto "Uma horta orgânica em minha rua", desenvolvido pelos moradores da rua Cruzeiro do Sul no município de Pinhais. Além disso, os coordenadores do projeto e os seus alunos participaram de diversos eventos científicos, como a "II Mostra de Produção Científica da Educação Profissional e Tecnológica do IFPR Pinhais", o "V Seminário de Extensão, Ensino, Pesquisa e Inovação do IFPR" e o "5º Seminário Internacional da Rede CASLA-CEPIAL: Territórios, Conflitos Socioambientais, Segurança e Soberania Alimentar na América Latina". Atualmente o projeto conta com a parceria do coordenador do projeto "Uma horta orgânica em minha rua", responsável por desenvolver novas práticas nos encontros semanais do projeto de extensão do IFPR, enfatizando técnicas mais eficientes e sustentáveis para o aprimoramento do conhecimento e para o desenvolvimento da horta no *campus* Pinhais. Pode-se afirmar que aos poucos o projeto de extensão vai proporcionando novos horizontes de atuação aos alunos e a comunidade local.

Palavras-chaves: Horta escolar; Educação Ambiental; alimentação saudável.
Fonte(s) de financiamento: PIBIC-JR/CNPQ
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar

Sessões 2 de Comunicação Oral (09/11 – 15h15min às 17h30min)

- AVALIAÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE AGRICULTORES EM MODELO DE PRODUÇÃO AGROECOLÓGICA *VERSUS* AGRICULTORES EM MODELO DE PRODUÇÃO CONVENCIONAL

- COMMODITIZAÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR E INSEGURANÇA ALIMENTAR: UMA ANÁLISE A PARTIR DO PRONAF

- IMPACTOS DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS NAS COOPERATIVAS SOLIDÁRIAS DE AGRICULTORES FAMILIARES EM SANTA CATARINA
- AQUAPONIA COMO UMA PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL PROMOTORA DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL
- AVALIAÇÃO DE DIFERENTES PRODUTOS DE AÇAÍ (*EUTERPE OLERACEA* E *EUTERPE EDULIS*): COMPARAÇÃO QUÍMICA E CLASSIFICAÇÃO COM BASE NO PROCESSAMENTO
- ANÁLISE DE COMPOSTOS FENÓLICOS EM CENOURA (*DAUCUS CAROTA*) E COUVE (*BRASSICA OLERACEA*) PRODUZIDAS EM SISTEMA CONVENCIONAL E MANDALA
- O RESÍDUO DA UVA, SUAS PROPRIEDADES E A UTILIZAÇÕES EM PRODUTOS CÁRNEOS
- CULTIVO ORGÂNICO E CONVENCIONAL: IMPLICAÇÕES NA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DO ALIMENTO E NA SAÚDE DO CONSUMIDOR
- CONHECIMENTO DE ESTUDANTES DE MEDICINA SOBRE INTOXICAÇÃO POR AGROTÓXICOS
- ALTOS ÍNDICES DE LEUCEMIA EM PRUDENTÓPOLIS: CONTAMINAÇÃO ALIMENTAR?
- PROGRAMA DE ANÁLISE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS EM ALIMENTOS: UMA ANÁLISE DOS NÍVEIS DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS DETECTADOS NO ESTADO DO PARANÁ EM 2016 E SEUS IMPACTOS NA SAÚDE
- IMPACTO DO PROGRAMA DE ANÁLISE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS NO BRASIL NA MELHORIA DA QUALIDADE DOS ALIMENTOS
- AGROTÓXICOS E SAÚDE: QUAL O RUMO DAS PRODUÇÕES CIENTÍFICAS DE 2011 A 2016

AVALIAÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE AGRICULTORES EM MODELO DE PRODUÇÃO AGROECOLÓGICA *VERSUS* AGRICULTORES EM MODELO DE PRODUÇÃO CONVENCIONAL

Thalita Milena Araújo Xavier de Amorim (Universidade Federal de Pernambuco, tmilena.26@gmail.com), Fernanda Cristina de Lima Pinto Tavares (Universidade Federal de Pernambuco, fernanda_nutri2000@yahoo.com.br), Leopoldina Augusta Souza Sequeira de Andrade (Universidade Federal de Pernambuco, leopoldinasa@hotmail.com), Vanessa Sá Leal (Universidade Federal de Pernambuco, vanessasaleal@hotmail.com), Pedro Israel Cabral de Lira (Universidade Federal de Pernambuco, lirapic@ufpe.br), Eveline Georgia Pereira Gomes (Universidade Federal de Pernambuco, evelineg.gomes@gmail.com), Juliana Gonçalves Machado (Universidade Federal de Pernambuco, machado.julig@gmail.com)

Introdução/Objetivos: O modelo agrícola baseado no agronegócio tem sido considerado como importante causador de preocupantes efeitos negativos ao meio ambiente, à saúde de consumidores e agricultores, além de perpetuar inequidades sociais. É nesse contexto que foram ampliadas as discussões acerca da necessidade de fortalecimento dos modos sustentáveis de produção, principalmente aqueles baseados na agroecologia. A agroecologia caracteriza-se em princípios ecológicos de produção e no resgate às práticas e sabere tradicionais atrelados às tecnologias atuais. O objetivo do presente estudo é avaliar as características de produção agrícola, socioeconômicas e de segurança alimentar de famílias agricultoras em municípios que vivenciavam a seca no sertão pernambucano, bem como verificar a associação desses fatores com o modo de produção agroecológica e convencional. **Método:** Foi utilizado um banco de dados do projeto original "Avaliação da segurança alimentar e nutricional em conglomerados urbanos e rurais afetados pela seca no sertão de Pernambuco", cuja coleta de dados ocorreu entre setembro e dezembro de 2015. O presente estudo trata-se de um caso comunitário e comparativo. Os intrumentos utilizados foram: questionários de produção agrícola e socioeconômico para caracterizar as famílias agricultoras e a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA). Foi utilizado o *software* IBM SPSS Statistics versão 13 para análises descritivas e o teste qui-quadrado de Pearson para investigar a associação entre o modo de produção com a insegurança alimentar, o número de refeições realizadas, escolaridade, classe econômica e área da residência, considerando o valor de $p < 0,05$ para significância estatística. **Resultados/discussão:** Da amostra total (252), foram identificadas 81 famílias que desenvolviam atividades agrícolas, sendo elevada a frequência classificada nas classes econômicas D e E (45,6%), com baixa escolaridade do chefe da família (54,3%) e com insegurança alimentar (77,7%). A maioria das famílias referiu uso da produção agrícola para consumo próprio, tanto na produção hortifrutícola (82,5%) e na criação de animais (64,4%) e um total de 28 (35,4%) referiram utilizar métodos agroecológicos. Não

foram encontradas diferenças entre as características de produção agrícola, socioeconômicas e de segurança alimentar entre famílias que praticavam agroecologia e as que não praticavam. **Considerações Finais:** A maioria das famílias agricultoras avaliadas apresentavam condições de vulnerabilidade socioeconômica, insegurança alimentar e usavam a produção agrícola para autoconsumo. Não foram encontradas diferenças nessas condições entre as que referiram práticas agroecológicas e às que não referiram. Estimula-se a adoção de práticas sustentáveis na produção de alimentos baseadas em princípios agroecológicos como promotores de SAN e de saúde.

Palavras-chaves: Agroecologia. Agricultura familiar. Segurança Alimentar e Nutricional.
Fonte(s) de financiamento: Edital Universal MCTI/CNPq 2013
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar.

COMMODITIZAÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR E INSEGURANÇA ALIMENTAR: UMA ANÁLISE A PARTIR DO PRONAF

Luzia Bucco Coelho (Doutoranda em Desenvolvimento Rural – PGDR/UFRGS. Email: luziatita@yahoo.com.br), Angelita Bazotti (Doutora em Desenvolvimento Rural – PGDR/UFRGS, Pesquisadora do Instituto de Desenvolvimento Econômico e Social do Paraná – IPARDES. Email: angelitabazotti@gmail.com), Nilson Maciel de Paula (Doutor em Economia. Professor Sênior do Programa de Pós-Graduação em Políticas Públicas – PPPP/UFPR. Email: nilson@ufpr.br)

Resumo: A insegurança alimentar e nutricional (ISAN) e a fome são problemas sociais e econômicos que refletem a marcante desigualdade social e a pobreza do Brasil. Soma-se a eles a insuficiência de políticas públicas que alterem as estruturas geradoras dessas assimetrias sociais. Apesar disso, esforços têm sido feitos para alterar esse quadro, com destaque para o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf), que financia a produção desse segmento no Brasil. No entanto, embora o Pronaf apoie a agricultura familiar, incentivando a produção de alimentos e contribuindo para a manutenção das famílias no campo, tem também estimulado a produção de commodities globais nesse segmento social. O objetivo desse artigo é discutir em que medida a aproximação da agricultura familiar com as cadeias de comercialização globais tem sido impulsionada pelo Pronaf ao financiar commodities como a soja e o milho, e se essa relação compromete a produção de alimentos gerando um ambiente de insegurança alimentar para a sociedade de forma geral. O argumento central é de que a commoditização da agricultura familiar não necessariamente coloca a família em insegurança alimentar, uma vez proporciona os recursos necessários para aquisição de alimentos no mercado advindos da comercialização ou então garantindo a produção para autoconsumo na propriedade. Entretanto, um aprofun-

damento desse processo pode colocar em risco a segurança alimentar no âmbito da sociedade, uma vez que a agricultura familiar é responsável pela maior parte da produção de alimentos no país colaborando diretamente para o abastecimento interno e para a subsistência dos núcleos familiares. Estudos recentes demonstram que a agricultura familiar tem se dedicado cada vez mais à produção de commodities (PERONDI, 2007; CONTERATO, 2008; NIEDERLE, 2007), o que pode implicar na redução da produção de alimentos. Atualmente, não é mais possível conceber a existência de uma agricultura e de estratégias de desenvolvimento rural sem levar em consideração o papel dos mercados, as transformações que afetam a vida e as atividades econômicas dos agricultores e do espaço rural (SCHNEIDER, 2013). Para esta análise, são utilizados dados do Banco Central do Brasil relativos ao número de contratos, valores e produtos financiados por meio do Pronaf custeio no período de 1995 a 2015 em nível de estado, relacionando-os com as questões de insegurança alimentar, produção de commodities e da transformação da agricultura familiar. Os dados mostram o gradual aumento dos valores aplicados no programa e uma queda do número de contratos, além de uma predominância da alocação dos recursos na região Sul e nas commodities soja e milho. Entretanto, aprofundando a análise relativa a cada estado, é possível perceber maior diversidade dos produtos financiados, o que indicaria que o Pronaf reforça uma convivência de sistemas produtivos, mantendo uma produção tradicional de alimentos, ao mesmo tempo em que induz os agricultores a produzirem soja e milho.

Palavras-chaves: Pronaf; Insegurança alimentar; agricultura familiar.
Fonte(s) de financiamento: Não possui
Conflito de interesses: Não possui

IMPACTOS DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS NAS COOPERATIVAS SOLIDÁRIAS DE AGRICULTORES FAMILIARES EM SANTA CATARINA

Maria Leticia Barbosa Xavier (Doutoranda em políticas públicas pela Universidade Federal do Paraná, mleticiabx@gmail.com)

Resumo: O presente trabalho é fruto da dissertação da autora que avaliou os resultados do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) do Governo Federal junto às cooperativas de agricultores familiares de Santa Catarina, a partir do objetivo explícito na Lei 10.696/2003 que o instituiu. A pesquisa se justifica pela importância estratégica da agricultura familiar para a produção de alimentos no Brasil e pelo momento ideal de se realizar avaliação de uma política pública, dez anos após a sua implantação. Apresentam-se dois debates principais: o cooperativismo da agricultura familiar com nos preceitos da economia social e solidária e a avaliação de políticas públicas, neste caso o PAA.

O método utilizado para a avaliação foi quantitativo e quase-experimental, através de uma amostra de vinte cooperativas divididas em dois grupos: o grupo tratado composto por cooperativas que acessam o PAA e o grupo controle composto por cooperativas que não acessam o PAA. Os dados foram coletados em fontes secundárias nos Planos de Desenvolvimento Institucional (PDIs) elaborados pelas cooperativas pesquisadas. A classificação dos dados foi feita com base em um quadro de análise construído a partir do objetivo do programa e composto por quatro áreas: econômica, social, de sustentabilidade (corporativa e ambiental) e de industrialização. Essas áreas foram divididas em 10 dimensões, compostas de 33 indicadores, com suas respectivas formas de medida. A análise envolveu cinco etapas complementares. Em um primeiro momento realizou-se análise comparativa entre os grupos tratado e controle. Em seguida elaborou-se uma classificação geral das cooperativas e então uma classificação para cada uma das áreas analisadas. Um quarto momento foi dedicado à análise baseada no *software* Weka, que demonstrou as relações implícitas entre os indicadores, e no quinto e último momento foi realizada uma análise qualitativa do PDI da s cooperativas que apresentaram a melhor e o pior desempenho na classificação elaborada.

Concluiu-se com a pesquisa que o PAA tem cumprido o seu objetivo de "incentivar a agricultura familiar, promovendo a sua inclusão econômica e social, com fomento à produção com sustentabilidade, ao processamento de alimentos e industrialização e à geração de renda". Os indicadores que se destacam positivamente são o retorno financeiro às cooperativas e cooperados e a industrialização das cooperativas. Porém, a boa performance nesses indicadores não se apresenta de maneira isolada e mantém relação com outros resultados, tais como a capacidade de articulação em redes e o grau de participação dos membros. De fato, as cooperativas atendidas pelo PAA possuem resultados melhores em todas as quatro áreas avaliadas. Contudo, as evidências apontam a necessidade de melhorias em alguns resultados, sobretudo no que se refere à dependência dos recursos advindos do programa. Esse dado revela a importância do PAA estimular a autonomia e promover o desenvolvimento institucional das cooperativas atendidas, de modo a garantir a sua sustentabilidade no longo prazo.

Palavras-chaves: Programa de Aquisição de Alimentos, Políticas Públicas, Cooperativas Solidárias.
Fonte(s) de financiamento: CAPES- bolsa DS
Conflito de interesses: Não há conflito de interesses.

AQUAPONIA COMO UMA PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL PROMOTORA DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Bernardo Ramos Simões Corrêa (UnB, bernersc@hotmail.com), Vânia Ferreira Roque-Spech (UnB, vaniars@unb.br), Carlos Alberto da Cruz Júnior (UniCEUB, carlos.junior@uniceub.br), Vitor Ramos Simões Corrêa (UPIS, quintadelfim@gmail.com), Manoel Maciel da Costa (UnB, neto.dad@hotmail.com); Ana Carolina Mota de Faria (UniCEUB, anacarolina.mota.faria@gmail.com), Ana Luiza Alves Panta Vasconcelos (UniCEUB, analuizavasconcelos14@gmail.com)

Resumo: A aquaponia, que é a combinação entre "aquicultura" (produção de organismos aquáticos) e "hidroponia" (produção de plantas sem solo), pode reduzir o consumo de água em até 90%, se comparada aos sistemas convencionais, promovendo o reaproveitamento integral do efluente gerado dentro do próprio sistema (CARNEIRO et al, 2015), com menor mão de obra (FAO, 2016). Caracteriza-se como uma produção de caráter agorecológico que pode ser implantado em localidades onde existe pouca disponibilidade de água e/ou onde os solos são distróficos, com pouca disponibilidade de nutrientes. A alta produtividade e o reduzido espaço requerido faz da agricultura sem solo um método interessante para promover a segurança alimentar uma vez que o desenvolvimento de plantações em microescala permite que o alimento percorra mínima distância até seu consumo (FAO, 2014).

O presente estudo teve como objetivo analisar a capacidade produtiva de um sistema aquapônico instalado no Distrito Federal. O sistema é composto por seis tanques de ferro-cimento de aproximadamente 10m^3 cada, para a produção de tilápia gift, monossexo machos, 1 tanque de decantação com 10m^3, biofiltros constituídos por 4 torres de três manilhas empilhadas, totalizando 1m80cm de altura cada torre e oito "piscinas" construídas por placas de concreto pré-moldado, para produção aquapônica, cada uma com 5m de largura, 18 m de comprimento e 25cm de profundidade. O sistema funciona com aeração forçada por sopradores e renovação de água na produção piscícola na ordem de 30% ao dia. Os peixes são alimentados diariamente com ração de fornecedor idôneo e de acordo a fase de crescimento, variando o volume diário ofertado entre 4 a 2% da biomassa contida em cada tanque. Os tanques são povoados a cada seis meses até atingirem na fase final de produção 20 kg/m^3 por tanque. Para a produção vegetal o sistema utilizado é de flutuação em placas de isopor, cada placa contendo 180 plantas e cada piscina povoada com 160 placas com 1m de comprimento e 50 cm de largura cada.

A capacidade produtiva instalada no sistema em tela é de 2.400kg/ano de proteína de peixe, despescando-se em média 200 kg por tanque a cada ciclo de seis meses e de 200.000 plantas de 100g/mês, totalizando aproximadamente 240.000 kg/ano de produção vegetal. Considerando o consumo médio de pescado e de plantas da população brasileira, 9 kg/ano (LOPES et al, 2016) e 27 kg/ano (CARVALHO et al, 2013) respectivamente, o sistema analisado consegue alimen-

tar anualmente de forma segura e nutritiva 266 pessoas consumindo pescado e 8.888 pessoas consumindo plantas. Além garantir alimento seguro para a dieta das populações envolvidas na produção, ainda existe a possibilidade de geração de renda extra por meio da comercialização de excedentes bem como da utilização do sistema para a capacitação de mão de obra por meio de tecnologias sociais de baixo custo.

Palavras-chaves: aquicultura; ferro-cimento; recirculação.
Fonte(s) de financiamento: Sem Financiamento.
Conflito de interesses: Não há conflito de interesses a declarar.

AVALIAÇÃO DE DIFERENTES PRODUTOS DE AÇAÍ (*EUTERPE OLERACEA* E *EUTERPE EDULIS*): COMPARAÇÃO QUÍMICA E CLASSIFICAÇÃO COM BASE NO PROCESSAMENTO

Josué Schneider Martins (PPGCTA/UFRGS, naider1044@hotmail.com), Christian Limberger (UFRGS, christian.limberger@ufrgs.br), Carolina Johann Brum (UFRGS, carolina.johann@ufrgs.br), Mariana Oliveira Ramos (PGDR/UFRGS, marianaoliveiraramos@gmail.com), Plinho Francisco Hertz (PPGCTA/UFRGS, plinho@ufrgs.br)

Resumo: Atualmente, o sobrepeso e a obesidade são problemas de saúde pública que atingem mais da metade da população brasileira. Para enfrentar essa realidade o Ministério da Saúde, em 2014, lançou a segunda edição do Guia Alimentar para a população brasileira no intuito de indicar princípios e recomendações para uma alimentação adequada e saudável. Para tanto, o Guia apresenta uma regra de ouro, qual seja, "prefira sempre alimentos *in natura* ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados". Nesse sentido, o processamento de frutas pode representar uma alternativa para incentivar o consumo deste tipo de alimento e, na prática, tanto produtores familiares como grandes empresas têm produzido alimentos processados a partir de frutos de açaí. Nesse contexto, pesquisas são necessárias para identificar as diferenças químicas destes alimentos, debater a qualidade nutricional destes, no sentido de auxiliar a classificação com base na extensão e no objetivo do processamento empregado. Desta forma, o trabalho teve objetivo analisar e comparar as características físico-químicas, centesimais e o teor de antocianinas monoméricas totais entre seis produtos de açaí, três polpas de açaí (duas de *Euterpe edulis* e uma de *Euterpe oleracea*) e três Açaí's pronto-para-consumo (um a base de *Euterpe edulis* e dois a base de *Euterpe oleracea*), para classificá-los com base na extensão e no propósito do processamento. Os métodos físico-químicos e centesimais utilizados constam no Manual Operacional de Bebidas do MAPA, conforme indica a IN 24/2005. Para a determinação do teor de antocianinas monoméricas totais foi realizada extração exaus-

tiva utilizando metanol acidificado e a quantificação foi feita pelo método de pH diferencial em espectrofotômetro. Os resultados físico-químicos centesimais e de antocianinas monoméricas totais evidenciam diferenças significativas entre as amostras analisadas. Os três Açaí's pronto-para-consumo apresentaram menores teores de proteínas, lipídios e cinzas, indicando pequeno conteúdo de fruta. Além disso, foram constatados, para estes mesmos produtos, maiores teores de sólidos solúveis e de carboidratos, indicando grande adição de açúcar, com objetivo de intensificar atributos sensoriais (hipersabor). As polpas de açaí Juçara apresentaram maiores teores de antocianinas monoméricas totais, indicando maior qualidade bioativa e melhores condições de processamento. Os resultados obtidos nesse trabalho indicam que as polpas de açaí apresentam maior teor de fruta em relação aos açaís pronto-para-consumo. Os dados possibilitam a corroborar a classificação proposta pelo Guia Alimentar com base no objetivo e na extensão do processamento, onde as polpas de açaí são classificadas como minimamente processadas os produtos de açaí pronto-para-consumo são classificados como ultraprocessados.

Palavras-chaves: Guia Alimentar para População Brasileira; Ultraprocessados; Qualidade nutricional.
Fonte(s) de financiamento: CAPES e PROREXT/UFRGS
Conflito de interesses: Não há conflito de interesses a declarar.

ANÁLISE DE COMPOSTOS FENÓLICOS EM CENOURA (*DAUCUS CAROTA*) E COUVE (*BRASSICA OLERACEA*) PRODUZIDAS EM SISTEMA CONVENCIONAL E MANDALA

Débora Santana Alves (Faculdade de Medicina – Universidade Federal de Uberlândia, deborasantanaalves21@gmail.com), Érika Maria Marcondes Tassi (Faculdade de Medicina – Universidade Federal de Uberlândia, erikatassi@gmail.com), Cassiano Oliveira da Silva (Instituto Federal Fluminense, cassilva106@yahoo.com.br)

Introdução e objetivos: O cultivo de frutas e hortaliças se desenvolveu ao longo do tempo, sendo que atualmente a forma mais utilizada de plantio é o sistema convencional. Essa forma de produção é eficiente e com produção em larga escala, porém tem a utilização de produtos fitossanitários que são prejudiciais ao meio ambiente. Como alternativa, surgiu a produção em mandala, que é uma forma de produção agroecológica. O sistema mandala é um cultivo com círculos concêntricos e um poço central, além de não utilizar insumos químicos e prezar a importância da relação com o solo, planta, meio ambiente e dos animais. De acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, a cenoura e a couve estão entre os alimentos que possuem maiores resultados de contaminação de produtos fitossanitários. Assim, tendo em vista a recomendação do alto consumo de

frutas e hortaliças, é importante avaliar a composição desses alimentos, portanto, o objetivo desse estudo foi analisar e comparar o teor de compostos fenólicos em couve e cenoura, produzidos em sistema mandala e convencional. **Método:** As amostras de couve e cenoura convencional foram obtidas na Central de Abastecimento de Minas Gerais S.A. de Uberlândia-MG, e as amostras do sistema mandala foram adquiridas na Feirinha Solidária da UFU em Uberlândia-MG. Posteriormente foram encaminhadas para o laboratório de Bromatologia do curso de Nutrição na Universidade Federal de Uberlândia, onde foi realizada a análise por quarteamento. A quantificação de compostos fenólicos foi pelo método de Folin-Ciocalteau, conforme descrito por Swain e Hills (1959). O delineamento foi realizado por estatística descritiva e a análise de variância foi utilizada para verificar diferenças significativas, utilizando o programa Sisvar. **Resultados e discussão:** O teor de compostos fenólicos na couve convencional foi de 271,9±19,62mg/100g, e na produzida em mandala foi de 342±51,53mg/100g. Na cenoura, a convencional obteve o valor de 37,54±0,99mg/100g, e a cultivada em sistema mandala o valor de 74,9±5,05mg/100g, sendo que ambos os alimentos apresentaram diferença estatística em seus resultados. Os valores superiores de compostos fenólicos no sistema mandala são devido ao fato de não utilizar produtos fitossanitários, e com isso possui um mecanismo de defesa contra pragas e insetos, aumentando assim, o teor de fenólicos no alimento. Existe uma associação positiva entre a concentração de compostos bioativos e o número de agressões externas sofridas pela planta (SIQUEIRA *et al.*, 2012). **Conclusão:** A couve e a cenoura produzidas em sistema mandala apresentaram valores superiores de compostos fenólicos.

Palavras-chaves: Mandala; Cenoura; Couve.
Fonte(s) de financiamento: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (Cnpq).
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar.

O RESÍDUO DA UVA, SUAS PROPRIEDADES E A UTILIZAÇÕES EM PRODUTOS CÁRNEOS

Natália Ferreira de Paula (Universidade Federal do Paraná/UFPR - nataliafesr13@gmail.com), Luana Chweih (Universidade Federal do Paraná/UFPR - luana.chweih@hotmail.com), Carlos Eduardo Rocha Garcia (Universidade Federal do Paraná/UFPR - carlos.garcia@ufpr.br), Grace Maria Ferreira de Castro Wille (gracewille@ufpr.br)

A uva e seus resíduos: Em 2015 foram produzidas 1.499.353 toneladas de uvas no Brasil, sendo destinadas ao processamento de alimentos (vinho, suco e derivados) aproximadamente 781.412 milhões de quilos, representando 52,12% da produção nacional (EMBRAPA, 2015).
O processamento da uva para fins alimentícios, seja na produção industrial ou artesanal, gera

aproximadamente 20% de resíduos (cascas, sementes e resíduos de polpa), que se não processados de forma correta podem tornar-se um sério problema ambiental, inclusive quando descartados em afluentes podem desencadear efeitos negativos sobre a flora e a fauna, uma vez que aumentam consideravelmente a demanda por oxigênio.

Estes subprodutos são comumente utilizados como ração animal e adubo de vinhedos. No entanto, inúmeros estudos demonstram a possibilidade de novas utilizações desse resíduo, que podem inclusive agregar maior valor ao mesmo.

O potencial do resíduo da uva: O resíduo da uva contém compostos que permanecem ativos mesmo depois da elaboração do suco, como antioxidantes, corantes, fibras solúveis e insolúveis, outros compostos com atividades potencialmente funcionais e agentes antimicrobianos (BENDER *et al.*, 2016).

Neste sentido, pesquisadores estão estudando este subproduto e desenvolvendo novos alimentos com a adição do mesmo, como por exemplo, a farinha de uva, iogurte adicionado de farinha de uva, óleo essencial de uva, biscoito tipo cokkies, macarrão, snacks, panquecas e bebidas entre outros.

Utilização do resíduo da uva em carnes: Produtos cárneos são comumente adicionados de antioxidantes sintéticos, principalmente para prevenir e/ou reduzir a oxidação lipídica dos mesmos, durante sua produção, transporte e armazenamento. Controlar a oxidação lipídica nestes alimentos é fundamental para garantir a qualidade do alimento e a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) do consumidor (ARAUJO, 2011).

Entretanto, é importante que exista um olhar crítico quanto aos riscos agudos e crônicos que podem ser acarretados à saúde das pessoas, causados principalmente pela ingestão diária elevada de alguns aditivos químicos. Estudos científicos apontam para reações tóxicas no metabolismo desencadeantes de alergias, alterações no comportamento em geral e carcinogenicidade (POLÔNIO; PERES, 2009).

Estudo realizado na Europa avaliou a adição do resíduo da uva em patê de carne de porco, em substituição a aditivo químico comumente utilizado neste produto. Os resultados foram promissores, a amostra com o extrato de uva obteve menor oxidação lipídica em comparação ao aditivo sintético (PATEIRO *et al.*, 2014).

Outro caminho a ser explorado é a utilização da farinha de resíduo de uva oriunda da produção de base ecológica, isto porque pesquisas comprovam que vegetais produzidos dessa forma possuem mais antioxidantes, que são por sua vez sintetizados a partir da defesa natural contra os insetos e outras plantas competitivas (AFFONSO, 2007). Por outro lado, existem estudos que não verificaram essa diferença de antioxidantes em relação à forma de produção (LOPES, 2013).

Admite-se, portanto, a relevância de novas pesquisas voltados a este tema, buscando conciliar da melhor forma possível, a qualidade de alimentos, a SAN dos consumidores e a sustentabilidade do planeta.

Fonte(s) de financiamento: Não há
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar

CULTIVO ORGÂNICO E CONVENCIONAL: IMPLICAÇÕES NA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DO ALIMENTO E NA SAÚDE DO CONSUMIDOR

Anelise Jaeger Barancelli (Doutorado em Agronomia - UFPEL, Pelotas-RS, 2005), Wilson Itamar Godoy (Mestrado em Desenvolvimento Regional - UTFPR, Pato Branco-PR, 2016 – cursando - godoyutfpr@gmail.com/wigodoy@utfpr.br)

Resumo: O atual modelo de produção de alimentos que visa o cultivo em massa a fim de atender a população vem trazendo ameaças não só ao meio ambiente, mas afetando diretamente e de modo silencioso, a saúde dos consumidores. A principal diferença do alimento orgânico em relação ao convencional é o emprego mínimo de insumos externos, isto devido à exposição à contaminação ambiental a que a prática da agricultura orgânica está exposta, não podendo garantir a ausência total de resíduos. No entanto, é possível que os produtores adotem métodos que reduzam ao mínimo a contaminação do ar, solo e água. Com o objetivo de demonstrar que o consumo de alimentos orgânicos deve ser incentivado pela sua superioridade em relação à composição nutricional e à saúde do consumidor, foi realizada uma compilação de estudos comparando o teor de nutrientes entre alimentos orgânicos e convencionais. A partir desta busca é possível afirmar que as vantagens relacionadas ao cultivo de alimentos orgânicos perpassam o meio ambiente e refletem na saúde do consumidor. A qualidade nutricional dos alimentos orgânicos é superior em relação aos convencionais, apresentando níveis superiores de nutrientes como, ferro e magnésio, vitamina C, betacaroteno, fitoquímicos e ácidos graxos poli-insaturado, estes últimos, refletindo a criação de animais que recebem o pasto orgânico como alimentação e são criados em ambientes abertos em meio à natureza, proporcionando níveis menores de gordura saturada em alimentos como leite, ovos e carnes. Através da análise de amostras de alimentos orgânicos, obtiveram-se valores superiores para os minerais cálcio, ferro, magnésio, fósforo, potássio, zinco, sódio, selênio, além das vitaminas C e A. Foram encontrados menores conteúdos de alumínio, chumbo e mercúrio quando comparados aos convencionais, evidenciando importantes diferenças entre nutrientes e contaminantes nas duas classes de alimentos. A analise de alimentos submetidos a aplicação de adubo orgânico revelou acréscimos significativos nos níveis de proteína, vitamina C, metionina, ferro, potássio, cálcio e fósforo em relação a alimentos produzidos com fertilizante contendo NPK. Verificou-se o decréscimo de sódio e nitrato. Demonstra-se, portanto, que a adubação orgânica contribui para um alimento com maior valor nutricional. Em relação ao cultivo do tomate orgânico, diversos autores apresentaram em seus estudos os resultados positi-

vos resultantes desta prática, como maior teor de vitamina C, licopeno e carotenoides totais, polifenóis e compostos fenólicos totais. De acordo com os resultados das pesquisas analisadas neste trabalho, é possível afirmar que existem maiores benefícios no consumo de alimentos orgânicos, pois possuem maiores teores de nutrientes, menores teores de nitratos e potencial anticancerígeno em relação aos alimentos submetidos ao cultivo convencional, que mesmo após a colheita, podem apresentar traços de resíduos de agrotóxicos.

Palavras-chaves: Produção orgânica; alimentos convencionais.
Fonte(s) de financiamento: Não se aplica.
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar.

CONHECIMENTO DE ESTUDANTES DE MEDICINA SOBRE INTOXICAÇÃO POR AGROTÓXICOS

Marlen Risco Delgado (Acadêmica de Medicina da Universidade Federal do Paraná. Email: marlenrisco@hotmail.com), Guilherme Souza Cavalcanti de Albuquerque (Doutor em educação, Professor e Pesquisador do Núcleo de Estudos de Saúde coletiva da Universidade Federal do Paraná. Email: guilherme.albuquerque.ufpr@gmail.com)

Resumo: A intensa utilização dos agrotóxicos na agricultura tem provocado graves danos à saúde humana. Apesar disso, o comercio legal e ilegal de venenos agrícolas, autorizados ou não para as lavouras, persiste, expondo o homem a seus efeitos nocivos. Os danos à saúde causados pelos agrotóxicos são múltiplos, muito graves e frequentes. A identificação dos casos, o nexo com o uso dos venenos e a condução do tratamento e prevenção de forma adequada, está longe de ocorrer. Diante dessa realidade, propôs-se o presente estudo com o objetivo de verificar o conhecimento dos estudantes de medicina em relação à identificação das intoxicações por agrotóxicos e à conduta a ser tomada. Materiais e métodos: estudo transversal, com análise quantitativa da amostra. Aplicou-se questionário estruturado a 235 alunos do curso de medicina, entre junho e dezembro de 2016. Distribui-se 238 questionários, dos quais 235 retornaram. A amostra foi composta por 235 acadêmicos a partir do 6o período do curso de medicina de uma universidade federal do Brasil que concordaram em participar da pesquisa após a assinatura do TCLE. Os participantes responderam a perguntas fechadas de múltipla escolha e de afirmação verdadeira ou falsa, elaboradas pela pesquisadora. Os dados foram compilados utilizando o *software* R versão 3.3.1. As variáveis foram analisadas por meio de estatísticas descritivas com avaliação de significância pelo método de Fisher e Qui-quadrado. O nível de significância adotado foi 0,05, sendo considerados significativos valores de $p < 0,05$. **Resultados:** Dentre os 235 estudantes

que responderam ao questionário, 98% tinham ouvido falar sobre intoxicações por agrotóxicos, 44% referiram conhecer e aproximadamente 13% afirmaram que saberiam como proceder no atendimento aos intoxicados. Aproximadamente 40% dos alunos tinham cursado a disciplina optativa de toxicologia. Entretanto, quando avaliadas questões referentes a sinais e sintomas de intoxicações agudas e crônicas, exame indicado, tratamento, observou-se que, independentemente de ter cursado a disciplina optativa de toxicologia, 30% das questões referentes aos sinais e sintomas foram respondidas erroneamente, assim como 60% dos referentes aos exames laboratoriais indicados e 65% das relacionadas ao tratamento. Além disso, 9,36% desconheciam que deveriam notificar. **Conclusão:** Os estudantes de medicina, da escola estudada, têm baixo grau de conhecimento sobre as intoxicações por agrotóxicos. Embora, em sua maioria saibam apontar possíveis consequências dos agrotóxicos sobre a saúde, não sabem diagnosticar nem tratar as intoxicações e seu desempenho não melhora, em relação a isso, no decorrer do curso.

Palavras-chaves: agrotóxicos, pesticidas, intoxicação, educação médica
Fonte(s) de financiamento: Não se aplica
Conflito de interesses: Sem conflito de interesse

ALTOS ÍNDICES DE LEUCEMIA EM PRUDENTÓPOLIS: CONTAMINAÇÃO ALIMENTAR?

Ananda Giovana Cabral Silva (UFPR, anandacabral28@gmail.com), Renan Gonçalves Dias (UFPR, renan.goncalves500@gmail.com), Kamila Stelly Medonça (UFPR, kamilastelly22@gmail.com), Guilherme Souza Cavalcanti de Albuquerque (UFPR, guilherme.albuquerque.ufpr@gmail.com), Marlen Risco Delgado (UFPR riscodelgado@ufpr.br), Aurenzo Gonçalves Mocelin (UFPR, aurenzomocelin@gmail.com), Jenifer Faria Kruger (UFPR, jenifer.kruger@gmail.com), Carla Vanessa Alves Lopes (UFPR, carlavanessa@ufpr.br), Bruna Letícia Souza Taveira (UFPR, brunataveira@outlook.com), Pâmela Moreira Weinhardt (paelamw.ufpr@hotmail.com), Ana Gabriela Deneka (UFPR, anagabrieladeneka@gmail.com), Elisa Havro da Silva (UFPR, havro.elisa@gmail.com), Marlon Cardoso Peruzzolo (FPR, marlonperuzzolo@yahoo.com.br), Débora Buer Schultz (UFPR, deborabauer.94@gmail.com)

Resumo: Atualmente o Brasil é o maior consumidor de produtos agrotóxicos no mundo, sendo o Paraná o segundo consumidor no País. A exposição aos agrotóxicos pode afetar o ecossistema, a cadeia alimentar, os trabalhadores rurais e os consumidores das culturas contaminadas com tais substâncias. Pode causar diversos tipos de câncer, como as leucemias, entre outras doenças nos seres humanos e animais. Diante da notificação popular de sete casos de leucemia em uma escola de Prudentópolis, ao Observatório do uso de agrotóxicos e consequências para a saúde humana e ambiental do Paraná, desenvolveu-se esta pesquisa. A principal atividade econômica de Pruden-

tópolis são as lavouras temporárias como a soja, feijão, milho, trigo e o fumo. Buscando investigar a mortalidade e incidência da doença no município e sua possível relação com os agrotóxicos, realizou-se um estudo transversal com base nos bancos de dados do Instituto Nacional do Câncer, Secretaria de Estado de Saúde do Paraná e do Departamento de Informática do Sistema Único de Saúde visando comparar os dados de morbi-mortalidade por leucemia de Prudentópolis, Paraná e Brasil. Para coleta de dados utilizou-se dos filtros: cidade de origem, CID 10- C91 a C95 nos anos de 2000 a 2014 para mortalidade e nos anos de 2009 a 2016 para morbidade. Analisando as taxas de mortalidade por leucemia no país percebe-se um aumento significativo, passando de 2,65 em 2000, para 2,90/100.000 habitantes em 2014. Ao verificarmos a mortalidade por leucemia em Prudentópolis, encontra-se uma grande variação entre os anos, sendo que, em 2013 o índice foi de 6,48, e em 2014 de 2,02. Ao confrontarmos os dados da mortalidade por leucemia no Brasil, Paraná e Prudentópolis do ano de 2000 a 2014, observa-se que em todos os anos a mortalidade do Paraná foi superior à do país. Comparando ainda aos índices de Prudentópolis, constata-se que em 8 dos 14 anos analisados a taxa foi bastante superior à brasileira e em 9 anos foi superior à do estado. Em relação à morbidade, também se nota um aumento no país, passando de 9,01/100.000 habitantes em 2009 para 13,5 em 2016. No Paraná a variação foi extremamente acentuada, passando de 10,85/100.000 habitantes em 2009, para 24,46/100.000 habitantes em 2016, salientando-se que, em todos os anos analisados, foram superiores às do país. Em Prudentópolis essa taxa apresenta grande variação ao longo dos anos, atingindo, em 2010, 2012, 2014 e 2016, os índices de 19.95; 17,75; 23,35 e 27,15 respectivamente, superiores às médias do país e às do estado. Considerando que o Paraná é o segundo maior consumidor de agrotóxicos do país com maior consumo de agrotóxicos do mundo e que Prudentópolis tem grande atividade agrícola com intensa utilização dos venenos agrícolas, a alta incidência de leucemia no município sugere que possa haver relação do uso do produto com a doença. Recomenda-se a realização de estudos visando estabelecer a relação entre o potencial carcinogênico dos agrotóxicos ali utilizados, bem como as diversas formas de exposição aos mesmos, com a ocorrência dos casos de leucemia.

Palavras-chaves: Leucemia; Agrotóxicos, Prudentópolis
Conflito de interesses: Não há conflito de interesses

PROGRAMA DE ANÁLISE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS EM ALIMENTOS: UMA ANÁLISE DOS NÍVEIS DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS DETECTADOS NO ESTADO DO PARANÁ EM 2016 E SEUS IMPACTOS NA SAÚDE.

Andrey Henrique Wille de Souza (Pontifícia Universidade Católica do Paraná, wille.urgh@live.ca), Cilene da Silva Gomes Ribeiro (Pontifícia Universidade Católica do Paraná, cilenex@hotmail.com), Flavia Auler (Pontifícia Universidade Católica do Paraná, flavia.auler@pucpr.br)

Introdução: Não há segurança alimentar quando se trata do uso de agrotóxicos em alimentos. O Brasil gasta por ano em torno de 1,1 bilhão de dólares na aquisição e uso destes produtos, representando 150.000 t/ano, sendo o maior mercado consumidor individual entre os países em desenvolvimento. Em 2001, com a criação, pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, do Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos - PARA, teve início no setor de saúde o monitoramento nacional e sistemático de resíduos de agrotóxicos em alimentos. **Objetivo:** Este trabalho teve como objetivo analisar os níveis dos resíduos de agrotóxicos detectados pelo Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos - PARA no Estado do Paraná no ano de 2016 e os possíveis impactos das substâncias identificadas nos alimentos na saúde dos indivíduos. **Metodologia:** Foi realizado um estudo descritivo sobre a situação de resíduos de agrotóxicos detectados no relatório de 2016 do Programa Estadual de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos do Estado do PR em vinte alimentos oriundas da produção agrícola paranaense, produzidas no sistema de cultivo convencional, coletadas nas unidades em Centrais de Abastecimento do Estado do Paraná (CEASA/PR), além de identificar na literatura quais os prováveis riscos à saúde do consumo destes agrotóxicos. **Resultados:** No ano de 2016 foram analisadas pelo PARA 334 amostras de alimentos. Quanto à presença ou ausência de resíduos de agrotóxicos, evidenciou-se que das 334 amostras de alimentos que 265 (79%) apresentaram resíduos abaixo dos limites máximos permitidos (LMRs) e 69 (21%) das amostras apresentaram resíduos de agrotóxicos acima das quantidades permitidas pela ANVISA ou a presença de produtos não autorizados (NA) para as culturas em questão. Em relação a diferentes ingredientes ativos, foram detectados 60 agrotóxicos diferentes e estes ingredientes ativos apareceram 802 vezes. O grupo dos Ditiocarbamatos apareceu em 119 amostras, o Carbendazim em 88 amostras e o Difeconazol em 62 das amostras de alimentos analisadas. Denominar os agrotóxicos como defensivos agrícolas é um artifício para dissimular a natureza nociva desses produtos. **Conclusão:** Os agrotóxicos não podem ser compreendidos senão como arma de uma guerra não declarada, cuja vítimas humanas e não humanas são ocultadas por uma sociedade cercada por interesses econômicos. Qualquer estratégia visando o combate dos Agrotóxicos e promovendo a promoção da saúde no âmbito da saúde coletiva, deve ter como base dois conceitos fundamentais: Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). É preciso ter acesso a uma alimentação adequada e saudável para toda a população.

Palavras-chaves: agrotóxicos, PARA, impactos
Fonte(s) de financiamento: não se aplica
Conflito de interesses: não se aplica

IMPACTO DO PROGRAMA DE ANÁLISE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS NO BRASIL NA MELHORIA DA QUALIDADE DOS ALIMENTOS

Carla Vanessa Alves Lopes (Nutricionista mestranda em Saúde Coletiva pela Universidade Federal do Paraná - UFPR e membro do Observatório do Uso de Agrotóxicos e Consequências para a Saúde Humana e Ambiental no Paraná, e-mail: tata.kalopes@gmail.com), Guilherme Souza Cavalcanti de Albuquerque (professor do Programa de Pós Graduação em Saúde Coletiva da UFPR, pesquisador do Grupo de pesquisa Núcleo de Estudos em Saúde Coletiva e coordenador do Observatório do Uso de Agrotóxicos e Consequências para a Saúde Humana e Ambiental no Paraná, e-mail: guilherme.albuquerque.ufpr@gmail.com)

Introdução: Os agrotóxicos são responsáveis por impactos sociais, ambientais e para a saúde pública e milhares de pessoas são intoxicadas todo ano. As intoxicações podem ser causadas por exposição dérmica, inalação destas substâncias ou através da ingestão de alimentos contaminados. No Brasil, o Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos nos Alimentos – PARA – monitora desde 2001 a quantidade de agrotóxicos nas hortaliças expostas à venda em diversos municípios brasileiros. É preciso então, realizar uma análise dos resultados do programa PARA ao longo destes anos, entender quais são as ações do mesmo no que tange à melhoria da qualidade dos alimentos expostos aos consumidores, suas fragilidades e potências, para que se possa qualificar e efetivar o programa enquanto uma Política Pública de Saúde. **Objetivos:** Analisar se as informações geradas pelo PARA subsidiam ações de melhoria na qualidade dos alimentos, no que tange a presença de agrotóxicos nos mesmos. **Metodologia:** Será realizada uma pesquisa documental utilizando-se dos relatórios de atividades do PARA publicados nos sítios eletrônicos da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, de todos os anos desde a sua implantação, nos quais constam os diagnósticos encontrados e a conduta que vem sendo adotada nos casos de irregularidades. **Resultados esperados:** verificação da série histórica dos resultados encontrados no programa na qual será possível observar os tipos de hortaliças analisadas, a evolução do número de amostras pesquisadas, a evolução da quantidade de agrotóxicos em cada alimento, quais os princípios ativos encontrados, a presença ou não de agrotóxicos proibidos no país, a rastreabilidade dos produtos analisados, bem como o formato no qual cada relatório vem sendo elaborado no decorrer destes anos que podem, ou não, facilitar a efetividade do programa. **Considerações finais:** pesquisa em andamento.

Palavras-chaves: Agrotóxicos; Saúde Coletiva; Segurança Alimentar e Nutricional.
Fonte(s) de financiamento: Não há fonte de financiamento.
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar.

AGROTÓXICOS E SAÚDE: QUAL O RUMO DAS PRODUÇÕES CIENTÍFICAS DE 2011 A 2016

Carla Vanessa Alves Lopes (Nutricionista mestranda em Saúde Coletiva pela Universidade Federal do Paraná - UFPR e membro do Observatório do Uso de Agrotóxicos e Consequências para a Saúde Humana e Ambiental no Paraná, e-mail: tata.kalopes@gmail.com), Guilherme Souza Cavalcanti de Albuquerque (professor do Programa de Pós Graduação em Saúde Coletiva da UFPR, pesquisador do Grupo de pesquisa Núcleo de Estudos em Saúde Coletiva e coordenador do Observatório do Uso de Agrotóxicos e Consequências para a Saúde Humana e Ambiental no Paraná, e-mail: guilherme.albuquerque.ufpr@gmail.com), Bruna Letícia Souza Taveira (estudante de medicina da UFPR, e-mail: brunataveira@outlook.com), Elisa Havro da Silva (estudante de nutrição da UFPR, e-mail: havro.elisa@gmail.com), Jenifer Faria Kruger (estudante de nutrição da UFPR, e-mail: jenifer.kruger@gmail.com), Marcia Maria Arenhardt Soares (residente em Saúde da Família pela Secretaria Municipal da Saúde de Curitiba e membro do Observatório do Uso de Agrotóxicos e Consequências para a Saúde Humana e Ambiental no Paraná, e-mail: marcia.arenhardt@gmail.com), Marlen Risco Delgado (estudante de medicina da UFPR, e-mail: riscodelgado@ufpr.br), Pâmela Moreira Weinhardt (enfermeira do trabalho e membro do Observatório do Uso de Agrotóxicos e Consequências para a Saúde Humana e Ambiental no Paraná, e-mail: pamelamw.ufpr@hotmail.com), Sara Emanuely Likes (estudante de nutrição da UFPR, e-mail: saralikes64@gmail.com)

Introdução: Atualmente o Brasil é o maior consumidor de agrotóxicos do mundo e, diversos estudos já comprovam os malefícios para a saúde humana e ao meio ambiente devido à exposição aguda e crônica a estas substâncias. **Objetivo:** analisar os trabalhos publicados nos últimos seis anos, acerca deste tema, localizados a partir do banco de dados da Biblioteca Virtual em Saúde. **Metodologia:** Trata-se de uma pesquisa de revisão bibliográfica que realizou um levantamento na base de dados da Biblioteca Virtual em Saúde (BVS) das produções científicas a partir dos estudos realizados no Brasil nos últimos 6 (seis) anos acerca do tema 'agrotóxicos' e que utilizou como critérios de inclusão os estudos: (1) Que abordavam o tema 'agrotóxicos'. (2) Estudos no período de 2011 a 2016 (3) Formato de artigo científico, teses e dissertações. Após a leitura de todos os estudos que se enquadravam nos critérios de inclusão, os trabalhos foram categorizados em: (1) Impactos ambientais do uso de agrotóxicos; (2) Agrotóxicos e impactos na saúde humana; (3) Políticas de monitoramento da exposição aos agrotóxicos; (4) Uso de agrotóxicos: percepções de agricultores e mudanças cotidianas em suas vidas. **Resultados:** Dentro da categoria 1 os estudos mostraram que os agrotóxicos podem causar a morte de peixes e outros organismos aquáticos expostos em águas contaminadas, alterações na morfologia e morte de abelhas, contaminar reservatórios de água e água de chuva, resistência em pragas alvo e a contaminação dos alimentos produzidos. Na categoria 2 os trabalhos expuseram a relação dos agrotóxicos com alterações de DNA, câncer, transtornos mentais, alterações pulmonares, óbitos fetais, malformações congênitas,

alterações no sistema hematopoiético e endócrino, alterações no sistema reprodutor masculino e feminino, perda auditiva e intoxicações agudas. Na categoria 3 os trabalhos trouxeram citações de políticas públicas quanto ao monitoramento do uso de agrotóxicos nos quais as ações ficam quase que resumidas no controle do risco e em medidas de segurança do trabalho, como por exemplo o uso de Equipamentos de Proteção Individual. Poucos trabalham ponderam a interferência do poder político e econômico nas atuais limitações do controle de agrotóxicos no país. Em relação a categoria 4, os estudos mostram que a alguns agricultores reconhecem o potencial risco a sua saúde causada pelo uso de agrotóxicos, mas ao mesmo tempo não encontram outra saída como meio de sustentar suas famílias. Outros não chegam nem a reconhecer o risco no qual estão expostos. Agricultores envolvidos com os Movimentos Sociais organizados foram os que apresentaram uma maior crítica referente ao uso de agrotóxicos. **Considerações Finais:** Faltam estudos sobre os efeitos da exposição crônica a estas substâncias, incluindo via alimentar, sobre a exposição simultânea a diversos agrotóxicos e seus impactos e, também, que realizem uma análise crítica das determinações estruturais do uso dos venenos e suas consequências.

Palavras-chaves: Agrotóxicos; Saúde Coletiva; Segurança Alimentar e Nutricional.
Fonte(s) de financiamento: Não há fonte de financiamento.
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar.

GRUPO TEMÁTICO 3 - Abastecimento e Consumo Alimentar Saudável

Membros: Rozane Marcia Triches; Suzi Barletto Cavali; Silvio Isoppo Porto; Sergio Paganini Martins; Lucas Daniel Sanches; Giovana Paludo Giombelli; Graciela Caroline Gregolin; Anelise Jaeger Barancelli; Amélia Dreyer Machado; Jose Giacomo Baccarin; Cimone Rozendo; Silvia Zimmermann; Fernanda Cristina de Lima Pinto Tavares.
Organização do texto: Fernanda Cristina de Lima Pinto Tavares (Universidade Federal de Pernambuco - UFPE)

Ementa: Contempla discussões sobre: Consequências dos atuais padrões de abastecimento de alimentos; Ordenamento territorial sob a lógica de mercado; Formas alternativas de abastecimento alimentar; Comercialização e mercados de alimentos; Articulações rural-urbano; Redesenho dos sistemas agroalimentares; Circuitos curtos e de proximidade; SAN em situações emergenciais e de catástrofes; Consumo alimentar enquanto ato político; Propaganda de alimentos, seus efeitos e regulação; Ações de proteção aos consumidores; Alimento saudável na perspectiva da indústria, 3 mercados locais, institucionais e consumidores; Desperdício de alimento no consumo institucional, familiar e individual; Mercados institucionais; O papel das mulheres para

garantir a SAN; SAN e Agroecologia: diálogos necessários para o abastecimento e o consumo saudáveis; Políticas públicas relevantes; Educação para o consumo saudável e sustentável.

Sessões de Pôster / Comunicação Oral Curta (08/11 – 17h às 18h)

- A LOGÍSTICA DE COMPRAS DE ALIMENTOS PARA O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: O CASO DA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR
- FEIRAS LIVRES DE CURITIBA: ORIENTAÇÕES AOS USUÁRIOS PARA A CORRETA HIGIENIZAÇÃO DAS FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS
- ASPECTOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS DOS LANCHES EM CANTINAS COMERCIAIS DE ESTABELECIMENTOS DE ENSINO PÚBLICOS
- RODA DE CONVERSA, COMO METODOLOGIA DE ESTIMULO AO CONSUMO DE PARTES NÃO CONVENCIONAIS DE HORTALIÇAS E DIMINUIÇÃO DO DESPERDICIO DOS ALIMENTOS NO PROGRAMA HORTA EM TODO CANTO
- O LEITE MATERNO E SEUS EFEITOS FRENTE AOS RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS
- O MERCADO INSTITUCIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E A INSERÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR NA COSTA RICA: MUDANÇAS E REFLEXÕES
- INTERAÇÃO DE POLÍTICAS PÚBLICAS E A IMPORTÂNCIA DO PODER LOCAL: O CASO RESTAURANTES POPULARES DE TOLEDO/PR/BRASIL
- PROJETO SAÚDE NA FEIRA, SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL
- SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL E AÇÕES DE EDUCAÇÃO EM SAÚDE PELA PROMOÇÃO DE DIREITOS HUMANOS
- CONSCIENTIZAÇÃO ATRAVÉS DE MINICURSOS SOBRE BPF E A TROCA DE EXPERIÊNCIAS ENTRE ESTUDANTES DA GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS E MANIPULADORES DE ALIMENTOS.

- "CONHECER PARA MELHOR ESCOLHER": AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO DE CURITIBA, VISANDO A INFORMAÇÃO E REDUÇÃO DO CONSUMO DE SAL AÇÚCAR E GORDURA "OCULTOS" NOS ALIMENTOS.
- GERÊNCIA DE PROJETOS E EVENTOS E A REDE DE ABASTECIMENTO- EXPERIÊNCIA NO MUNICÍPIO DE CURITIBA-PR (2014-2016)
- CURSO DE BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS COMO PROMOTOR DA INTERSETORIALIDADE E DO ATENDIMENTO INTEGRAL AO CIDADÃO
- CONSIDERAÇÕES SOBRE O CONCEITO DE SOBERANIA ALIMENTAR
- AGRICULTURA URBANA EM CURITIBA: RELATO DE EXPERIÊNCIA SOBRE AS AÇÕES DA SECRETARIA MUNICIPAL DO ABASTECIMENTO NA SUPERVISÃO DE HORTAS COMUNITÁRIAS
- DÁ PRA COMPRAR ALIMENTOS ECOLÓGICOS? ESTUDO DE VIABILIDADE DE INSERÇÃO DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS EM UM RESTAURANTE COMERCIAL DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS – PR
- INSERÇÃO DE ALIMENTOS ORGÂNICOS PROVENIENTES DA AGRICULTURA FAMILIAR NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE GUARIBA (SÃO PAULO): SEGURANÇA ALIMENTAR E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL.

A LOGÍSTICA DE COMPRAS DE ALIMENTOS PARA O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: O CASO DA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR.

Ludmir dos Santos Gomes (Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição do Escolar/Universidade Federal do Ceará - UFC); José Arimatea Barros Bezerra (Faculdade de Educação da UFC)

Resumo: Trata-se de um estudo sobre a logística da agricultura familiar na venda de produtos para o Programa Nacional de Alimentação Escolar, PNAE, no estado do Ceará. Teve como objetivo geral analisar as modalidades de transporte logístico utilizadas pelos agricultores familiares cearenses no fornecimento de alimentos para o PNAE. A coleta de dados foi realizada por meio de entrevistas com agricultores familiares individuais e com integrantes de associações e/ou cooperativas que fornecem gêneros alimentícios para o PNAE, no âmbito municipal. Foram identificadas as modalidades de logística utilizadas por esses atores considerando a legislação

e as normas que regulam o PNAE. Evidenciou-se, por um lado, que em se tratando de produtos não perecíveis a logística praticada se aproxima da modalidade aceitável segundo conceitos da área. Em relação aos gêneros perecíveis, por outro lado, a prática de fornecimento não se enquadra em uma modal logística dentro de parâmetros aceitáveis. Por fim, o estudo permite afirmar que tanto a logística de fornecimento da agricultura familiar como aspectos burocráticos e a falta de planejamento diminuem a participação esperada dessa categoria de agricultores como fornecedores da alimentação escolar mesmo dentro do percentual mínimo obrigatório exigido pela Lei nº 11.947/2009, que é de no mínimo 30% dos recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação para as entidades executoras. Assim, o objetivo do PNAE de desenvolvimento econômico, social e cultura local não se realiza de forma plena.

Palavras-chaves: agricultura familiar; programa nacional de alimentação escolar; logística.
Fonte(s) de financiamento: nenhuma.
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar.

FEIRAS LIVRES DE CURITIBA: ORIENTAÇÕES AOS USUÁRIOS PARA A CORRETA HIGIENIZAÇÃO DAS FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS

Alessandra Sutil De Oliveira Kades (Secretaria Municipal do Abastecimento de Curitiba-PR); Franciele Gabriel (Secretaria Municipal do Abastecimento de Curitiba-PR); Isabella Cristina Pereira (Secretaria Municipal do Abastecimento de Curitiba-PR); Karin Flemming De Farias (Secretaria Municipal do Abastecimento de Curitiba-PR); Tayana De Souza Fernandes Cecon (Secretaria Municipal do Abastecimento de Curitiba-PR)

Resumo: Este trabalho apresenta um relato das atividades desenvolvidas pela equipe da Unidade de Educação Alimentar, da Secretaria Municipal do Abastecimento de Curitiba-PR (SMAB), para orientar a população sobre a importância de manter uma alimentação saudável e ter o hábito de higienização dos alimentos. Uma vez que, o alimento seguro é aquele que, além de fornecer nutrientes importantes ao organismo, garante que esse esteja livre de micro-organismos que possam causar doenças e trazer prejuízos à saúde. Para isso, uma equipe da SMAB, formada por nutricionistas e estagiárias do último ano do curso de Nutrição, desenvolveu um projeto para orientar os frequentadores das feiras livres do município de Curitiba-PR quanto à qualidade e segurança dos alimentos. As ações são promovidas no stand da Educação Alimentar ou na Unidade Móvel de Segurança Alimentar (UMSA), que é uma cozinha adaptada a um veículo automotivo tipo van. A atividade foi realizada da seguinte forma: os frequentadores da feira eram abordados aleatoriamente e convidados a se aproximar da UMSA ou do stand posi-

cionados ao longo da feira. Neste momento, era perguntado pela nutricionista como a pessoa costumava fazer a escolha dos alimentos na feira e a higienização das frutas e verduras em casa. Após ouvir diversas respostas, a nutricionista explicava o que observar para garantir a compra de um alimento seguro e de qualidade e depois orientava a melhor forma para higienizar corretamente os FLV. Neste momento ensinava que, após lavar os FLV em água corrente, eles devem ser deixados de molho por 15 minutos em solução clorada, pois o cloro (água sanitária) é a única substância recomendada pelo Ministério da Saúde para a correta desinfecção de FLV. Além disso, a nutricionista explicava o porquê que outras substâncias não substituem o cloro, como o uso do vinagre, detergente e bicarbonato de sódio. Ao final, era entregue um folder explicativo, contendo um descritivo de como fazer e utilizar corretamente a solução clorada e o que observar para a compra de um alimento seguro e de qualidade. De fevereiro de 2014 a novembro de 2015, foram realizadas 93 ações em feiras livres no município de Curitiba, sendo em média uma ação por semana, totalizando 4464 pessoas atendidas. As principais feiras atendidas neste período foram: Rebouças, Água Verde, Jardim Botânico, Uberaba, Vila Santa Amélia, Mossunguê, São Francisco, Bigorrilho, Boa Vista, Ahú, Batel, Bairro Alto, Jardim Social, Cristo Rei e Santa Felicidade. Nessas feiras, foi observado que as pessoas pouco conhecem sobre o alimento seguro e qualidade. Não sabem como fazer a rastreabilidade do produto adquirido e nem a sua importância, assim como a higienização é feita de forma insatisfatória. Trabalho de Educação Alimentar deve ser progressivo e contínuo, para que assim seja possível alcançar melhores resultados.

Palavras-chaves: Feira livre; higiene; alimentos.
Fonte(s) de financiamento: Secretaria Municipal do Abastecimento (SMAB).
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar

ASPECTOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS DOS LANCHES EM CANTINAS COMERCIAIS DE ESTABELECIMENTOS DE ENSINO PÚBLICOS

Lize Fiori-Stangarlin (Universidade Federal do Paraná e Universidade Positivo); Caroline Choma (Universidade Positivo); Giovanni Ribeiro Gava (Universidade Positivo); Bruna Gabriella Costa Schmitz Ferreira (Universidade Positivo); Laleska Pysklewitz Vieira (Universidade Positivo); Elisângela Cristina Oliveira (Universidade Positivo)

Resumo: Um dos aspectos a serem priorizados no ambiente escolar são as condições higiênico-sanitários, pois contribui para a segurança dos alimentos ofertados, minimizando os riscos de contaminação. O objetivo desse estudo foi avaliar os aspectos higiênico-sanitários das cantinas comerciais escolares, a fim de identificar os possíveis riscos de contaminação; contribuir na melhoria

dos procedimentos de rotina, bem como no planejamento de políticas públicas e programas de capacitação para maior segurança dos alimentos comercializados no ambiente escolar. O estudo foi realizado em 56 cantinas comerciais dos estabelecimentos de ensino público estaduais da cidade de Curitiba, PR, no período de março a novembro de 2016, sendo aprovado no Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Positivo (UP), sob número: 061073/2016. Para avaliar as condições higiênico-sanitárias, elaborou-se uma lista de verificação com base nas legislações vigentes de Boas Práticas no Brasil. Todos os itens que apresentaram frequência igual ou maior a 50%, foram incluídos. Posteriormente, realizou-se um filtro e somente permaneceram os itens de maior risco sanitário, estabelecidos pela Organização Mundial da Saúde. A lista foi composta por 32 itens divididos em 8 categorias, sendo subdivididos em: edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios (4 itens); higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios (5 itens); abastecimento de água (3 itens); manipuladores de alimentos (6 itens); matérias-primas, ingredientes e embalagens (6 itens); etapas de preparação (5 itens); armazenamento, exposição e comercialização dos lanches (2 itens); registros e documentos (2 itens). A lista foi aplicada pelos pesquisadores do estudo, por observação direta, durante as etapas de manipulação e comercialização dos lanches; e foi avaliada em: adequado; inadequado e não se aplica. Posteriormente as cantinas foram classificadas no Grupo I (76-100% de adequação), Grupo II (51-75% de adequação) e Grupo III (0-50% de adequação). Na média geral, as cantinas apresentaram 41,96% ± 11,64 de adequação, sendo classificadas no grupo 3. Os blocos com maior percentual de adequação foram abastecimento de água (73,21 ± 29,15%) e higienização das instalações, móveis e utensílios (69,09 ± 27,25%). Estes resultados são justificados pela apresentação do registro da higienização do reservatório de água; uso de água potável para consumo humano, assim como adequadas condições de higiene no local de trabalho. O bloco de Responsabilidades e Documentação (0 ± 0%); e o armazenamento, exposição e comercialização dos lanches (1 ± 0,62%) foram os que apresentaram menor percentual de adequação, por não apresentarem registros de treinamento, manual de boas práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados, e métodos que comprovassem o controle de tempo/temperatura durante as etapas de manipulação e comercialização. Conclui-se que as cantinas avaliadas apresentaram condições higiênico-sanitárias insatisfatórias, as quais podem comprometer a segurança dos lanches comercializados, o que pode comprometer a saúde dos escolares.

Palavras-chaves: alimentação escolar; alimentos; consumo de alimentos.
Fonte(s) de financiamento: próprio
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar

RODA DE CONVERSA, COMO METODOLOGIA DE ESTIMULO AO CONSUMO DE PARTES NÃO CONVENCIONAIS DE HORTALIÇAS E DIMINUIÇÃO DO DESPERDÍCIO DOS ALIMENTOS NO PROGRAMA HORTA EM TODO CANTO

Ana Paula Gomes da Silva (Instituto Agronômico de Pernambuco – IPA); Wedja Santana da Silva (Superintendência de Segurança Alimentar – SUASAN)

Resumo: A Roda de Conversa é uma possibilidade metodológica, para uma comunicação dinâmica e produtiva entre seus participantes. Essa técnica se apresenta como um rico instrumento para ser utilizado como prática metodológica de aproximação entre os sujeitos no cotidiano pedagógico. O Programa Horta em Todo Canto tem como objetivo fomentar entre as instituições do Governo do Estado Pernambuco a importância e a consciência do consumo e cultivo de alimentos saudáveis. Inserido em uma Política de Segurança Alimentar e Nutricional, este programa reafirma o compromisso de Pernambuco em estimular atitudes que melhorem a qualidade de vida das pessoas sob o seu aspecto mais amplo; da saúde e do bem estar proporcionado pela ação de mexer com a terra, de cuidar e colher. Dentro das várias atividades do programa, as rodas de conversa são utilizadas para tratar vários temas e dentre eles o aproveitamento total e conservação dos alimentos. Utilizando o conceito do aproveitamento total dos alimentos com utilização de talos, folhas, cascas e sementes nas refeições, levam-se há uma redução no custo das preparações em até 30%, possibilitando sua maior freqüência nas refeições, oportunizando assim a redução da desnutrição, carências nutricionais, obesidade ou doenças decorrentes da ingestão insuficiente desses alimentos. O desperdício de alimentos se dá muitas vezes pelo armazenamento inadequado dos mesmos, portanto o objetivo da roda de conversa é desmistificar uso e partes usualmente não comestíveis dos produtos obtidos na horta e apresentar alternativas para um armazenamento adequado desses alimentos. A roda de conversa temática tem sido oferecida aos funcionários e colaboradores dos espaços governamentais onde as hortas comunitárias orgânicas estão em processo implantação ou já foram implantadas. Nessa atividade o publico participante é estimulado a contar suas experiências relativas aos assuntos propostos e também são apresentados a alternativas viáveis e de fácil execução, que não foram citadas pelos participantes, ampliando assim o leque de conhecimento compartilhado. O programa já ofertou a atividade a mais de 100 participantes, de espaços institucionais como instituto de pesquisa, hospitais, sede governamental, secretarias de estado entre outros.

Palavras-chaves: roda de conversa, aproveitamento integral, horta em todo canto
Fonte(s) de financiamento: Governo do Estado de Pernambuco
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar

O LEITE MATERNO E SEUS EFEITOS FRENTE AOS RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS

Morgana Sousa Gomes (Centro Universitário Campos de Andrade-PR); Aliciane Lima (Centro Universitário Campos de Andrade-PR); Hiara Ribeiro (Centro Universitário Campos de Andrade-PR); Karine Zielinski (Centro Universitário Campos de Andrade-PR); Stefanny Miquelissa Franco (Centro Universitário Campos de Andrade-PR); Letícia Mazepa (Centro Universitário Campos de Andrade-PR); Denecir de Almeida Dutra (Centro Universitário Campos de Andrade-PR)

Resumo: Como o processo produtivo agrícola brasileiro está cada vez mais dependente dos agrotóxicos e fertilizantes químicos, encontram-se resíduos tóxicos em mananciais de água, solo, ar, alimentos e também no leite materno, podendo provocar desequilíbrio no organismo humano. Esses componentes têm grande potencial de bioacumulação, ao longo da cadeia alimentar sua concentração aumenta e não há degradação. Devido a sua característica lipossolúvel, os resíduos armazenam-se em tecido adiposo. Mulheres que incluem em sua alimentação produtos de origem animal, tais como carnes bovinas, peixes e frangos, por serem ricos em gordura, estão sujeitos a maior índice de contaminação. Estes resíduos passam para o leite materno, uma vez que o mesmo tem alta concentração de gordura, sendo veículo de excreção e consequentemente afetando o recém-nato. O leite materno é o alimento mais completo, composto de proteínas, carboidratos, vitaminas, minerais, principal fonte de energia para o recém-nascido, protegendo-o até os seis primeiros meses de vida. Devido às características fisiológicas, as crianças estão mais sujeitas a contaminação. Neste contexto o objetivo foi analisar os efeitos e consequências do leite materno contaminado por agrotóxicos. A metodologia adotada é de cunho dedutivo exploratório baseado em uma pesquisa de revisão bibliográfica integrativa voltada a temática em apreço, embasados em dados coletados em bancos de dados do Scielo, e nas teses e dissertações da USP fazendo relação com o contexto da presença de agrotóxicos no leite humano, utilizando-se os seguintes descritores: "leite materno", "saúde humana", "agrotóxicos", "contaminação". Amostras de leite materno foram detectadas mais de um tipo de agrotóxico. As exposições a poluentes químicos atuam como disruptores endócrinos, podendo causar dano ao desenvolvimento do feto, entrando em contato com poluentes do sangue materno, que passa através da placenta. Através do leite a criança é contaminada, afetando o desenvolvimento cerebral, uma vez que o cérebro tem um rápido crescimento neste estágio. Pode ocorrer influência no sexo do feto de nascimentos femininos e entre os masculinos, um maior risco de malformações genitais. Tem-se uma associação com a mortalidade por anormalidades congênitas em crianças menores de um ano, devido à contaminação do leite, não ganhando peso adequado. A contaminação tem efeito no sistema imunológico da criança, porém não houve resultados significante a respeito da relação com alergias. Em virtude dos fatos estudos demonstram que o consumo de agrotóxicos, pode ser um grande fator de risco no desenvolvimento reprodutor, endócrino e neurológico dos recém-natos, que por sua vul-

nerabilidade são os mais afetados. Mostra-se a importância de mantermos pesquisas constantes, referentes aos riscos gerados. A idade, número de gestações, peso corpóreo, hábitos de dieta são fatores que influenciam em diferentes concentrações de resíduos de agrotóxicos. Mas ainda sim, é melhor manter o aleitamento materno, pois o leite de vaca e outros alimentos também estão expostos aos agrotóxicos podendo apresentar maiores quantidades.

Palavras-chaves: leite materno, agrotóxicos, saúde humana.
Fonte de financiamento: não se aplica.
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar.

O MERCADO INSTITUCIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E A INSERÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR NA COSTA RICA: MUDANÇAS E REFLEXÕES

Marianela Zúñiga Escobar (Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)/ Escola de Nutrição da Universidade da Costa Rica); Cátia Grisa (UFRGS); Gabriela Coelho-de-Souza (UFRGS)

Resumo: A inserção da produção de agricultores locais na alimentação escolar tem sido posicionada recentemente como uma das tantas formas para repensar a ideia de desenvolvimento. Dessa forma, os novos mecanismos para operar o processo de abastecimento alimentar escolar têm se convertido centrais no debate da América Latina, na qual os Programas de Alimentação Escolar (PAEs) funcionam formalmente em vários países desde a década dos anos 1950. No entanto, como uma experiência de sucesso na região, o Programa Nacional de Alimentação Escolar de Brasil, tem marcado a pauta para motivar a outros países, entre eles a Costa Rica. Nesse sentido, para o caso costarriquenho, o PAE tem existido por mais de cem anos, mas este tem apresentado variações ao longo do tempo que precisam um maior compromisso do Governo e da sociedade civil para melhorar seu funcionamento. O objetivo deste relato de pesquisa é apresentar a dinâmica do mercado institucional do Programa de Alimentación y Nutrición del Escolar y del Adolescente (PANEA) e algumas das mudanças e desafios principais gerados a partir das compras diretas à agricultura familiar. A pesquisa foi realizada a partir de dois estudos de caso que utilizou técnicas qualitativas de levantamento de dados por meio de entrevistas semiestruturadas a atores participantes do processo no nível internacional, nacional, regional e local que inclui a Região Brunca e a Região Central do país, além de observação direta e dados secundários. No trabalho se apresenta o processo histórico do PANEA que segundo Cárdenas (2011) pode ser dividido em duas etapas principais, uma considerada como de gestação e a segunda etapa que contempla duas fases: uma de fortalecimento e expansão e outra de estancamento do programa que finaliza em 2010. Além disso se expõem os processos de funcionamento que caracterizam o Mercado Institu-

cional do PANEA costarriquenho, incluindo os mecanismos de gestão, normas técnicas, cardápios e os atores que até 2012 estavam integrando essa cadeia alimentar (MEP, 2012), na tentativa de discutir acerca das últimas mudanças geradas a partir de 2012 até a atualidade, momento no qual o programa foi objeto de atenção de atores de diferentes organizações públicas e privadas, interessados na inserção de produtos de famílias agricultoras para o fornecimento das escolas, voltando o interesse para a Ley 6050 de 1977 (CNP, 2017) que tinha sido desatendida e que tem sido exercida maioritariamente pelo Consejo Nacional de Producción (CNP), instituição encarregada da procura de mercados para os pequenos e médios produtores nacionais, mas com um enfraquecimento institucional promovido pelos últimos períodos governamentais. Dessa forma, são incluídos nesta problemática, diferentes atores, práticas, políticas e organizações relacionadas com a governança desse Mercado Institucional, desde uma perspectiva que pretende incluir o enfoque da Segurança Alimentar e Nutricional mas com um abarcamento de sua abordagem que é percebido de diferentes formas pelos participantes.

Palavras-chaves: segurança alimentar e nutricional, mercado institucional, agricultura familiar
Fonte(s) de financiamento: Bolsa CAPES/DS do edital da Organização de Estudos Americanos (OEA) e bolsa da Oficina de Asuntos Internacionales (OAICE) de la Universidad de Costa Rica(UCR))
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar.

INTERAÇÃO DE POLÍTICAS PÚBLICAS E A IMPORTÂNCIA DO PODER LOCAL: O CASO RESTAURANTES POPULARES DE TOLEDO/PR/BRASIL

*Francielly da Fonseca Costa (Universidade Estadual do Oeste do Paraná - UNIOESTE/*campus *Toledo); Mirian Beatriz Schneider (UNIOESTE/*campus *Toledo)*

Resumo: No município de Toledo/PR existem cinco unidades de Restaurantes Populares, mais a Cozinha Social, onde são produzidas as refeições, e todos esses estabelecimentos são gerenciados pela administração pública, e integram-se a outros programas e políticas sociais dentro da cidade que envolvem e interligam a agricultura familiar regional, a alimentação escolar e a educação alimentar dos envolvidos. A administração pública toledana é reconhecida com prêmios pela gestão do programa, tais como, o primeiro lugar da 7ª edição do Prêmio Fundação Banco do Brasil de Tecnologia Social, primeiro lugar no Prêmio Josué de Castro conquistado pela Cozinha Social, além de segundo lugar no Prêmio Impar de 2015 (FUNDAÇÃO BANCO DO BRASIL, 2013). Considerando tais reconhecimentos, este trabalho teve como objetivo investigar o perfil socioeconômico dos usuários e os efeitos dos serviços prestados por este programa, por meio da mensuração e análise das opiniões de 321 usuários, sobre as variáveis que condizem à gestão dos restaurantes

populares (RPS), e os efeitos para a saúde alimentar (SU), e desenvolvimento social (DS). Para tanto, utilizou-se a metodologia de questionários de escala de Likert de 7 pontos para mensuração das opiniões e Partial Least Squares (PLS) para testar as hipóteses do Modelo de Equações Estruturais aqui proposto. São essas hipóteses, H1: RPS causa efeitos positivos em SU; H2: RPS causa efeitos positivos em DS; H3: SU causa efeitos positivos em DS. No que confere ao embasamento teórico, este trabalho aborda temas como a evolução das políticas públicas e sociais no Brasil, principalmente as relacionadas ao combate à fome, o planejamento dos gestores toledanos para a construção e implantação dos Restaurantes Populares no município de Toledo, e a descrição de conceitos relevantes à pesquisa sobre desenvolvimento social, segurança e saúde alimentar. Essa pesquisa identificou que a maioria dos usuários deste programa são do sexo masculino, têm mais de 30 anos, têm emprego e estudaram pelo menos até o ensino médio. No que concerne a renda familiar destes, 58,8% ganham no máximo dois salários mínimos, e por isso, buscaram, na primeira vez, se alimentar nos Restaurantes Populares por causa do preço, R$2,50 em 2016, ou por indicação de amigos, por conseguinte, a grande maioria continuou assiduamente se alimentando nesses estabelecimentos. Por fim, verificou-se, por meio do método quantitativo PLS, uma relação positiva entre os Restaurantes Populares e a Saúde Alimentar e Desenvolvimento Social dos seus usuários. De modo que, todas as três hipóteses foram confirmadas. Assim, se conclui que os serviços prestados nos Restaurantes Populares do município em questão possibilitaram um aumento da saúde alimentar e do desenvolvimento social da população, e por atender na maioria usuários de renda mais baixa, possibilitou, também, diminuir em certa medida a desigualdade de renda.

Palavras-chaves: restaurantes populares; desenvolvimento social; saúde alimentar.
Fonte(s) de financiamento: nenhuma
Conflito de interesses: nenhum a declarar.

PROJETO SAÚDE NA FEIRA, SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Ana Alice Silveira Corrêa (Chefe de Cozinha e Professora de Gastronomia); Cristina Maria de Castro (Polo Regional Vale do Paraíba, APTA/SAA); Renata da Silva Outubo (Produtora Agroflorestal Orgânica)

Resumo: O cultivo e o consumo de plantas não convencionais chamadas tradicionais ou "crioulas" têm diminuído rapidamente em todas as regiões do país, em áreas rurais e urbanas. Dentre todas as classes sociais, a de menor poder aquisitivo é a mais afetada, resultado da globalização e do crescente uso de alimentos industrializados, resultando em perda de segurança alimentar. Este projeto tem a finalidade de promover em conjunto, produtor e consumidor, a sensibilização, e a importância nutricional, gastronômica e agronômica de plantas alimentícias ricas em

nutrientes, utilizadas por nossos antepassados e hoje esquecidas de nossa dieta. Do encontro de pessoas com os mesmos ideais, uma chefe de cozinha, uma produtora orgânica e uma pesquisadora, entusiastas da saúde no campo, nasceu a vontade de que essa riqueza não ficasse somente no âmbito gourmet, mas que pudesse ser levada para a população se empoderar de nossa biodiversidade, surgindo o Projeto Saúde na Feira. Neste projeto, oficinas são realizadas em praças públicas, em feiras municipais, onde variedade de cores e sabores se misturam com saberes e histórias de vida. Experiências realizadas em uma feira convencional, onde plantas como caruru, bertalha, vinagreira, beldroega, araruta, foram misturadas com barracas de verduras convencionais, frutas, peixes, pastel, e degustadas pelos participantes, como tortinhas de almeirão roxo, suco de vinagreira, bolo de ora pro nóbis com calda de limão; em outra feira de produtores orgânicos, onde se encontram pessoas que procuram naturalmente produtos mais saudáveis, foram levados e degustados pelos consumidores, flores de capuchinha, jambu, limonada rosa com folhas de vinagreira, bolo de cúrcuma com flores de begônia, e como era feira, não faltou o pastel, porém com recheio de major gomes; em feira gastronômica ao ar livre, em grande metrópole, foram degustados cuscuz de PANC (Plantas Alimentícias Não Convencionais), frisante de capim-cidreira, bolo de cúrcuma e beldroega com chocolate e flores, feijão-guandu, arroz de cuxá. Entre os objetivos do projeto Saúde na Feira, está o despertador no produtor o reconhecimento de que o alimento, atualmente tratado somente como mercadoria, não é somente um produto, e sim algo que vem alimentar nosso corpo e que ele é o protagonista em manter viva nossa cultura, que está não somente conservando nossa biodiversidade, mas, preservando nossa história e cultura alimentar. A realização dessas Oficinas em espaços públicos como feiras e praças, promove maior interação e divulgação do uso dessas plantas na alimentação, permitindo que a população tenha acesso e consciência de que o alimento rico e saudável reflete em melhoria de qualidade de vida e saúde e de que hábitos de consumo e alimentares devem, com urgência, serem revistos por toda a sociedade. E dessa forma passe a valorizar as culturas tradicionais, o meio ambiente e a biodiversidade, experimentando e degustando pratos culinários com os novos e "conhecidos" sabores e saberes.

Palavras-chaves: plantas alimentícias não convencionais, segurança alimentar, biodiversidade
Fonte(s) de financiamento: nenhuma
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar.

SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL E AÇÕES DE EDUCAÇÃO EM SAÚDE: PELA PROMOÇÃO DE DIREITOS HUMANOS

Naiara Ap. Franco Baroni (Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG); Bruna Fernanda do Nascimento Jacinto de Souza (UNIFAL-MG); Verônica Gronau Luz (Universidade Federal da Grande Dourados - UFGD); Júlia Adriano Araújo (UNIFAL-MG); Julieuza Camila Alves (UNIFAL-MG); Nathan Pereira Dourado (Universidade Federal de Santa Catarina-UFSC); Breno Régis Santos (UNIFAL-MG).

Introdução: A alimentação saudável, de fácil acesso, de qualidade e em quantidade suficiente, de forma permanente, é direito de todos. Deve ser baseada em boas práticas alimentares e promotoras da saúde sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais para viver. **Objetivo:** Avaliar a condição de (in)segurança alimentar e nutricional das famílias da comunidade de um bairro periférico do município de Alfenas-MG e executar ações de educação em saúde, com foco em educação alimentar e nutricional. **Métodos:** Esta pesquisa está inserida no contexto do projeto de extensão universitária "Horta Comunitária para promoção de Educação Ambiental e Segurança Alimentar e Nutricional", aprovado por meio do Edital nº 12/2015 – Sustentabilidade 2016, instituído pela Pró-Reitoria de Extensão da UNIFAL-MG. A etapa de diagnóstico compreendeu a coleta de dados por meio de questionário de entrevista a fim de caracterizar os aspectos socioeconômicos das famílias da comunidade, e a condição de segurança alimentar e nutricional, utilizando a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA). A EBIA permite estimar as prevalências de segurança alimentar e classificar os domicílios em quatro níveis: com Segurança Alimentar, em Insegurança Alimentar Leve, Moderada ou Grave, a partir da classificação, foram identificadas as famílias em situação de maior vulnerabilidade social e nutricional, e assim, aptas a receber periodicamente parte da produção da Horta Comunitária e a desenvolverem as ações de educação em saúde. Estas ações visam abordar aspectos importantes sobre alimentação saudável e SAN: valorização dos alimentos regionais, utilização de plantas alimentícias não tradicionais, aproveitamento integral dos alimentos, higienização de alimentos, marketing dos alimentos e higiene pessoal. **Resultados:** Foram entrevistados moradores de 73 famílias, que conheciam a dinâmica de alimentação das mesmas. A maioria das famílias foi classificada em situação de segurança alimentar (50,7%) ou insegurança alimentar leve (34,3%). Houve 8,2% com insegurança alimentar moderada e 6,8% apresentaram insegurança alimentar grave. Assim, as ações educação alimentar e nutricional serão preferencialmente direcionadas às famílias com algum nível de insegurança alimentar. Nesse sentido as hortas comunitárias representam a possibilidade do acesso à terra e a produção do próprio alimento de maneira saudável, promovendo a participação social, sustentabilidade, e a soberania alimentar.

Palavras-chaves: segurança alimentar e nutricional, educação em saúde, educação alimentar e nutricional.
Fonte(s) de financiamento: financiamento próprio.
Conflito de interesses: não há conflito de interesse

CONSCIENTIZAÇÃO ATRAVÉS DE MINICURSOS SOBRE BPF E A TROCA DE EXPERIÊNCIAS ENTRE ESTUDANTES DA GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS E MANIPULADORES DE ALIMENTOS.

Jesus Nazareno Silva de Souza (Universidade Federal do Pará - UFPA); Consuelo Lúcia Sousa de Lima (UFPA); Tayane Naiara de Souza Vasconcelos (UFPA); Samea Silvestre de Souza (UFPA)

Resumo: Na região metropolitana de Belém existem muitos locais que produzem e comercializam alimentos, mas que se encontram fora das conformidades higiênico sanitárias permitidas. E para que os consumidores destes estabelecimentos não sofram contaminações e venham a adquirir uma doença transmitida por alimentos é necessário que os profissionais que manipulam estes alimentos estejam treinados e conscientes dos riscos que os seus produtos podem apresentar e expor os consumidores a problemas de saúde. Este trabalho se enquadra no projeto de extensão intitulado "Conscientização e capacitação de manipuladores de alimentos sobre boas práticas de manipulação, visando agregar valor a produtos/alimentos comerciais e melhoria na qualidade dos alimentos consumidos pela população da região metropolitana de Belém", e tem como objetivo minimizar os perigos biológicos, químicos e físicos nos quais os alimentos comercializados podem conter. A capacitação ocorre através de minicursos ministrados sobre BPF (Boas Práticas de Fabricação para Serviços de Alimentação) pelos alunos da graduação do curso de Engenharia de Alimentos para produtores e vendedores de lanches, ocorrendo no espaço Tia Anízia no bairro do Benguí e eventualmente em outros estabelecimentos, como na Paróquia de Santo Antônio de Pádua no bairro do Coqueiro e também atende os manipuladores que vendem alimentos na Universidade Federal do Pará *Campus* Belém dos setores do básico e profissional. Através dos treinamentos realizados pelos alunos da graduação foi possível constatar que ocorre uma troca de saberes entre os manipuladores de alimentos e discentes do curso de Engenharia de Alimentos, pois nos minicursos os participantes relatam as suas experiências do cotidiano do seu trabalho no serviço de alimentação e os alunos ofertam os conteúdos do que é ministrado na graduação. Deste modo é possível concluir que a atividade de extensão permite um novo olhar aos discentes de graduação, tanto bolsistas e voluntários do projeto, proporcionando uma partilha de conhecimentos, pois através da convivência com pessoas de escolaridades diferentes, mas com anos de experiência no que fazem, é possível adquirir experiência e

conhecimento também. Porque estes profissionais possuem condições de ensinar e se dispõem a aprender para oferecer um serviço de melhor qualidade para a população.

Palavras-chaves: capacitação, qualidade, consumidores.
Fonte(s) de financiamento: Proex – Pró-Reitoria de Extensão da Universidade Federal do Pará.
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar.

"CONHECER PARA MELHOR ESCOLHER": AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO DE CURITIBA, VISANDO A INFORMAÇÃO E REDUÇÃO DO CONSUMO DE SAL, AÇÚCAR E GORDURA "OCULTOS" NOS ALIMENTOS

Alessandra Sutil De Oliveira Kades (Secretaria Municipal do Abastecimento de Curitiba-PR); Franciele Gabriel (Secretaria Municipal do Abastecimento de Curitiba-PR); Isabella Cristina Pereira (Secretaria Municipal do Abastecimento de Curitiba-PR); Karin Flemming de Farias (Secretaria Municipal do Abastecimento de Curitiba-PR); Tayana De Souza Fernandes Cecon (Secretaria Municipal do Abastecimento de Curitiba-PR)

Resumo: As práticas educativas em saúde e nutrição abordam a promoção da saúde e o incentivo à adoção de padrões alimentares adequados. O objetivo deste trabalho foi promover a conscientização para o auto cuidado e adoção de hábitos de vida saudáveis, incentivando a leitura dos rótulos dos alimentos e auxiliando na interpretação das informações nutricionais e lista de ingredientes, buscando principalmente a redução no consumo de sal, gordura e açúcar. Durante campanhas educativas, palestras, oficinas, rodas de conversa e abordagens diretas, a orientação aconteceu apoiada com cartazes, réplicas de alimentos, embalagens de produtos industrializados. Informou-se sobre o consumo "oculto" de sal, açúcar e gordura nos alimentos; os riscos para a saúde e possíveis substitutos. Enfatizou-se a rotulagem dos alimentos e os seus significados e foram fornecidas filipetas, com as orientações e uma amostra de um tempero, identificado como "sal de ervas", que teve seu uso estimulado em substituição ao sal. Esta atividade educativa foi implantada em 2013, com intuito inicial de orientar a população frequentadora dos Armazéns da Família, no momento da compra, que atendem cerca de 153.510 mil usuários por mês. Mas, estendeu-se para outros públicos e hoje, é a ação mais solicitada pelos parceiros da SMAB, outras secretarias e em SIPAT de empresas e órgãos públicos. Estima-se que foram atendidas mais de 10.000 pessoas, pela equipe de Educação Alimentar da SMAB, na cidade de Curitiba, no ano de 2016. Com as diversas ações, observou-se a necessidade crescente de despertar no indivíduo a autonomia e o empoderamento de informações a respeito do que está se comendo, dando-lhe o poder de escolha. Aprendendo a entender a rotulagem, o con-

sumidor pode decidir, com conhecimento, pelo consumo ou não de determinado produto. Esta atividade proporciona mais intersetorialidade em torno da segurança alimentar da população curitibana. É uma atividade envolvente, capaz de gerar perplexidade e iniciar uma mudança gradual e significativa nos hábitos alimentares das pessoas atendidas.

Palavras-chaves: sal, açúcar, gordura.
Fonte(s) de financiamento: Secretaria Municipal do Abastecimento (SMAB).
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar

GERÊNCIA DE PROJETOS E EVENTOS E A REDE DE ABASTECIMENTO – EXPERIÊNCIA NO MUNICÍPIO DE CURITIBA-PR (2014-2016)

Alessandra Cristine Mendes (Secretaria Municipal do Abastecimento de Curitiba-PR/SMAB); Monica Jambersi Taques (SMAB); Thiago Bitencourt Alano (SMAB)

Resumo: A Secretaria Municipal de Abastecimento de Curitiba - SMAB foi criada em 1986 e vem atuando ao longo de 31 anos com políticas públicas que buscam a garantia do acesso aos alimentos de qualidade à população, promovendo hábitos alimentares adequados e saudáveis, estimulando o crescimento do setor agroalimentar de Curitiba e região, administrando mercados públicos, feiras e sacolões e colaborando para o desenvolvimento da Segurança Alimentar e Nutricional pela abordagem intersetorial. A Gerência de Projetos e Eventos faz parte do Departamento de Unidades de Abastecimento, que tem por finalidade promover o abastecimento de alimentos que possibilitem a melhoria do padrão de consumo alimentar, a redução de custo no orçamento familiar, o desenvolvimento dos agricultores que produzem alimentos convencionais e orgânicos, através do estímulo à organização, à sustentabilidade das ações, aumentando escalas de produção e competitividade. Atua em 15 Sacolões da Família e 15 pontos Nossa Feira que têm por objetivo ampliar o acesso a frutas e hortaliças de época ao público em geral, através de preços fixos e funciona de forma itinerante em bairros pré-determinados. O comércio ocorre diretamente entre agricultores familiares cooperados e consumidores. O Departamento administra os mercados públicos; Mercado Municipal, Regional e de Orgânicos e as Feiras Livres em suas seis (06) modalidades, que ocorrem em praças e ruas da cidade como as do Litoral, Gastronômica, Noturna, a Livre e Orgânica. Além do acesso propriamente dito, os programas e ações descritos desempenham importante papel na formação de tendências de consumo e comercialização, influenciando também as cadeias de produção e distribuição de alimentos a partir das necessidades de um mercado consumidor mais consciente de seu papel no sistema alimentar do município. Cabe à Gerência de Projetos e Eventos desenvolver projetos que dão visibilidade a

estes programas e disseminem conceitos da segurança alimentar e nutricional, realizando eventos que destaquem o agronegócio regional, ações orientadoras ao consumidor corresponsável e atividades que estimulem a gastronomia local e étnica. Agindo em 2 áreas; uma de design, que cria mídias impressas e online e dá assessoria nas demandas relativas aos projetos e programas da Secretaria e outra de eventos, que planeja e executa uma agenda anual de eventos e campanhas para o público, com o objetivo de disseminar informações e atividades da rede de abastecimento que vêm de encontro com a missão da Secretaria. Entre janeiro de 2014 e dezembro de 2016, a Gerência de Projetos e Eventos planejou e executou 75 projetos de comunicação visual, materiais educativos e mídias, para os 75 eventos/campanhas, com uma participação estimada de um público de 128.176 pessoas. Os maiores eventos: Festival das Nações, Semana Nacional dos Orgânicos, Oficinas Nutri Gourmet, Aromas e Sabores da Nossa Terra, Simpósio Feiras e Mercados Públicos e o Natal do Mercado Municipal. Esse breve relato destaca o importante trabalho desta Gerência que evidencia as políticas de abastecimento, atento às novas tendências da área de qualidade dos alimentos, da educação alimentar e da segurança alimentar.

Palavras-chaves: abastecimento, eventos, segurança alimentar.
Fonte(s) de financiamento: Secretaria Municipal do Abastecimento de Curitiba-PR
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar.

CURSO DE BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS COMO PROMOTOR DA INTERSETORIALIDADE E DO ATENDIMENTO INTEGRAL AO CIDADÃO

Alessandra Sutil De Oliveira Kades (Secretaria Municipal do Abastecimento de Curitiba-PR/ SMAB); Franciele Gabriel (SMAB); Isabella Cristina Pereira (SMAB); Karin Flemming de Farias (SMAB); Tayana De Souza Fernandes Cecon (SMAB); Virgínia Gasparini (SMAB).

Resumo: Boas Práticas de Manipulação de alimentos são regras que ajudam a evitar/reduzir a contaminação dos mesmos, diminuindo o risco de doenças. Capacitações são formas eficazes de transmitir conhecimento e promover mudanças de atitudes e são excelentes portas de entrada para permitir o acesso a informações pertinentes e a integração de outros serviços municipais, otimizando o público abordado. Objetivos: Capacitar manipuladores sobre boas práticas na manipulação dos alimentos, visando assegurar qualidade higiênico-sanitária. Atender o cidadão de forma integral, informando-o sobre o trabalho da Vigilância Sanitária (SMS), documentação necessária, fluxos, taxas para formalização do serviço (Secretarias Urbanismo, Finanças, Curitiba S.A.). Metodologia: curso destinado à população em situação de vulnerabilidade social, pequenos comerciantes que estão iniciando no comércio e ainda encontram-se na informalidade, entidades participantes

do PAA, da cidade de Curitiba. A capacitação teórica/técnica sobre Boas Práticas na Manipulação de Alimentos acontece em 2 dias, com carga horária de 8 horas, sendo certificada por profissional capacitado. No terceiro dia acontece uma conversa/apresentação das demais Secretarias, permitindo retirada de dúvidas e encaminhamento do cidadão para serviços necessários de suporte, buscando sair da informalidade. Resultados/discussão/ conclusão: entre abril e dezembro/16, foram realizados 16 cursos. Destes, 7 foram inter setoriais, com a participação das demais Secretarias. Foram atendidas 375 pessoas no ano 2016, com esse olhar integral. No ano de 2017 pretende-se ofertar 10 cursos como esses, 1 por Regional, para a população. A capacitação técnica dos manipuladores é extremamente importante. Contribui para maior segurança alimentar e habilita-os retirar licença sanitária. Olhar o indivíduo de forma integral vai além, permitindo informa-los, capacitá-los, empoderá-los sobre o destino de seus negócios e suas vidas profissionais.

Palavras-chaves: boas práticas na manipulação dos alimentos, alimento seguro, intersetorialidade
Fonte(s) de financiamento: Secretaria Municipal do Abastecimento.
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar

CONSIDERAÇÕES SOBRE O CONCEITO DE SOBERANIA ALIMENTAR

Regina Aparecida Leite de Camargo (FCAV/UNESP)

Resumo: No Brasil os termos segurança e soberania alimentar aparecem alinhados num conceito comum que engloba o acesso "regular e permanente a alimentos de qualidade" e uma produção social, econômica e ambientalmente sustentável. Mas esse conceito de segurança alimentar não questiona a origem dos alimentos, ou seja, onde e por quem são produzidos. Programas de políticas públicas como o Programa de Aquisição de Alimentos e o Programa Nacional de Alimentação Escolar inovaram ao lançar luz nas questões da localidade e da categoria social envolvida na produção do que é servido nas escolas e entidades assistenciais. Mas a discussão da soberania alimentar não tem entre nós a força política do debate internacional. Ainda que seja discutível a origem do termo (Camargo *et al.*, 2016), a soberania alimentar como bandeira de luta de movimentos camponeses tomou força com o movimento La Via Campesina no início dos anos 1990, que colocou a questão como o embate entre modo de produção e de vida camponês e o mercado globalizado de alimentos dominado por grandes multinacionais. De forma geral, podemos disser que o conceito de soberania alimentar expandiu do direito geral das nações decidirem sobre sua produção e consumo de alimentos às questões pertinentes a grupos específicos, como os das comunidades indígenas, camponesas e extrativistas e questões de gênero

no meio rural. Ou seja, voltou-se para a busca de uma autossuficiência enraizada nos espaços, populações e características locais. Harriet Friedmann (2016) propõe como diretrizes para o estreitamento das relações entre produção e consumo de alimentos e uma maior centralidade da soberania alimentar nas políticas de desenvolvimento, medidas como uma renovação econômica verde, políticas de saúde que incentivem o consumo de alimentos frescos, o letramento da população no que concerne o cultivo e preparo dos alimentos e a superação do hiato entre cultura urbana e rural através de estruturas regionais que conectem produtores e consumidores. O Brasil figura nos primeiros lugares da exportação de várias commodities - em cadeias produtivas das quais fazem parte também agricultores familiares. Estamos em posição oposta a de países que, incapacitados de suprir as necessidades alimentares de sua população, ficam a mercê de doações internacionais e sujeitos a terem que adaptar seus hábitos alimentares aos excedentes produtivos dos doadores; ainda que em tempos passados programas de política pública, como o da alimentação escolar, tenham desconsiderado as enormes diferenças regionais e padronizado o alimento fornecido de norte a sul do país. O que significa, no nosso caso, a demanda por soberania alimentar? A resposta pode estar na manutenção de uma diversidade de atores no campo; no letramento da população mencionado acima; numa produção agrícola não só mais verde/sustentável, mas numa economia que conta o custo de externalidades ambientais e sociais. No cerne da discussão está nossa eterna questão agrária. Afinal, soberania alimentar envolve soberania territorial para todos os envolvidos na produção de alimentos.

Palavras-chaves: Segurança alimentar, produção de alimentos, políticas de desenvolvimento
Fonte(s) de financiamento: não se aplica
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar

AGRICULTURA URBANA EM CURITIBA: RELATO DE EXPERIÊNCIA SOBRE AS AÇÕES DA SECRETARIA MUNICIPAL DO ABASTECIMENTO NA SUPERVISÃO DE HORTAS COMUNITÁRIAS

Lillian Fernanda de Macedo (Secretaria Municipal do Abastecimento de Curitiba-PR); Luana Barzotto Godoi Danecke (Secretaria Municipal do Abastecimento de Curitiba-PR); Rodolfo Brasil Queiroz (Secretaria Municipal do Abastecimento de Curitiba-PR)

Resumo: As ações de Agricultura Urbana desenvolvidas pela Prefeitura Municipal de Curitiba se iniciaram em 1986, através de programas geridos pela Secretaria Municipal do Abastecimento. Um deles é o programa Lavoura, que engloba ações de agricultura periurbana atendendo a áreas de cultivo de alimentos, sendo hoje principalmente vazios urbanos utilizados por hortas comuni-

tárias. Visando ainda mais melhorias na proposta de ocupação social através do cultivo de hortaliças e pequenas lavouras de subsistência e buscando melhorar a qualidade de vida da população urbana no entorno de linhas de transmissão de energia elétrica de alta tensão, foi firmado em 2014 um Convênio de Cooperação Técnica entre a Prefeitura Municipal de Curitiba, associações de moradores locais e a Eletrosul – empresa de geração, transmissão e comercialização de energia. À Prefeitura cabe contribuir com a orientação técnica e cursos de capacitação, mecanização agrícola, cadastrar os participantes e gerenciar os problemas ligados à horta. Às associações cabe organizar as famílias interessadas e cultivar as áreas. A Eletrosul, detentora dos terrenos sob as linhas de alta tensão, nos quais o plantio acontece, cede o terreno e repassa à Prefeitura um valor aproximado de R$ 6,50 por participante/mês, valor com o qual a Secretaria de Abastecimento compra e entrega aproximadamente 90 mudas por hortelão. O Convênio visa não apenas a obtenção de recursos financeiros para compra de insumos, mas também melhorar a organização dos participantes, capacitando-os e contribuindo para um melhor andamento dos trabalhos. Sua duração é de 5 anos e durante este período os participantes serão orientados para futura autogestão das Hortas Comunitárias. A iniciativa possibilita o acesso ao alimento de boa procedência, educação alimentar, uso racional de vazios urbanos impedindo ocupações irregulares, recuperação de áreas degradadas, proteção ambiental com a redução da impermeabilização do solo urbano, terapia ocupacional e atividade física, gerando melhorias na saúde. Promove a revalorização do espaço urbano utilizando uma área outrora inativa para geração de conhecimento e lazer, a reaproximação com a natureza e fortalece a socialização e convivência em comunidade. Gera diminuição da quantidade de resíduos orgânicos enviados aos aterros, visto que há um forte incentivo e capacitação que partem dos técnicos responsáveis pelo programa voltados à prática da compostagem. Ainda valoriza o cidadão e resgata a cultura dos agricultores na cidade.

Palavras-chave: agricultura urbana, horta comunitária, desenvolvimento social.
Fonte(s) de financiamento: não há fontes de financiamento a declarar.
Conflito de interesses: não há conflito de interesses a declarar.

DÁ PRA COMPRAR ALIMENTOS ECOLÓGICOS? ESTUDO DE VIABILIDADE DE INSERÇÃO DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS EM UM RESTAURANTE COMERCIAL DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS – PR

Natália Ferreira de Paula (Universidade Federal do Paraná/UFPR); Francine Dolberth Dardin (Universidade Federal do Paraná/UFPR); Luana Cota Gonçalves da Rocha (Pontifícia Universidade Católica do Paraná/PUCPR); Camila Taise Machado (Pontifícia Universidade Católica do Paraná/PUCPR)

Resumo: Uma das maneiras de efetivar a Segurança Alimentar e Nutricional é por meio da produção e consumo de alimentos que atendem as premissas da qualidade ampla, contemplando os aspectos sanitário, regulamentar, nutricional, cultural, organoléptico, social e ecológico (PREZOTTO, 2012). Desta forma, este ensaio objetivou verificar a viabilidade de inserção de alimentos ecológicos em um restaurante comercial localizado em São José dos Pinhais, Paraná. Para tanto foi realizado contato com a Secretaria de Agricultura (SASJP) do município para mapeamento dos agricultores ecológicos e realizado contato com um fornecedor convencional do restaurante que passou a comercializar alimentos ecológicos recentemente, sendo parte produzida por ele e parte adquirida de outros produtores. Após mapeamento inicial foi realizada pesquisa de preços e verificada as possibilidades de entregas. Em seguida realizou-se análise dos dados e apresentação à proprietária do restaurante. A pesquisa de preços dos produtos ecológicos foi comparada com o valor pago atualmente ao fornecedor de hortifrútis convencionais. A pesquisa foi realizada em abril de 2017. Ao todo foram contatados 4 produtores. Após os contatos obteve-se 2 cotações de preços, oriundas de 1 dos agricultores indicados pela SASJP e do fornecedor do restaurante. Em relação à viabilidade de entrega apenas o fornecedor do restaurante confirmou a possibilidade. O agricultor sinalizou a impossibilidade por conta da distância de deslocamento, visto que na avaliação do agricultor, o pedido do restaurante não possui quantidade significativa para tal. Os produtos comercializados por ambos os fornecedores são hortifrútis. O produtor indicado pela SASJP possui 16 itens e o outro fornecedor possui 51 itens. Foi possível verificar que entre os alimentos ecológicos existiam 9 itens que comumente não eram adquiridos no restaurante por meio do atual fornecedor convencional. A pesquisa de preços demonstrou que entre as hortaliças 9 itens estavam mais baratos, sendo que 1 dos itens (abóbora pescoço) chegou a custar 100% menos e 2 itens custavam o mesmo valor que o convencional. As outras hortaliças ecológicas custavam aproximadamente 30% a mais. As frutas chegaram a custar até 4 vezes mais. Os produtos ecológicos adquiridos diretamente dos fornecedores possuem preços vigentes por meses. Já os alimentos comercializados pelo atual produtor convencional possui oscilação de preços diária, obedecendo a especulação de mercado. Após apresentação dos resultados à proprietária do restaurante, a equipe de nutrição foi autorizada a realizar inserção de hortaliças ecológicas no estabelecimento. A pesquisa demonstrou viabilidade em realizar inserção de alimentos ecológicos em estabelecimentos comerciais, uma vez que alimentos adquiridos diretamente de produtores ecológicos, apresentam menor variação de preços e custo parecido, ou até menor (dependendo do alimento) em relação aos alimentos convencionais. O trabalho possui como principal limitação o mapeamento de agricultores, que por sua vez vem sendo ampliado pela equipe de nutrição para que seja possível identificar e contatar mais produtores regionais ampliando as possibilidades.

Palavras-chaves: produção e consumo de alimentos, alimentos ecológicos, qualidade ampla.
Fonte(s) de financiamento: não há
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar

INSERÇÃO DE ALIMENTOS ORGÂNICOS PROVENIENTES DA AGRICULTURA FAMILIAR NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE GUARIBA (SÃO PAULO): SEGURANÇA ALIMENTAR E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

Maria Julia de Miguel Amistá (Prefeitura Municipal de Guariba-SP, Universidade de São Paulo/USP); Marina Vieira da Silva (USP)

Resumo: O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem por objetivos a melhoria das condições nutricionais, a contribuição para a aprendizagem e o rendimento escolar dos alunos, bem como a formação de hábitos alimentares saudáveis. Considerando esses paradigmas, o programa surge como possibilidade para ações que desempenhem papel estratégico para mudanças das práticas alimentares dos escolares, podendo ainda contribuir com a promoção da educação em saúde e nutrição, contextualizando as práticas de educação nutricional e sustentabilidade em uma perspectiva mais ampla de construção da cidadania. O presente relato trata-se da experiência vivenciada pela Secretaria Municipal de Educação/Setor de Alimentação Escolar do município de Guariba (SP) no que tange a aquisição de alimentos orgânicos oriundos da agricultura familiar do Assentamento Guarani, com a finalidade de proporcionar a oferta de alimentos isentos de contaminantes químicos aos alunos matriculados nas escolas municipais de educação básica, bem como garantir a compra de alimentos oriundos da agricultura familiar e fomentar práticas sustentáveis de cultivo para desenvolvimento social e econômico dos produtores. Os alimentos orgânicos adquiridos por meio de Chamada Pública para aquisição de gêneros oriundos da agricultura foram: alface crespa, alface americana, almeirão pão de açúcar, berinjela, beterraba, brócolis ninja, cebolinha, chicória, cenoura, couve, repolho branco, salsa e vagem, os quais integram semanalmente o cardápio da merenda escolar das 23 unidades de ensino do município. Durante o período de introdução dos gêneros, diretores, coordenadores, professores, merendeiras e agentes de desenvolvimento infantil foram orientados sobre o conceito de alimentos orgânicos e sua importância para a alimentação escolar como forma de estimular os alunos sobre o tema além de proporcionarem atividades de educação nutricional, durante os recreios dirigidos (Ensino Infantil) e nas aulas de Ciências (Ensino Fundamental), com o intuito de incentivá-los para o consumo sustentável. Durante a primeira semana de introdução dos alimentos orgânicos, as nutricionistas responsáveis pelo PNAE no município acompanharam a entrega, distribuição e elaboração da alimentação escolar nas unidades de ensino. Em todas as unidades escolares a aceitabilidade dos gêneros foi satisfatória (>93%) e aspectos como “cor”, “textura”, “sabor” e “crocância” dos alimentos foram salientados pelos alunos do Ensino Fundamental. Em suma, a utilização dos produtos de origem orgânica mostrou-se viável e pode ser considerada um avanço positivo em direção à melhoria da qualidade da alimentação dos estudantes tornando-se relevante a continuidade da parceria com os agricultores familiares. Projetos que envolvam atividades de educação alimentar

e nutricional e a organização de estratégias pedagógicas que ultrapassem a generalidade do tema "alimentos orgânicos" já estão sendo adotadas para que haja a continuidade das ações.

Palavras-chaves: alimentação escolar, agricultura familiar, alimentos orgânicos
Fonte(s) de financiamento: não há.
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar.

Sessões de Comunicação Oral (09/11 – 13h30min às 17h30min)

- PREVALÊNCIA DE OBESIDADE NO TERRITÓRIO E A SUA RELAÇÃO COM A DISPONIBILIDADE DE COMÉRCIOS VAREJISTAS DE ALIMENTOS
- OFICINAS "NUTRI & *GOURMET*": EXPERIÊNCIA COM EDUCAÇÃO ALIMENTAR, EM UM MERCADO PÚBLICO NO MUNICÍPIO DE CURITIBA-PR (2014-2015)
- AUMENTO DA PRESENÇA E VARIEDADES DE FRUTAS NOS CARDÁPIOS ESCOLARES DE ENSINO FUNDAMENTAL DE UM MUNICÍPIO DE SANTA CATARINA ENTRE 2005 E 2016
- TOCA DO TATU: ESPAÇO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E INCETIVO À LEITURA
- CONSUMO ALIMENTAR EM FRENTE À TELEVISÃO POR CRIANÇAS DE UMA ESCOLA PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE GUARAPUAVA-PR
- QUALIDADE NUTRICIONAL DOS LANCHES EM CANTINAS COMERCIAIS DE ESTABELECIMENTOS DE ENSINO PÚBLICOS
- HORTALIÇAS ORGÂNICAS SÃO DE FATO MAIS CARAS QUE AS COM AGROTÓXICOS?
- PANORAMA DA IMPLANTAÇÃO DAS COMPRAS DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA OS RESTAURANTES DAS UNIVERSIDADES FEDERAIS NO ESTADO DO PARANÁ
- AGRICULTURA FAMILIAR E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: CARACTERÍSTICAS DAS CHAMADAS PÚBLICAS DO ESTADO DE SÃO PAULO NA APLICAÇÃO DO ARTIGO 14 DA LEI 11.947/09
- A AGRICULTURA FAMILIAR NO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM VIÇOSA- MG

- ANÁLISE DAS COMPRAS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NA REGIÃO NORTE DO RIO GRANDE DO SUL
- VINCULAÇÃO PARTIDÁRIA E PARTICIPAÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: UMA ANÁLISE A PARTIR DE MUNICÍPIOS DO RIO GRANDE DO SUL
- O MAPEAMENTO DAS HORTAS COMUNITÁRIAS DE MARINGÁ E SUA CONTRIBUIÇÃO À ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL
- O USO DE SABERES TRADICIONAIS MBYÁ-GUARANI PARA A PRODUÇÃO ALIMENTAR MAIS SAUDÁVEL
- SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR ATRAVÉS DE GRUPOS DE CONSUMO RESPONSÁVEL: O CASO DO MOVIMENTO DE INTEGRAÇÃO CAMPO E CIDADE
- SISTEMAS ALIMENTARES DESCENTRALIZADOS
- CESTAS SOLIDÁRIAS: RELATO DE INICIATIVAS INOVADORAS NA REGIÃO METROPOLITANA DE CURITIBA E NOS CAMPOS GERAIS
- ANÚNCIOS PUBLICITÁRIOS DE ALIMENTOS E CONDUTAS DE BELEZA: UMA ANÁLISE DOS CONTEÚDOS PRESENTES NA REVISTA ANUÁRIO DAS SENHORAS.
- RUMO ÀS RECOMENDAÇÕES NUTRICIONAIS: EXPLORANDO CENÁRIOS DE DEMANDA E PRODUÇÃO DE HORTALIÇAS NO BRASIL
- DESIGUALDADES TERRITORIAIS NA DISPONIBILIDADE DE ALIMENTOS NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO
- DIAGNÓSTICO DE VIABILIDADE PARA IMPLANTAÇÃO DE UM BANCO DE ALIMENTOS NO MUNICÍPIO DE PATO BRANCO – PR
- AVALIAÇÃO DOS ALIMENTOS PERMITIDOS COMERCIALIZADOS EM CANTINAS DE ESTABELECIMENTO DE ENSINO PRIVADO
- CURSO DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: ADOTE ESSA PRÁTICA – COM ÊNFASE NO APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS E REDUÇÃO DO DESPERDÍCIO.

- CANTINAS DE ESCOLAS ESTADUAIS DE CURITIBA/PR: ADEQUAÇÃO À LEI DE REGULAMENTAÇÃO DE OFERTA DE ALIMENTOS

- OFICINAS CULINÁRIAS: FERRAMENTA PARA PROMOÇÃO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO CONTEXTO DA HORTA ESCOLAR.

- INSEGURANÇA ALIMENTAR E PERFIL DE CONSUMO ALIMENTAR: ESTUDO TRANSVERSAL COM MORADORES DE UM BAIRRO PERIFÉRICO DO MUNICÍPIO DE ALFENAS-MG

- PROMOÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS: OFICINA GASTRONÔMICA EM CRECHE UNIVERSITÁRIA EM JOÃO PESSOA-PB

- AVALIAÇÃO DA OFERTA DE ALIMENTOS PROIBIDOS EM CANTINAS COMERCIAIS DE ESTABELECIMENTOS DE ENSINO PRIVADO

- DESENVOLVIMENTO DE POLPA DE ABACATE (*PERSEA AMERICANA VAR. HASS*) SEM ADITIVOS QUÍMICOS

- EFEITO DA GOMA ARÁBICA COMO REVESTIMENTO PARA PROLONGAMENTO DA VIDA PÓS-COLHEITA DO CAJÁ (*SPONDIAS MOMBIN L.*)

- AS POSSÍVEIS CONCEPÇÕES DE POLÍTICAS DE SEGURANCA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: O CASO DO BRASIL E DA VENEZUELA

- PRODUÇÃO SOLIDÁRIA: REDUÇÃO DE DESPERDÍCIO E DESTINAÇÃO SOCIAL DOS EXCEDENTES PRODUZIDOS NA HORTA COMUNITÁRIA DO RIO BONITO

- ASPECTOS AMBIENTAIS, SOCIAIS E DE SAÚDE NAS PROPOSTAS E POLÍTICAS NACIONAIS DE ABASTECIMENTO ALIMENTAR NO BRASIL

- PROSPECTIVA ESTRATÉGICA PARA ANÁLISE DA INTERAÇÃO ENTRE OS PROGRAMAS E VARIÁVEIS RELACIONADAS AOS RESTAURANTES POPULARES: UM ESTUDO DE CASO NO MUNICÍPIO DE TOLEDO – PR

- UMA ABORDAGEM SOBRE OS MECANISMOS INFORMAIS DE CONSTRUÇÃO DA CONFIANÇA NA QUALIDADE ALIMENTAR: UM DESAFIO PARA O DESEMPENHO DO NUTRICIONISTA DO PNAE.

- AGROECOLOGIA, POLÍTICAS PÚBLICAS E SEGURANÇA ALIMENTAR: O CASO DO PRÉ-ASSENTAMENTO CHAPADINHA
- MICRORREGIONALIDADE DA VULNERABILIDADE ALIMENTAR EM FEIRA DE SANTANA
- FEIRAS AGROECOLÓGICAS DO PRODUTOR RURAL DE FRANCISCO BELTRÃO-PR: AÇÕES DE MELHORIA DA QUALIDADE DOS ALIMENTOS
- REALIZAÇÃO DE FEIRAS COMO ESTRATÉGIA DE VALORIZAÇÃO E PROMOÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR E ECONOMIA SOLIDÁRIA
- ACESSO A TERRA, PRODUÇÃO AGROECOLÓGICA E DESAFIOS PARA O CONSUMO ALIMENTAR
- PROGRAMA DE QUALIDADE NAS FEIRAS LIVRES E MERCADOS PÚBLICOS DE CURITIBA
- POR UMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR ECOLÓGICA: DESAFIOS À LEI ESTADUAL Nº 16.751/2010
- QUESTÃO DE ESCALA: UM ESTUDO SOBRE OS IMPACTOS DAS NORMAS SANITÁRIAS EM AGROINDÚSTRIAS FAMILIARES
- UNIDADE MÓVEL DE SEGURANÇA ALIMENTAR: RELATO DE EXPERIÊNCIA SOBRE AS AÇÕES EM COZINHA MÓVEL ADAPTADA VOLTADAS AO PÚBLICO ESCOLAR DESENVOLVIDAS PELA SECRETARIA MUNICIPAL DO ABASTECIMENTO DE CURITIBA.
- AGRICULTURA FAMILIAR E ALIMENTOS SAUDÁVEIS: UTOPIA OU REALIDADE?
- “NOSSA FEIRA”- PROMOÇÃO DE ACESSO A FRUTAS E HORTALIÇAS
- COMERCIALIZAÇÃO DAS PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS (PANCS) NA FEIRINHA SOLIDÁRIA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA
- HORTA COMUNITÁRIA NA UNIVERSIDADE: UM PROJETO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA PARA REFLETIR SOBRE A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS E A AUTONOMIA NAS ESCOLHAS ALIMENTARES

PREVALÊNCIA DE OBESIDADE NO TERRITÓRIO E A SUA RELAÇÃO COM A DISPONIBILIDADE DE COMÉRCIOS VAREJISTAS DE ALIMENTOS

Daniele Flaviane Mendes Camargo (Universidade Estadual de Campinas); Leticia Marin-Leon (Universidade Estadual de Campinas); Bruna Fernanda do Nascimento Jacinto de Souza (Universidade Estadual de Campinas); Ana Maria Segall-Corrêa (Universidade Estadual de Campinas)

Resumo: Uma dieta rica em frutas e vegetais assegura uma alimentação saudável e ajuda na prevenção das doenças crônicas não transmissíveis. Apesar dos benefícios à saúde, no Brasil, apenas 24,1% da população consomem quantidades adequadas. Somados a isso, o acesso facilitado aos comércios de alimentos que dispõem de alimentos saudáveis, tem sido associado ao maior consumo de frutas e vegetais e menor taxa de obesidade. Este trabalho objetivou descrever áreas com baixas e altas prevalências de obesidade quanto às diferenças de tipos de comércios de alimentos, características sociodemográficas e de comportamento alimentar de adultos residentes em área periférica de uma grande cidade industrial. Este estudo analisa dados individuais a partir de um inquérito domiciliar realizado em setores censitários aleatoriamente selecionados, da região de menor nível econômico do município de Campinas/SP (Distritos de Saúde: Nordeste, Sudeste e Sul); e dados locais do ambiente alimentar, obtidos por meio de visitas diretas aos comércios. Para fins de comparação, quatro clusters geográficos foram selecionados, segundo a prevalência de obesidade (Índice de Massa Corporal - IMC ≥30kg/m^2), definidos como baixa (área com<25%) e alta (área com>45%). Foram usadas, também, informações individuais: demográficas, socioeconômicas e de comportamento alimentar de entrevistados residentes nesses clusters. Foram identificados 187 estabelecimentos nos clusters, observou-se que apenas 18 ofereciam frutas e vegetais. Nos clusters com baixa prevalência e alta prevalência de obesidade observou-se predomínio dos chefes de família do sexo masculino e com idade entre 35 e 59 anos. Também há semelhança quanto à pessoa entrevistada, predominando o sexo feminino; idade entre 35 e 59 anos; raça/cor branca; renda familiar mensal per capita menor que um salário mínimo e domicílios com duas a quatro pessoas. Na comparação realizada, nos clusters com alta prevalência de obesidade observou-se menor escolaridade do chefe de família e da pessoa entrevistada. Em ambos os grupos de clusters as compras de alimentos são realizadas predominantemente nos mercados locais. Os moradores dos clusters com alta prevalência de obesidade compram significativamente com maior frequência em: hipermercado (74,1% vs 52,6% p=0,008) e mercado especializado em frutas e vegetais (63,8% vs 32,0% p<0,001). No geral, os clusters estudados oferecem uma gama de comércios de alimentos, onde as pessoas podem comprar seus mantimentos. No entanto, há falta de comércios especializados em frutas e vegetais e uma grande oferta de alimentos processados e ultraprocessados pelos comércios estudados

Palavras-chaves:obesidade; ambiente obesogênico; ambiente e saúde pública.
Fonte(s) de financiamento: Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP) e a Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes).
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar.

OFICINAS "NUTRI & *GOURMET*": EXPERIÊNCIA COM EDUCAÇÃO ALIMENTAR, EM UM MERCADO PÚBLICO NO MUNICÍPIO DE CURITIBA-PR (2014-2015)

Alessandra Sutil de Oliveira Kades (Secretaria Municipal do Abastecimento de Curitiba - SMAB); Franciele Gabriel (SMAB); Isabella Cristina Pereira (SMAB); Karin Flemming de Farias (SMAB); Tayana de Souza Fernandes Cecon (SMAB)

Resumo: A Secretaria Municipal de Abastecimento de Curitiba tem em sua missão realizar ações de segurança alimentar e nutricional promovendo o acesso aos alimentos de qualidade, com segurança e associado à educação alimentar que estimulem e protejam os hábitos alimentares saudáveis e a cultura gastronômica local. Dentro deste objetivo, a atuação da Unidade de Educação Alimentar destaca-se, pois trabalha na busca da Alimentação Saudável. Para a realização da atividade é necessária uma cozinha móvel, localizada no espaço arena do Mercado Municipal de Curitiba, utensílios culinários, insumos alimentícios, folders com informações e receitas, material de áudio (microfone, caixa de som). As oficinas culinárias aconteceram semanalmente, às sextas-feiras, às 12h e às 13h, em uma cozinha móvel disponível no hall da entrada principal do Mercado Municipal de Curitiba, sendo que nos dois horários é reproduzida a mesma preparação, para que um maior número de pessoas possa acompanhar devido ao horário de almoço diferenciado dos frequentadores do local. A divulgação das oficinas aconteceu via internet (e-mail e facebook) e através de avisos em expositores que ficam no próprio Mercado Municipal. Não foi necessário realizar inscrição para a atividade. Cada oficina culinária tem a duração de aproximadamente 15 a 20 minutos no formato de aula show. A nutricionista distribui uma filipeta com a receita a ser apresentada e antes de dar início às atividades, explica-se sobre a importância e a forma correta de higienização das mãos, das frutas e verduras que serão utilizadas na receita. Durante o preparo, além de ensinar o passo a passo da receita, a nutricionista conversa com os participantes, fornecendo diversas informações sobre os benefícios dos ingredientes utilizados, substituições por ingredientes ainda mais saudáveis, como armazenar os alimentos de forma correta (antes e depois do preparo), propriedades funcionais dos alimentos. Após o término da oficina, os participantes têm a oportunidade de degustar o que foi preparado. As oficinas normalmente são incluídas na programação de eventos comemorativos. Durante estes eventos, as receitas desenvolvidas são voltadas para o tema em questão, utilizando ingredientes alusivos à comemoração. Desde

setembro de 2014 até dezembro de 2015 foram realizadas 27 oficinas Nutri & Gourmet no Mercado Municipal de Curitiba, com a participação de 2.565 pessoas, sendo em média 50 pessoas por oficina. A prática culinária atrai as pessoas e permite que mais facilmente possam ser passadas informações. A periodicidade das oficinas cria um público cativo e assíduo, proporcionando um aprendizado progressivo e contínuo. Estas oficinas propiciam o acesso ao conhecimento para obter uma alimentação mais saudável, segura e com maior qualidade e, por consequência, uma melhora na saúde da população e uma provável redução da obesidade.

Palavras-chaves: Alimentação saudável, prática culinária, educação para o consumo.
Fonte(s) de financiamento: Secretaria Municipal do Abastecimento (SMAB).
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar

AUMENTO DA PRESENÇA E VARIEDADES DE FRUTAS NOS CARDÁPIOS ESCOLARES DE ENSINO FUNDAMENTAL DE UM MUNICÍPIO DE SANTA CATARINA ENTRE 2005 E 2016

Rafaella Mafra (Universidade Federal de Santa Catarina); Suellen Secchi Martinelli (Universidade Federal de Santa Catarina); Suzi Barletto Cavalli (Universidade Federal de Santa Catarina); Marcela Boro Veiros (Universidade Federal de Santa Catarina)

Resumo: O ambiente escolar deve propiciar a formação de hábitos alimentares saudáveis. No Brasil, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) regulamenta a oferta da alimentação nas escolas públicas e sua resolução teve alterações em 2009 para a aquisição de alimentos, orientando a compra da agricultura familiar e a oferta de frutas. O objetivo do estudo foi avaliar a presença de frutas em cardápios escolares do ensino fundamental de um município de Santa Catarina, entre os anos de 2005 e 2016. O estudo de caso foi realizado em um município com 50 mil habitantes e 6.785 mil alunos matriculados no ensino fundamental. A técnica de coleta de dados foi análise documental de cardápios arquivados e disponibilizados pelo nutricionista responsável técnico. Para identificação da presença de frutas no cardápio foi aplicado o método Avaliação Qualitativa de Preparações de Cardápio Escolar - AQPC escola, que contabiliza a presença diária do alimento. Os dados foram digitados em planilha específica do AQPC Escola para análise e cálculo do número e dias (n e %) em que as frutas estiveram presentes, contabilizadas por dias, semanas, meses e anos. A categoria "frutas *in natura*" do método AQPC escola engloba as frutas frescas, desidratadas e fracionadas; e exclui geleia e doces de frutas, preparações com grande quantidade de açúcar, como bolos com fruta (Veiros; Martinelli, 2012). A variedade de frutas semanal dos cardápios planejados foi digitada em planilha eletrônica para análise e comparação entre os anos. Esses dados estavam disponíveis nos cardápios após 2008, com exceção do ano de 2010. Ao longo dos 11 anos de car-

dápios foram avaliados 2617 dias de cardápios escolares planejados. Os resultados mostram um aumento geral de 30% na presença diária de frutas, com identificação de 09 variedades acrescidas aos cardápios no decorrer dos anos. Entre os anos de 2005 e 2008, as frutas estiveram presentes em 20% dos dias avaliados. Durante os anos de 2009 e 2010 houve um aumento expressivo na presença de frutas nos cardápios, de 10% para 40%, chegando a 54% no ano de 2015 e reduzindo para 50% em 2016, último ano de análise. Em 2008 e 2009 o cardápio continha apenas duas variedades de frutas (laranja e banana). Em 2011 houve acréscimo de duas variedades (mamão e maçã), em 2015 de quatro (caqui, melão, pêssego e tangerina) e em 2016 o morango foi incluído nos cardápios, totalizando um aumento de 72% na variedade de frutas desde 2008. Pode-se observar um aumento da presença de frutas nos cardápios escolares ao longo dos anos, particularmente em 2010, possivelmente pela exigência da Resolução 38/2009 do PNAE, em vigor a partir de julho de 2009, que estabeleceu um quantitativo mínimo para oferta de frutas e hortaliças, além da obrigatoriedade de aquisição da agricultura familiar (BRASIL, 2009). Apesar do aumento da presença de frutas no cardápio, elas apareceram em, no máximo, 54% dos dias. O consumo de frutas diário deve ser estimulado, visto sua importância para formação do hábito alimentar saudável. Observou-se um aumento da presença e variedade de frutas nos cardápios entre os anos analisados, que estiveram presentes em metade dos dias após o ano 2015.

Palavras-chaves: alimentação escolar, cardápio, legislação.
Fonte(s) de financiamento: Edital Universal MCTI/CNPq No 14/2012. Número do Processo: 483184/2012-8. Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES)
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar

TOCA DO TATU: ESPAÇO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E INCENTIVO À LEITURA

Ana Paula Nery Rosado (EMATER-DF); Kelly Francisca Ribeiro Eustáquio (EMATER-DF)

Resumo: A Toca do Tatu é um espaço que atende aos filhos de agricultoras atendidas pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Distrito Federal (Emater-DF), em ambiente educativo e seguro, de maneira a garantir a efetiva participação das mulheres rurais no Espaço de Valorização da Agricultura Familiar (EVAF) da AgroBrasília, feira internacional dos cerrados que acontece anualmente em Brasília-DF. O EVAF é um espaço criado pela Emater-DF, na feira AgroBrasília, composto por circuitos tecnológicos com temas relacionados a agropecuária, dedicado especialmente aos agricultores familiares do DF e Região Integrada de Desenvolvimento Econômico (RIDE). Nas ações coletivas de Assistência Técnica e Extensão Rural (ATER), é importante focar na participação da mulher e de seus filhos, mas sabe-se que as crianças nem sempre estão incluídas no processo

de construção do conhecimento nas atividades rurais. As crianças têm papel fundamental nas rotinas de seus lares, sendo grandes formadoras de opinião. Há ainda uma questão essencial na extensão rural que é a manutenção dos jovens no campo, como sucessores familiares, de modo a favorecer o pertencimento desse público à área rural e evitar o êxodo. Diante do exposto, o espaço visa assegurar a possibilidade das agricultoras e de suas famílias participarem de eventos relacionados à ATER, com a tranquilidade de que seus filhos estarão em ambiente educativo, sob a responsabilidade de empregados da Emater-DF. A Toca do Tatu recebe crianças de 05 a 10 anos, filhos de agricultoras atendidas pela empresa e de escolas da área rural durante os cinco dias de feira. A proposta pedagógica do espaço é a de construção de conhecimentos na área de educação alimentar e nutricional, educação ambiental, incentivo à leitura, promoção do lazer e entretenimento, pensando no bem estar das crianças. As crianças participam da contação de histórias, posteriormente de palestras e oficinas de alimentação saudável e aproveitamento integral do alimento com degustação das preparações e, ainda, atividades lúdicas e de educação ambiental. Desse modo, além das experiências vivenciadas nessas atividades, as crianças têm a possibilidade de conhecer a missão da Emater-DF na segurança alimentar e as mães se sentem valorizadas, pois têm a oportunidade de conhecer todos os circuitos do EVAF de forma livre e despreocupada. O espaço Toca do Tatu foi visitado por mais de 100 crianças das áreas rurais do Distrito Federal e RIDE em 2016 e, por 150 crianças, em 2017. Em 2016, somente 37% das entrevistadas no EVAF eram mulheres, sendo que em 2017 o percentual aumentou para 47%, o que reforça a importância de ações educativas direcionadas à família rural que favoreçam a participação feminina. O sucesso do espaço infantil ultrapassou os limites da AgroBrasília, estendendo-se ao Encontro Distrital de Mulheres Rurais e à atividades em escolas rurais, demandadas pelos professores e gestores que compareceram à feira, bem como em outros eventos programados pela empresa. Com a implantação desse espaço, as mães, que muitas vezes tinham que ficar em casa, podem participar das atividades de ATER, promovendo o empoderamento e protagonismo feminino na área rural.

Palavras-chaves: educação alimentar; leitura.
Fonte de financiamento: EMATER-DF
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar.

CONSUMO ALIMENTAR EM FRENTE A TELEVISÃO POR CRIANÇAS DE UMA ESCOLA PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE GUARAPUAVA-PR

Emanuelle Cristine Cheuczuk (Hospital de Caridade Dona Darcy Vargas); Raquel Rosalva Gatti (Universidade Estadual do Centro-Oeste - UNICENTRO); Angélica Rocha De Freitas Melhem a(UNICENTRO); Caroline Opolski Medeiros (Universidade Federal do Paraná - UFPR); Priscila Lumi Ishii Freire (UNICENTRO)

Resumo: A realização das refeições em ambientes apropriados é fundamental para uma alimentação adequada e saudável, visto que a característica do local pode influenciar a qualidade e quantidade dos alimentos consumidos, assim como, o prazer pela alimentação. Deste modo, deve-se evitar consumir alimentos em frente à televisão, visando hábitos saudáveis, que devem iniciar já na infância. Diante disto, o objetivo deste estudo foi identificar o consumo alimentar em frente à televisão por estudantes do ensino fundamental. Foi realizada uma pesquisa transversal, com estudantes de uma escola pública localizada no município de Guarapuava, Paraná, no primeiro semestre de 2015. A coleta de dados foi realizada a partir de um questionário, encaminhado aos pais das crianças, contendo perguntas relacionadas ao hábito de assistir televisão, dados socioeconômicos e consumo alimentar. Todos os participantes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido, sendo a pesquisa aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (COMEP) da Universidade Estadual do Centro-Oeste (UNICENTRO). Os dados foram analisados por meio de análise descritiva. Participaram da pesquisa 62 estudantes com idade entre 6 e 10 anos, e seus pais. A maioria dos pais dos alunos relatou receber ≤ 2 salários mínimos (53%; n=33) e muitas família foram classificadas na classe socioeconômica A e B (63%; n=39). Além disso, verificou-se que apenas um aluno da escola não tinha televisão em casa. Em média, a maioria dos estudantes passavam até 4 horas/dia em frente à televisão durante a semana (71%; n=44) e nos finais de semana (74%; n=46). Aproximadamente 73% (n=45) dos alunos assistiam televisão no período da noite, 47% (n=29) de manhã e 29% (n=18) à tarde, sendo que 56% (n=35) não realizavam refeições em frente à televisão. Contudo, dentre aqueles que realizavam verificou-se maior frequência da realização do jantar (34%; n=21) em frente à televisão, seguido do almoço (29%; n=18) e café da manhã (11%; n=7). Além disso, observou-se que 82% (n=51) beliscavam algum alimento enquanto assistiam aos programas, sendo principalmente frutas (60%; n=34), iogurte (55%; n=34), refrigerante (50%; n=31) e salgado de pacotinho (45%; n=28). Já os alimentos menos consumidos em frente à televisão eram iogurte com desenhos animados (3%, n=2), verduras (3%, n=2) e bolacha salgada com recheio (5%, n=3). Constatou-se que muitas crianças consumiam em frente à televisão, sendo realizada refeições principais ou lanches rápidos. Ressalta-se a importância de realizar as refeições em família e em ambiente adequado em todas as fases da vida. Contudo, atenção especial deve-se ao hábito das crianças, visto que muitos hábitos adquiridos na infância acompanham os indivíduos na fase adulta. Desta maneira, é importante a realização de ações que promovam hábitos saudáveis entre estas famílias.

Palavras-chaves: criança; alimentação; televisão
Fonte(s) de financiamento: próprio
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar

QUALIDADE NUTRICIONAL DOS LANCHES EM CANTINAS COMERCIAIS DE ESTABELECIMENTOS DE ENSINO PÚBLICOS

Lize Fiori-Stangarlin (Universidade Federal do Paraná e Universidade Positivo); Vera Lucia Ponchek (Universidade Positivo); Evelyn Emanuele Schueda Diba (Universidade Positivo); Monize do Rocio Orso (Universidade Positivo); Vivian Cristina Santos (Universidade Positivo); Ana Claudia Pereira Wognski (Universidade Positivo)

Resumo: Os lanches vendidos em estabelecimentos de ensino podem apresentar excesso de gordura, açúcares e sódio, e poucas fibras, vitaminas e minerais, o que contribui para o aumento da obesidade infantil, e o desenvolvimento de outras Doenças Crônicas Não Transmissíveis e mortes precoces. O objetivo desse estudo foi avaliar a qualidade nutricional dos lanches comercializados em estabelecimentos de ensino, segundo os critérios exigidos pelas legislações do estado do Paraná, que estabelecem os alimentos permitidos e proibidos nesses estabelecimentos. O estudo foi realizado em 56 cantinas comerciais dos estabelecimentos de ensino público estaduais da cidade de Curitiba, PR, no período de março a novembro de 2016, sendo aprovado no Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Positivo (UP), sob número: 061073/2016. Para avaliar os aspectos nutricionais dos lanches fornecidos nas cantinas comerciais foi elaborada uma lista de avaliação com base nas Legislações estaduais n° 14.4234, n° 14.8555 e Resolução n° 2.96927, que estabelecem os critérios nutricionais para os alimentos comercializados em estabelecimentos de ensino. A lista é composta por 48 itens, referente aos alimentos proibidos (18 itens) e aos alimentos permitidos (30 itens) de comercialização, na qual foi aplicada in loco pelos pesquisadores do estudo, por observação visual, sendo avaliadas como adequado e inadequado. Constatou-se a venda de 306 alimentos proibidos e 161 alimentos permitidos, segundo os critérios das legislações vigentes do estado do Paraná. 96,4 % das cantinas vendem alimentos proibidos, com uma média de 5,6±2,82 alimentos por estabelecimento, enquanto que 94,6 % vendem alimentos permitidos, com média de 3,0±1,54 alimentos por cantina. Os principais alimentos permitidos disponíveis para venda nas cantinas foram achocolatados (75%), pão de batata ou de queijo ou de mel (55,35%) e bolacha de polvilho (53,57%). Os alimentos proibidos mais vendidos foram os que apresentam corantes e antioxidantes artificiais, presentes em 91% das cantinas comerciais. Não foi evidenciado a venda de bebidas com quaisquer teores alcoólicos. Os sucos artificiais (87,5%), chocolates (64,28%), salgadinhos industrializados (48,21%) e pipocas industrializadas (48,21%) foram os alimentos proibidos mais encontrados. A escolha e disponibilidade para venda desses produtos pode ser justificada pelo maior consumo dos mesmos pelos estudantes, conforme foi observado nesse estudo. Segundo relato de um dos responsáveis, as cantinas visam, muitas vezes, a questão financeira, e acabam inserindo alimentos considerados proibidos pelas legislações vigentes por proporcionar maior lucratividade. Apenas uma cantina apresentou fruta *in natura* para comercialização e nenhum es-

tabelecimento de ensino apresentou mural educativo. As cantinas avaliadas estão em desacordo com as legislações vigentes; principalmente nos aspectos relacionados a comercialização de alimentos proibidos, ausência de frutas *in natura* e a presença de mural educativo.

Palavras-chave: alimentação escolar; alimentos; consumo de alimentos
Fonte(s) de financiamento: próprio
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar

HORTALIÇAS ORGÂNICAS SÃO DE FATO MAIS CARAS QUE AS COM AGROTÓXICOS?

Rafael Rioja Arantes (OPSAN/UnB); Elisabetta Recine (OPSAN/UnB, recine@unb.br)

Resumo: A produção de orgânicos aumentou no âmbito global nas últimas décadas em território e países praticantes. No Brasil a tendência se intensificou a partir da implementação de Política Pública voltada ao setor, inserindo agricultores, especialmente familiares (AF), em sistemas de produção orgânica e agroecológica. Diferentes fatores como saúde, ambientais e socioeconômicos estão entre as motivações que levam consumidores a optar por alimentos de base sustentável. No entanto, a percepção de que tais alimentos custam demasiadamente mais caro se mostra como a principal barreira para o consumo. O objetivo desse trabalho foi comparar o preço de hortaliças produzidas em sistema convencional e orgânico em diferentes canais de comercialização no DF. Dados referentes aos preços das hortaliças foram coletados em 2015 e 2016 contemplando 3 redes de supermercados, 2 feiras ecológicas "de rua", mercado de orgânicos e o galpão da agricultura familiar na CEASA-DF abrangendo os 3 tipos de certificação orgânica vigentes. A lista com até 25 hortaliças analisadas foi norteada segundo a POF (2008-2009) e pela disponibilidade sazonal no período das coletas. A fase de análises foi dividida em duas partes: 1. Foram comparados apenas orgânicos de diferente canais entre si; 2. Foram confrontadas às médias dos orgânicos de canais alternativos com os convencionais do supermercado. A soma de uma cesta com 16 alimentos orgânicos em canais de venda distintos apresentou os seguintes valores em reais (R$): AF 96; Mercado CEASA 103; Feiras 108; e Supermercados 200. Além de o preço final da compra de orgânicos no supermercado custar praticamente o dobro, no comparativo individual alguns alimentos chegaram a custar o quádruplo em relação aos outros canais. Os dois canais situados nos extremos de preços apresentam características antagônicas no que diz respeito a proximidade com o consumidor e a certificação, sugerindo que o nível de segmentação da cadeia assim como a socialização do processo de certificação influenciam no preço final. A segunda parte das análises demonstrou que as hortaliças do sistema com agrotóxicos apresentaram preços menores em relação às orgânicas, porém, no comparativo individual, o canal agricultura familiar teve 12 alimentos mais baratos e 3

na faixa equivalente dos 25 comparados. O canal Mercado CEASA apesar de mais caro no geral, se mostrou competitivo com 8 alimentos mais baratos e 2 equivalente dentre os 21 comparados. O canal feiras foi o menos competitivo com 6 de 24 alimentos custando mais barato, ainda assim, nenhum dos 18 alimentos mais caros excederam 50% do preço em relação aos convencionais. Ainda que os alimentos convencionais, que geram inúmeras externalidades negativas não contabilizadas, custem menos no comparativo geral, os alimentos de base sustentável podem ser competitivos e inclusive mais baratos dependendo do canal. Ademais, os benefícios em sintonia com as diferentes dimensões da soberania e segurança alimentar e nutricional são inquestionáveis. Dessa maneira, estratégias que priorizem o fortalecimento de canais alternativos e circuitos curtos de consumo são essenciais para ofertar alimentos saudáveis e acessíveis para a população.

Palavras-chaves: orgânicos, abastecimento, agricultura familiar
Fonte(s) de financiamento: não se aplica.
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar.

PANORAMA DA IMPLANTAÇÃO DAS COMPRAS DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA OS RESTAURANTES DAS UNIVERSIDADES FEDERAIS NO ESTADO DO PARANÁ

Giovana Paludo Giombelli (Universidade Federal da Fronteira Sul); Adriély Culpani (Universidade Federal da Fronteira Sul); Lidiane Silva Santos (Universidade Federal da Fronteira Sul); Rozane Marcia Triches (Universidade Federal da Fronteira Sul)

Resumo: Estudos recentes e observações a campo sobre a compra de produtos da Agricultura Familiar (AF) via programas como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), têm demonstrado resultados extremamente favoráveis à promoção da alimentação saudável e o redesenho dos sistemas agroalimentares. Na esteira destas revisões das compras públicas de alimentos, com o Decreto nº 8.473 de 2015, o PAA instaura, dentro da modalidade de Compra Institucional (a exemplo do PNAE), a exigência de que todos os órgãos governamentais (universidades federais, institutos federais, penitenciárias, outros) realizem a compra de no mínimo 30% de produtos da agricultura familiar, dando preferência à compra de produtos orgânicos e/ou agroecológicos. O estudo visa verificar como está ocorrendo o processo de implantação do Decreto nº 8.473/2015 nos Restaurantes das Universidades Federais do Paraná, quais sejam: Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS); Universidade Federal do Paraná (UFPR); Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR) e Universidade Federal da Integração Latino-Americana (UNILA), totalizando 23 unidades. A coleta de dados foi realizada a partir de

questionário online enviado a cada unidade para o responsável pelo Restaurante Universitário (RU). Foram realizadas análises descritivas (frequência) com o auxílio do *software* PSPP. Verificou-se que a forma de gestão predominante é a terceirização total (86,36% das unidades). Destas, 84,2% foram contratados a partir de pregão eletrônico, 10,5% em pregão presencial e 5,3% em concorrência. Apenas 41% dos gestores dos RUs tinham conhecimento sobre o PAA, sendo que 55% deles afirmaram saber da existência do Decreto nº 8473, de 22 de junho de 2015. Quando questionados sobre a compra de alimentos da AF, apenas 18% (quatro *Campus*) das unidades já haviam realizado estas aquisições em alguma medida. A forma de compras via PAA- Chamada Pública se efetivou apenas em dois locais. Os demais utilizaram ou compra indireta, via empresa terceirizada (um) e via licitação (um). Quanto aos produtos agroecológicos, 45% dos locais confirmaram estas aquisições. Este levantamento indica que o Decreto nº 8473/2015 ainda não está sendo praticado por grande parte dos RUs das Universidades Federais paranaenses. Observa-se ainda muito desconhecimento sobre a existência do PAA e da obrigatoriedade de aquisições dos AFs, o que demonstra que nem sequer há preocupações ou ações seminais que apontem para a implantação desta política. Além disso, evidencia-se a massiva terceirização dos RUs, o que complexifica ainda mais a questão, visto que ao contratá-las, o Estado adiciona um intermediário privado na cadeia de abastecimento, frustrando a idéia da aproximação entre produção e consumo de alimentos. Estes resultados são preocupantes, pois o cumprimento do Decreto 8473/2015 não parece estar sendo cobrado das instituições públicas que compram alimentos como os RUs, o que pode levar ao esvaziamento desta política e a perda de um grande mercado institucional que poderia estar sendo abastecido por agricultores familiares.

Palavras-chaves: restaurantes universitários, programa de aquisição de alimentos, segurança alimentar e nutricional.
Fonte(s) de financiamento: não possui
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar

AGRICULTURA FAMILIAR E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: CARACTERÍSTICAS DAS CHAMADAS PÚBLICAS DO ESTADO DE SÃO PAULO NA APLICAÇÃO DO ARTIGO 14 DA LEI 11.947/09

Uly Carneiro Bragiato (FCAV/UNESP, campus *de Jaboticabal-SP); Rafael Sicchieri (FCAV/UNESP,* campus *de Jaboticabal-SP); José Giacomo Baccarin (FCAV/UNESP,* campus *de Jaboticabal-SP)*

Resumo: O Artigo 14 da Lei Federal n°11.947/2009, determina que no mínimo 30% do total dos recursos financeiros repassados aos estados, municípios e Distrito Federal pelo Fundo Nacional de

Desenvolvimento da Educação (FNDE) para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), sejam obrigatoriamente utilizados na aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar ou de suas organizações, preferencialmente do próprio município. Entre suas diretrizes, está o estímulo à melhoria da qualidade nutricional e diversidade da alimentação escolar, com maior uso de produtos *in natura*, ao mesmo tempo em que se propõe a constituir mercado específico para produtos produzidos por agricultores familiares. E, ao dar preferência aos agricultores do município, a legislação incentiva que os recursos federais recebidos circulem localmente, contribuindo também para o desenvolvimento local. O estado de São Paulo é bastante populoso, com milhões de alunos beneficiados pelo PNAE e, em consequência, recebe volume financeiro do FNDE muito significativo para a alimentação escolar. Ainda que relativamente menos importante que o constatado nos estados da Região Sul, a agricultura familiar em São Paulo gera próximo a 16% do valor da produção da agricultura paulista (BACCARIN et al, 2012, NUTRE SP, 2012). Objetivou-se analisar a atuação dos municípios do estado de São Paulo na execução do Artigo 14 e verificar se as chamadas públicas estão adequadas às condições dos agricultores familiares, considerando-se a natureza e o grau de transformação dos alimentos demandados. Foi feito um levantamento a partir das Chamadas Públicas divulgadas no Diário Oficial do Estado de São Paulo, entre julho e novembro de 2016. As chamadas encontradas foram analisadas, classificando os produtos quanto à sua origem, animal ou vegetal e seu grau de processamento: *in natura*, baixo, médio e alto. Foram obtidas 52 chamadas entre julho a novembro de 2016. A maior parte dos produtos solicitados, 75%, era de origem vegetal, o que facilita a participação dos agricultores nestas chamadas públicas, visto que os produtos de origem animal enfrentam maiores exigências sanitárias e investimentos em máquinas para seu processamento. Quanto ao grau de processamento, observou-se que os produtos *in natura* apareciam com maior frequência (87,9%) e os produtos com médio e alto grau de processamento não passaram de 6% do total de produtos demandados. Tal resultado corrobora os dados de Baccarin et al (2012) e se revelam mais adequados aos agricultores familiares. Ao mesmo tempo, a grande participação de produtos *in natura* (e altamente perecíveis, no mais das vezes) serve de indício que as compras estejam feitas de agricultores dos próprios municípios, estimulando-se o desenvolvimento local. Conclui-se que as Chamadas Públicas do segundo semestre de 2016 estão de acordo com a realidade enfrentada pelos agricultores familiares quanto às barreiras sanitárias para comercialização de seus produtos e quanto à necessidade de infraestrutura e tecnologia para processamento.

Palavras-chaves: segurança alimentar e nutricional, agricultura familiar e chamadas públicas.
Fonte(s) de financiamento: CNPq
Conflito de interesses: um dos autores, José Giacomo Baccarin, faz parte da coordenação do Grupo Abastecimento e Consumo Alimentar Saudável, para o qual o presente trabalho está sendo enviado.

A AGRICULTURA FAMILIAR NO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM VIÇOSA- MG

Paula Torres Trivellato (Universidade Federal de Viçosa), Silvia Eloiza Priore (Universidade Federal de Viçosa)

Introdução: O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), desde 2009, pela Lei nº 11 947, integra a agricultura familiar na compra de gêneros alimentícios, exigindo aos estados e municípios que no mínimo 30% dos recursos federais repassados, sejam gastos com alimentos da agricultura familiar, de preferência local. Essa participação se soma a proposta de Segurança Alimentar e Nutricional trabalhada pelo Programa. **Objetivo:** Descrever a compra de produtos da agricultura familiar para a alimentação escolar da rede municipal de ensino em Viçosa-MG, por meio de análise das chamadas públicas. **Metodologia:** Foram levantadas todas as chamadas públicas realizadas pela Prefeitura Municipal de Viçosa, para compra de produtos da agricultura familiar para fornecimento ao PNAE municipal, contabilizados os produtos requisitados e as quantidades, além de ouros fatores como, número de escolares e fornecedores, e situação do município quanto ao cumprimento do percentual exigido por lei. **Resultados e Discussão:** O município de Viçosa publicou a primeira chamada pública em 2011, para atendimento do segundo semestre letivo. Essa compra se deu em atraso, visto que a obrigatoriedade da participação da agricultura familiar no PNAE, iniciou em 2010. O município demandou tempo para se organizar e iniciar a compra. Desde 2011, vem sendo publicado um edital por semestre, totalizando onze editais em 2016. O número de itens requisitados variou entre 18 e 23, com predominância dos hortifrutigranjeiros, mas compreende também alimentos processados, como pães, bolo, canjiquinha, fubá e polpa de fruta, que incentiva e movimenta a agroindústria familiar do município, que passou a ser mais expressiva a partir das vendas para a alimentação escolar, tanto municipal quanto estadual. Os produtos mais requisitados, em quantidade, ao longo dos anos, foram; pães, bolo, ovos, feijão, mandioca, tomate e cenoura. A maioria dos participantes são agricultores individuais locais. O número de agricultores fornecedores foi evoluindo com os anos, iniciou com 21 fornecedores, chegando a 32 em 2016. O município atende em média, seis mil escolares por ano e ultrapassou o limite mínimo de compra de produtos da agricultura familiar nos anos de 2012 e 2015, chegando a atingir 70% do total de recursos repassados. **Considerações finais:** A rede municipal de ensino vem sendo abastecida, desde 2011, por variados produtos da agricultura familiar local, principalmente produtos *in natura*, permitindo ultrapassar com êxito, o valor mínimo estipulado em lei, e contribuindo para a perpetuação dessa política de compra no município. Essa atuação contribui para promoção da alimentação saudável e geração de renda no meio rural, além de fortalecer a agricultura familiar, questão muito incorporada nas ações de Segurança Alimentar e Nutricional.

Palavras-chaves: agricultura familiar, programa nacional de alimentação escolar, segurança alimentar e nutricional.
Fonte(s) de financiamento: FAPEMIG, CAPES, Programa de Pós Gradução em Agroecologia, Universidade Federal de Viçosa.
Conflito de interesses: não há.

ANÁLISE DAS COMPRAS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NA REGIÃO NORTE DO RIO GRANDE DO SUL

Indaia Dias Lopes (Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul); Amanda Guareschi (Universidade Federal do Rio Grande do Sul); Vanderlei Franck Thies (Universidade Federal do Rio Grande do Sul)

Resumo: O presente estudo analisa as compras da agricultura familiar (AF) para a alimentação escolar no período de 2011 a 2015, na região Norte do Rio Grande do Sul (RS). O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é o maior e mais antigo programa de alimentação escolar em nível mundial, possuindo cobertura universal e oferecendo de forma gratuita as refeições (FNDE, 2016). Desde a Constituição Federal de 1988 o Estado é o responsável pelo fornecimento da alimentação nas escolas públicas. O órgão responsável pela gestão do PNAE, em âmbito nacional, é o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Em 2009, com a sanção da Lei nº 11.947, ficou determinado que, no mínimo, 30% dos repasses do FNDE devem ser investidos na compra de alimentos da AF. Com esta lei o governo gera grande demanda local de alimentos para a AF e as famílias precisam se adaptar para atende-la e também à burocracia exigida para participar deste novo mercado. Essa configuração de compras públicas tem sido destacada na literatura internacional como mercados aninhados (PLOEG, 2016), ou mercados institucionais (GRISA, 2010). O potencial das compras públicas (MORGAN; SONNINO, 2010) também é apontado como elemento catalisador da segurança alimentar e do desenvolvimento rural (SCHNEDER *et al.*, 2016; FAO, 2015). A questão central do presente trabalho é analisar o desempenho da AF da região Norte do RS nessa nova modalidade de mercado. O presente estudo objetiva analisar a participação da AF nas compras para a alimentação escolar na região Norte do estado do RS. O recorte analítico é constituído pelos vinte e um municípios que participam do Conselho Regional de Desenvolvimento Produção (COREDE Produção), que está localizado na região Norte do RS. A unidade de análise foi as prefeituras municipais e as compras da AF realizadas com recursos do PNAE. Foi analisada a participação da AF nos anos de 2011 a 2015, utilizando as informações disponibilizadas pelo FNDE. Esses dados foram tratados com auxílio de ferramentas de estatística descritiva. Os percentuais de compra da AF das prefeituras do COREDE Produção variaram de zero a 89,6% entre os anos de 2011 e 2015. Nesse período o nú-

mero de prefeituras que não compraram da AF em algum ano variou um a cinco, sendo esse último observado em 2014. As prefeituras desse COREDE apresentaram média de compra da AF que vai de 23% em 2011 a 47,7% em 2015, evidenciando tendência geral de elevação, exceto no ano de 2013, quando ocorreu leve redução. A participação da AF nas compras do PNAE na região tem sido superior a média nacional e se aproximado da média do RS. Observou-se significativo incremento nas compras da AF nesse COREDE no ano de 2012, em termos absolutos dobrou o valor em relação a 2011, quando foram registradas as primeiras compras da AF em Passo Fundo, que recebe quase metade dos recursos do PNAE nessa região. Pode-se concluir que, nessa região, é crescente a participação da AF nas compras para o PNAE, e, a partir de 2012, em termos médios, já se cumpre o dispositivo legal de destinar 30% dos recursos repassados pelo PNAE em compras da AF.

Palavras-chaves: alimentação escolar. mercados institucionais. agricultura familiar.
Fonte(s) de financiamento: não há fontes de financiamento a declarar.
Conflito de interesses: não há conflito de interesses a declarar.

VINCULAÇÃO PARTIDÁRIA E PARTICIPAÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: UMA ANÁLISE A PARTIR DE MUNICÍPIOS DO RIO GRANDE DO SUL

Cátia Grisa (Universidade Federal do Rio Grande do Sul); Lilian de Pellegrini Elias (Universidade Estadual de Campinas – UNICAMP); Vanderlei FranckThies (Universidade Federal do Rio Grande do Sul); Horrana da Silva Andreoli (Universidade Federal do Rio Grande do Sul)

Resumo: A relação entre as compras públicas e a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) tem recebido crescente atenção na literatura nacional e internacional. No caso brasileiro destaca-se a Lei n°. 11.947 de 2009, que demarca uma importante mudança na dinâmica da alimentação escolar. A Lei estabelece que no mínimo 30% dos recursos do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) a ela destinados devem ser aplicados na aquisição de produtos da agricultura familiar (AF). Isso representou um importante estímulo público ao fortalecimento da AF e à promoção do desenvolvimento local e da SAN. Esta mudança resultou da confluência de um conjunto de reivindicações manifestas desde a década de 1990, dentre elas demandas expressas pelo Governo Paralelo, e também pelo Projeto Fome Zero, elaborado pelo Instituto da Cidadania (2001) e balizador do Primeiro mandato do Presidente Lula. Considerando que esta foi uma demanda importante de atores e organizações vinculados ao Partido dos Trabalhadores, a questão central que impulsionou esse estudo foi identificar se os níveis de compras da AF para a alimentação escolar nos municípios administrados por gestores vinculados a esse partido diferem dos demais municí-

pios. Assim, o objetivo do presente trabalho é analisar a relação entre a vinculação partidária dos prefeitos e dos vice-prefeitos do Rio Grande do Sul, no período de 2008-2011 e 2012-2015, e a participação da AF na alimentação escolar. Cabe salientar que a vinculação partidária dos prefeitos e dos vice-prefeitos foi obtida por meio do "divulgacand", do Tribunal Superior Eleitoral, e os dados sobre a participação da AF na alimentação escolar foram obtidos junto ao site do FNDE. Os resultados da análise apontam que a vinculação partidária não é um elemento explicativo importante na participação da AF na alimentação escolar. Diante desta evidência e com o intuito de aprofundar a reflexão sobre influências partidárias e outros elementos determinantes na participação da AF na alimentação escolar, a pesquisa realizou entrevistas semiestruturadas com gestores públicos vinculados à alimentação escolar em quatro municípios (Imbé, Tramandaí, Osório e Tiradentes do Sul), sendo três deles com participação do PT em uma ou ambas as gestões do período 2008-2015. Confluente com o que apontam muitos estudos, as entrevistas indicaram diversos elementos que interferem no percentual de participação da AF na alimentação escolar, tais como: a) dificuldades organizacionais dos agricultores familiares em termos de cooperativas ou associações, o que favoreceria o atendimento da demanda estruturada; b) ausência de mediadores sociais atuando na promoção da organização dos agricultores familiares e na articulação com os mercados institucionais; e, c) falta de interesse de gestores públicos em promover a participação da AF acima dos 30% exigidos pela legislação. Nesta etapa da pesquisa, novamente a vinculação partidária (notadamente ao PT) não pareceu ser um fator propulsor de participação da AF na alimentação escolar. Esta foi uma demanda presente em mobilizações e documentos históricos do Partido, mas o mesmo não encontra correspondência no âmbito dos municípios gaúchos.

Palavras-chaves: partidos políticos. alimentação escolar. agricultura familiar.
Fonte(s) de financiamento: nenhuma
Conflito de interesses: não há conflito de interesses a declarar.

O MAPEAMENTO DAS HORTAS COMUNITÁRIAS DE MARINGÁ E SUA CONTRIBUIÇÃO À ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

João Pedro Mariano dos Santos (Universidade Estadual de Maringá - UEM,); Aldeir Isael Faxina Barros (Universidade Estadual de Maringá - UEM); Ednaldo Michellon (Universidade Estadual de Maringá - UEM)

Resumo: O crescimento da Agricultura Urbana vem sendo uma importante ferramenta de combate à fome e garantia de Segurança Alimentar e Nutricional– SAN, principalmente quando sua produção é baseada em premissas agroecológicas. Neste contexto, destacam-se as Hortas

Comunitárias – HC com sua diversificação produtiva, como ocorre em Maringá. Esse município, localizado no norte do Estado do Paraná, conta atualmente com 37 Hortas Comunitárias, que atendem 1.042 famílias de Produtores Urbanos. Estes produzem alimentos agroecológicos para seu próprio consumo e vendem o excedente para a comunidade ao redor dos estabelecimentos, garantindo-se, ainda, mais uma fonte de trabalho e renda às famílias que praticam essa Agricultura Urbana. Para isso é fundamental que os consumidores saibam a localização destes empreendimentos. Assim, o presente trabalho estrutura o mapeamento das Hortas Comunitárias de Maringá, utilizando-se dos recursos oferecidos pelo *Software* Google Earth a partir do cruzamento dos dados do site da Prefeitura Municipal de Maringá– PMM e dos arquivos do Centro de Referência em Agricultura Urbana e Periurbana – CerAUP/UEM, ambos parceiros e responsáveis pelo projeto das HC.Com os endereços de cada estabelecimento confirmados e plotados no Google Earth, verificou-se que a maioria das HC localiza-se na periferia de Maringá, formando um cinturão verde de hortas no entorno da cidade, garantindo-se aos moradores acesso aos alimentos saudáveis e frescos, e, na maioria dos casos, mais baratos que os alimentos convencionais. Porém, devido à extensão de algumas ruas e avenidas, pode haver dificuldades para se encontrar algumas hortas. Com a obtenção dos resultados deste trabalho, é possível facilitar o acesso dos consumidores às HC através da disponibilização do mapeamento no site da PMM e principalmente em mídias sociais, separando e agrupando as HC por bairros, zonas e conjuntos, melhorando a visualização dos empreendimentos com ações simples de marketing. Também será possível aumentar a eficiência da Assistência Técnica e Extensão Rural – ATER por parte do CerAUP, pois pode ser delimitado quadrantes de atuação de acordo com o número de Engenheiros Agrônomos, além de que essa metodologia viabiliza a economia decombustível e diminui o desgaste dos veículos. Igualmente, isso maximizará a atuação dos profissionais durante o período de trabalho.A otimização do deslocamento dos consumidores provavelmente proporcionará um aumento da venda dos excedentes de produção. Também será disponibilizado à PMM, através do CerAUP, a proposta de inserção do mapeamento remoto para maximizar o projeto, corrigindo-se alguns pontos ineficientes observados durante o levantamento de dados, o que proporcionará melhorias na eficiência do mesmo. Com o planejamento correto das atividades desses dois órgãos, além de melhorar a eficácia de seus trabalhos, servirá como mais uma ferramenta para apoio aos produtores urbanos e seus consumidores, aproximando os laços dos que já consomem e trazendo novos clientes às Hortas Comunitárias, evitando-se, assim, o desperdício de alimentos e contribuindo para o aumento da Segurança Alimentar e Nutricional da população de Maringá e região.

Palavras-chaves: agricultura urbana e periurbana, ceraup, segurança alimentar e nutricional.
Fonte(s) de financiamento: Fundação Araucária – Bolsa PIBIC e PIBEX.
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar.

O USO DE SABERES TRADICIONAIS MBYÁ-GUARANI PARA A PRODUÇÃO ALIMENTAR MAIS SAUDÁVEL

Mártin César Tempass (Universidade Federal do Rio Grande - FURG)

Resumo: Os Mbyá-Guarani, grupo indígena presente nas regiões Sul e Sudeste do Brasil, obtêm os seus alimentos tradicionais, e tudo mais que necessitam, diretamente na/da natureza. A produção alimentar, através da caça, pesca, coleta e horticultura, envolve uma série de saberes práticos e simbólicos, transmitidos de geração para geração, que visam a obtenção de alimentos perfeitos e de acordo com os seus preceitos culturais. Com o consumo dos seus alimentos tradicionais os Mbyá-Guarani se constroem como "seres perfeitos" (corpo e alma). Assim, suas técnicas de produção, preparação e consumo alimentar são motivo de orgulho para o grupo. No entanto, historicamente, a alimentação tradicional Mbyá-Guarani (como a dos demais grupos indígenas) vem sendo estigmatizada pela sociedade envolvente. Durante séculos os "brancos" tentaram (e ainda tentam) ensinar os Mbyá-Guarani formas mais "eficientes" de plantio e modos mais higiênicos de cocção e consumo. Também é comum que, com justificativas nutricionais, os "brancos" tentem interferir nas escolhas alimentares da etnia. Mas, paradoxalmente, na atualidade percebe-se na sociedade envolvente uma busca cada vez mais intensa por uma alimentação saudável e que em muitos aspectos se aproxima muito dos alimentos e técnicas utilizados pelos Mbyá-Guarani. Assim, no presente trabalho pretende-se primeiramente analisar, através de dados bibliográficos e de campo, as razões para a estigmatização da alimentação indígena. Em seguida, a partir de pesquisa etnográfica, busca-se compreender os aspectos práticos e simbólicos que caracterizam (de forma êmica) os alimentos tradicionais dos Mbyá-Guarani como saudáveis. E, por fim, também através de estudo etnográfico, pretende-se analisar como pequenos agricultores estão adotando alimentos, técnicas e também simbologias muito parecidas com as dos Mbyá-Guarani no intuito de produzir, consumir e comercializar alimentos mais saudáveis. A etnografia entre os Mbyá-Guarani teve início no ano de 2004 e é realizada em diversas aldeias do grupo no Rio Grande do Sul. Já a pesquisa com os pequenos produtores rurais foi realizada nos anos de 2012 e 2013 na região colonial de Pelotas – RS.

Palavras-chaves: sistemas culinários; alimentação saudável; Mbyá-Guarani.
Fonte(s) de financiamento: não há.
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar.

SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR ATRAVÉS DE GRUPOS DE CONSUMO RESPONSÁVEL: O CASO DO MOVIMENTO DE INTEGRAÇÃO CAMPO E CIDADE

Potira V. Preiss (Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural – PGDR/UFRGS); Flávia Charão-Marques (Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural – PGDR/UFRGS)

Resumo: Os desafios para a soberania e segurança alimentar são cada vez maiores e complexos, em especial se considerarmos as populações de baixa renda nas grandes cidades. O abastecimento nos grandes centros urbanos nem sempre possibilita uma alimentação saudável e sustentável, pois, embora haja acesso a alimentos, estes muitas vezes são industrializados e altamente processados, potencialmente levando a dietas insalubres. Acesso a alimentos frescos e a baixo custo é uma alternativa, porém, nem sempre são de fácil acesso. A soberania alimentar se coloca como um desafio ainda maior, considerando que, além do acesso aos alimentos, é necessário que as pessoas estejam suficientemente informadas e decididas a privilegiar alimentos produzidos localmente e respeitando culturas regionais de forma duradoura e sustentável. Nas últimas décadas, vem surgindo uma série de iniciativas de abastecimento comunitário, visibilizando estratégias que buscam re-localizar e re-socializar a produção e o consumo de forma a valorizar a origem territorial e cultural dos alimentos, bem como estabelecer alianças entre agricultores e consumidores. Entre estas iniciativas, estão os Grupos de Consumo Responsável, coletivos geridos pela sociedade civil organizada que, através do abastecimento alimentar, buscam fomentar modelos de desenvolvimento socialmente inclusivos, economicamente justos e ecologicamente sustentáveis. Este artigo visa analisar de que forma Grupos de Consumo Responsável podem contribuir para a soberania e segurança alimentar. Para tal, tomaremos como referência o caso do Movimento de Integração Campo e Cidade, que atua desde a metade dos anos 1980 em São Paulo. Além de ser o grupo mais antigo ativo no país, é também o maior, já que fornece alimento para 800 famílias de consumidores residentes na Zona Leste da capital. A pesquisa utilizou metodologia qualitativa, partindo de revisão da literatura nacional e internacional sobre o tema, envolveu coleta de dados entre abril e julho de 2015 através de: entrevistas semi-estruturadas, observação participante, notas de campo, registro fotográfico e gravações de áudio. Os resultados demonstram que as alianças estabelecidas entre produtores e consumidores criam uma dinâmica de abastecimento direto que traz benefícios em ambos os lados da cadeia. Os consumidores se beneficiam ao receber de forma estável produtos frescos e ecológicos a um preço justo, possibilitando uma dieta mais saudável. Já, os agricultores familiares, se beneficiam por ter um mercado consistente que gera a estabilização da renda ao longo do ano. Além dos alimentos, o MICC promove cursos de alimentação natural que acaba por gerar uma dinâmica de aprendizagem entre os consumidores, melhorando as práticas alimentares. Os resultados levam a concluir que os Grupos de Consumo Responsável ajudam a fomentar a soberania e segurança alimentar não apenas pela dinâmica de abastecimento que

criam, mas também porque estabelecem relações de solidariedade entre seus atores levando-os a um processo de reflexão e politização em relação a suas escolhas alimentares.

Palavras-chaves: relação produção e consumos – relocalização alimentar – dieta saudável
Fonte(s) de financiamento: não houve fontes de financiamento além da concessão de bolsa de estudos (CNPq).
Conflito de interesses: as autoras declaram que não há conflito de interesses.

SISTEMAS ALIMENTARES DESCENTRALIZADOS

Renato S. Maluf (CPDA/UFRRJ)

Resumo: O ensaio aborda os diversos usos do enfoque sistêmico para tratar dos alimentos e da alimentação, quanto à própria conceituação de sistema alimentar, em sua caracterização e delimitação, bem como os diversos tratamentos do abastecimento alimentar em relação à produção, distribuição e consumo de alimentos, com vistas a propor uma abordagem sobre Sistemas Alimentares Descentralizados (SAD) para analisar o abastecimento alimentar das localidades, conceituando o abastecimento a luz dos preceitos da soberania e segurança alimentar e nutricional (SSAN) e do direito humano à alimentação adequada e saudável (DHA). A abordagem proposta parte dos alimentos e da alimentação em direção à agricultura e o mundo rural, porém, considerando que há dinâmicas relevantes em ambas as direções; atenção especial é conferida à produção agroalimentar realizada em bases familiares. Assim, caracteriza os sistemas alimentares descentralizados com base na identificação dos sistemas alimentares que coexistem numa determinada unidade sócio-espacial ou localidade e as interações entre eles no abastecimento alimentar dessa localidade, que podem ser de complementaridade, substituição e conflito. Ou, alternativamente, conceitua os sistemas alimentares descentralizados como sendo os modos em que se organizam a produção, distribuição e consumo de alimentos das localidades, como resultado do entrecruzamento de dinâmicas de âmbito local, nacional ou mundial. A compreensão do abastecimento como o conjunto diverso e complexo de atividades na esfera da circulação que mediam o acesso aos alimentos e sua produção implica analisar as atividades nas quais estão envolvidos atores sociais, particularmente, agentes econômicos privados e órgãos de Estado. O ensaio sugere ainda o deslocamento do foco convencional nas políticas alimentares para tratar da política dos alimentos implicando a identificação dos atores envolvidos, as tensões e conflitos entre as distintas concepções e interesses, bem como as opções deles originadas em processos necessariamente abertos que se dão a propósito dos alimentos, neste caso, em torno do abastecimento alimentar. As políticas públicas são componente central desse quadro, no qual devem ser avaliadas as políticas de abastecimento

alimentar orientadas pela SSAN e suas possibilidades de contemplar ações e instrumentos que promovam a ampliação do acesso a alimentos adequados e saudáveis oriundos de formas de produção e distribuição socialmente inclusivas, ambientalmente sustentáveis e valorizadoras da diversidade em suas várias expressões.

Palavras-chaves: sistemas alimentares, abastecimento alimentar, política dos alimentos.
Fonte(s) de financiamento: nenhuma
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar

CESTAS SOLIDÁRIAS: RELATO DE INICIATIVAS INOVADORAS NA REGIÃO METROPOLITANA DE CURITIBA E NOS CAMPOS GERAIS

Manuel H. F. Delafoulhouze (Centro Paranaense de Referência em Agroecologia - CPRA); Wania Kauana Bernardi (Universidade Estadual de Ponta Grossa - UEPG); Guilherme Pedrollo Mazer (UEPG) ; Maria Fabiana de Brito (CPRA); Ivo Barreto Melão (CPRA): Pedro Henrique Weirich Neto (UEPG)

Resumo: O projeto Cestas Solidárias surgiu no Paraná através da parceria entre o Centro Paranaense de Referência em Agroecologia – CPRA e o Laboratório de Mecanização Agrícola da Universidade Estadual de Ponta Grossa (Lama/UEPG). A iniciativa objetiva democratizar o consumo de alimentos orgânicos, e com isso, aproximar o agricultor do consumidor, por meio de ações que visam garantir uma relação cada vez mais solidária entre campo e cidade. Esse modo de comercialização busca valorizar a produção e diversidade de produtos locais e de cada estação. Além disso, a entrega das cestas em circuito curto promove um preço remunerador para o agricultor e acessível para os consumidores. Portanto, esse relato tem como objetivo caracterizar o modelo e descrever as experiências concretas de cestas solidárias na Região Metropolitana de Curitiba (RMC) e nos Campos Gerais. O modelo de cestas solidárias busca valorizar alimentos de estação, orgânicos e frescos, em abundância, a um preço acessível, proporcionando uma renda justa e estável em pequenas propriedades. Na prática um grupo de consumidores recebem, semanalmente e em um mesmo local, uma cesta padronizada de alimentos diversificados, por um preço fixo acertado mensalmente. A organização e formação de novos de grupos segue a seguinte dinâmica: um grupo de consumidores se reúne para formalizar uma demanda semanal fixa de alimentos, e busca-se uma família agricultora que se dispõe a atender essa demanda. Na sequência, é realizado um encontro entre ambos onde serão definidas algumas questões práticas, tais como: composição e quantidade de itens que irão compor a cesta e o valor da mesma, local e horário de entrega, data e forma de pagamento. A definição desses elementos é peculiar de cada grupo e varia de acordo com o perfil dos consumidores e das condições de produção. Contudo, a ideia é sempre construir uma parceria que beneficie ambos os

envolvidos. Atualmente, as cestas solidárias contém de 7 a 10 itens, basicamente folhosas, raízes, legumes, frutas e temperos, e são entregues ao valor médio de R$15 a R$25 por semana. Dessa forma, se considerarmos por exemplo uma família de agricultores que entrega 25 cestas semanais no valor de R$20, a renda bruta anual será de R$26.000 ou R$2.166 por mês, o que significa uma renda estável, garantida e digna, em uma pequena área de produção. Esse modelo de cestas solidárias vem sendo desenvolvido desde 2010 e atualmente abrange 10 municípios da RMC – Bocaiúva do Sul, Campo Largo, Cerro Azul, Colombo, Curitiba, Itaperuçu, Mandirituba, Pinhais, Rio Branco do Sul e São José dos Pinhais e 9 nos Campos Gerais – Carambeí, Castro, Imbaú, Ortigueira, Piraí do Sul, Ponta Grossa, Reserva, São Mateus do Sul e Telêmaco Borba, com um volume médio de 450 cestas semanais. As cestas solidárias são uma excelente alternativa para o agricultor familiar orgânico conseguir renda digna em pequena área de produção. O pagamento antecipado das cestas lhe garante melhor organização da produção. Do mesmo modo, o consumidor tem a garantia de alimentos frescos, de qualidade, livres de transgênicos e agrotóxicos e com preço justo.

Palavras-chaves: circuito curto de comercialização, alimentação saudável, economia solidária
Fonte(s) de financiamento: nenhuma
Conflito de interesses: não há conflitos de interesses.

ANÚNCIOS PUBLICITÁRIOS DE ALIMENTOS E CONDUTAS DE BELEZA: UMA ANÁLISE DOS CONTEÚDOS PRESENTES NA REVISTA ANUÁRIO DAS SENHORAS

Juliana da Silveira (Pontifícia Universidade Católica do Paraná, campus *Curitiba); Cilene da Silva Gomes Ribeiro (Pontifícia Universidade Católica do Paraná,* campus *Curitiba); Letícia Caroline dos Santos (Pontifícia Universidade Católica do Paraná,* campus *Curitiba)*

Resumo: No Brasil, durante os anos de 1930 houve um perceptível desenvolvimento industrial, juntamente com o aumento do consumo de produtos e cultura importados de outros países, principalmente dos Estados Unidos. Foi nesse contexto que surgiram diversas revistas destinadas às mulheres, sendo o "Anuário das Senhoras" um exemplo de publicação da época, voltada a esse gênero, sugerindo modos de viver, se vestir, consumos e, principalmente, na maneira das mulheres se comportarem frente à sociedade e nos cuidados da casa. O objetivo deste estudo foi, portanto, identificar publicidades de alimentos destinadas às mulheres, informações sobre saúde, beleza, alimentação e imagem corporal presentes nas revistas e como eram repassadas às leitoras estes informes, a partir de anúncios e matérias vinculadas no Magazine. O estudo foi feito após observação e análise de conteúdo de sete (7) volumes dessa revista publicados entre os anos de 1941 a 1957. Dessa forma, foi verificado ao longo dos anos aumento dos números de publicações destinadas aos

alimentos, principalmente dos considerados ultra processados, além de grande representatividade de mulheres de silhuetas afinadas e um grande enfoque à magreza, em praticamente todos os conteúdos destinados à beleza e a saúde feminina apresentados nas revistas. Portanto, isso expõe que a forma como a sociedade se transforma e muda suas relações entre o modo de viver, consumir, se vestir, comer, relacionar-se, e até mesmo adoecer está intimamente ligado com a mídia, com o processo de desenvolvimento técnico científico, em conjunto a interesses socioeconômicos.

Palavras-chaves: mídia, mulheres, alimentos
Fonte(s) de financiamento: nenhuma
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar.

RUMO ÀS RECOMENDAÇÕES NUTRICIONAIS: EXPLORANDO CENÁRIOS DE DEMANDA E PRODUÇÃO DE HORTALIÇAS NO BRASIL

Camille L. Nolasco (Centro de Ciência do Sistema Terrestre-CCST, Instituto Nacional de Pesquisas Espaciais-INPE); Luciana S. Soler (CCST/INPE); Marcos W. D. Freitas (Programa de Pós-graduação em Sensoriamento Remoto (PPGRS), Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS); Myanna Lahsen (CCST/INPE); Jean P. H. B. Ometto (CCST/INPE)

Resumo: A Organização Mundial da Saúde (OMS) recomenda um consumo diário de 400 g de frutas e vegetais, quantidade consumida em 2008/2009 por apenas 18,9% da população brasileira. Em 2014, o Governo Brasileiro lançou novas diretrizes dietéticas para a população que incentivam o consumo de hortaliças *in natura* ou minimamente processadas. No entanto, governo e sociedade civil devem abordar questões-chave para garantir a disposição de alimentos mais saudáveis aos consumidores, e para diminuir as lacunas entre a demanda e a produção agrícola local, influenciadas pelas preferências alimentares, bem como pelo acesso à terra e condições produtivas. Procuramos com este trabalho, investigar se a produção de hortaliças no Brasil atenderia à demanda necessária para fornecer aos brasileiros a quantidade diária de alimentos frescos recomendada pela OMS. Para tanto, desenvolvemos cenários de demanda para os anos de 2008 e 2030 no Brasil, através da construção de mapas de densidade de demanda baseados na aquisição de alimentos (POF 2008/2009), do Censo Populacional de 2010 e estimativas de crescimento populacional, ao nível dos setores censitários (> 300.000 unidades). Os cenários são úteis na compreensão espaço-temporal da demanda de distribuição das hortaliças e são relevantes ao considerar as dimensões continentais do Brasil, sua imensa heterogeneidade espacial em relação às dimensões humana e ambiental, e a consequente necessidade de políticas públicas adaptadas às diferentes regiões, respeitando seu potencial, costumes e diferentes vulnerabilidades. Os mapas foram analisados nos

níveis de estados e grandes regiões comparando-os com a produção agrícola de produtos provenientes da horticultura. Os resultados revelam desigualdades no consumo de hortaliças entre as regiões Sul/Sudeste e Centro-Oeste/Norte/Nordeste do Brasil e a produção nestas regiões. Embora o censo agropecuário indique produção suficiente de hortaliças no país, esta análise preliminar indicou que há uma grande desigualdade entre a aquisição e a produção nas regiões Sul-Sudeste e Norte-Nordeste do Brasil. Mesmo em regiões mais urbanizadas e áreas metropolitanas, onde o melhor equilíbrio entre produção e aquisição de vegetais dos três grupos (folhosas, frutosas e raízes) foi encontrado, a demanda simulada está longe das recomendações da OMS. Uma discussão complementar sobre a distribuição da terra e a produção de alimentos frescos apoia nossa visão sobre as fraquezas das políticas agrícolas existentes para o setor, que afetam diretamente a demanda e a segurança nutricional. A promoção de um maior consumo de hortaliças frescas, de forma mais uniforme em todo o território, e próxima às recomendações nutricionais, necessita de dados e estudos adicionais que incorporem a dinâmica entre a produção e fluxos de alimentos, preços e hábitos culturais de diferentes regiões, assim, podendo apoiar políticas públicas mais eficientes na promoção da segurança nutricional. Identificamos que são necessárias mais pesquisas sobre a dinâmica entre a cadeia de hortaliças frescas, sobre as restrições humanas e ambientais na produção e as preferências alimentares, com atenção à diversidade regional.

Palavras-chaves: demanda de hortaliças, produção de hortaliças, segurança alimentar e nutricional
Fontes de financiamento: CAPES (Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior) e Projeto DEVIL (Entregando Segurança Alimentar em Terras Limitadas - FAPESP Proc 14 / 50627-2)
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar.

DESIGUALDADES TERRITORIAIS NA DISPONIBILIDADE DE ALIMENTOS NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

Paulo Cesar Pereira de Castro Junior (Escola Nacional de Saúde Pública/ Fiocruz); Aline Araújo Nobre (PROCC/ Fiocruz); Inês Rugani Ribeiro de Castro (Instituto de Nutrição/ UERJ); Letícia de Oliveira Cardoso (Escola Nacional de Saúde Pública/ Fiocruz)

Resumo: O fato de que o ambiente alimentar é o cenário onde as escolhas alimentares são proporcionadas e efetivadas o caracteriza como um fator determinante na composição do comportamento alimentar. O ambiente alimentar pode ser definido como o conjunto de meios físicos, econômicos, políticos e socioculturais bem como de oportunidades e de condições que influenciam

as escolhas alimentares. Neste sentido, entender o ambiente alimentar comunitário, caracterizado pela disponibilidade e pelo acesso aos alimentos, se faz importante para ajudar entender qual o cenário de segurança alimentar e nutricionalas populações estão expostas. O estudo tem por objetivo descrever o ambiente alimentar no município do Rio de Janeiro, identificando as desigualdades na disponibilidade de alimentos. Métodos. Foram coletados e georreferenciados os endereços das feiras e dos estabelecimentos que comercializam alimentos e refeições, licenciados e cadastrados, no Sistema de Informação da Vigilância Sanitária (VISAN) do município até 2013. Os estabelecimentos foram classificados em três grupos: G1) que comercializam, principalmente, alimentos saudáveis (ex: feiras); G2) que comercializam alimentos saudáveis e não saudáveis (ex: supermercados e restaurantes); G3) que comercializam, principalmente, alimentos não saudáveis (ex: fast foods). Os seguintes indicadores, segundo os grupos, foram construídos para avaliar o ambiente alimentar das 33 regiões administrativas (RA) do município: 1) proporção de estabelecimentos; 2) densidade de estabelecimentos 3) razão das densidades. O ambiente alimentar foi caracterizado pela construção de mapas com a localização dos estabelecimentos para os diferentes grupos e pela apresentação de mapas com os indicadores considerando a renda média per capita das RA. Resultados. Observou-se maior proporção de estabelecimentos G2 (mín: 53%; máx: 88%; média: 72%), seguidos de G3 (mín: 1%; máx: 30%, média: 20%) e G1 (mín: 0; máx: 42%; média: 8%). Observamos desigualdade na disponibilidade de alimentos saudáveis, RA com melhores indicadores de renda foram também as que apresentaram maior densidade de estabelecimentos G1 e G2. No Brasil ainda são poucos os estudos que buscam avaliar o ambiente alimentar por meio de uma abordagem espacial. Além disso, novos indicadores foram pensados para fazer a descrição do ambiente, buscando-se entender padrões de dispersão dos estabelecimentos e identificar as desigualdades territoriais referentes à distribuição de alimentos no município do Rio de Janeiro, associando-a com as desigualdades socioespaciais. A baixa disponibilidade de estabelecimentos que comercializam alimentos saudáveis aponta para a predominância de um ambiente obesogêncio no município, especialmente em regiões mais pobres, apontando para a necessidade de políticas públicas de abastecimento que garantam a segurança alimentar e nutricional da população.

Palavras-chaves: ambiente alimentar, desigualdades
Fonte(s) de financiamento: CAPES (bolsa de doutorado)
Conflito de interesses: não conflito de interesses

DIAGNÓSTICO DE VIABILIDADE PARA IMPLANTAÇÃO DE UM BANCO DE ALIMENTOS NO MUNICÍPIO DE PATO BRANCO – PR

Jaiane Suelin Moreira da Silva (Faculdade de Pato Branco - FADEP); Taina Krüger (FADEP); Graciela Caroline Gregolin (FADEP)

Resumo: O Brasil convive com o paradoxo da insegurança alimentar e do desperdício de alimentos, o qual ocorre desde a produção até o consumo. Neste sentido, os Bancos de Alimentos (BA) são uma ferramenta importante, cuja estrutura física e funcional permite aproveitar alimentos que se encontram fora dos padrões de comercialização, mas que ainda estão apropriados para o consumo (COSTA et al, 2014). Assim, considerando uma demanda do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (COMSEA), o objetivo do presente estudo foi averiguar, de modo preliminar, a viabilidade estrutural, logística e de participação social para a implantação do BA no município de Pato Branco – Paraná. Utilizou-se de uma pesquisa de campo exploratória de caráter qualitativa. Os participantes do estudo foram os nove maiores supermercados do município, uma distribuidora de alimentos, a Secretaria de Assistência Social Municipal e a Vigilância Sanitária Municipal (VISA), sendo que o convite para participação no estudo deu-se por meio de um ofício emitido pelo COMSEA. Realizou-se entrevista semiestrutura com os responsáveis por cada setor, e aplicou-se no potencial local para implantação do BA o check-list da Resolução n° 275, de 21 de outubro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Quanto ao público beneficiário constatou-se que 7.122 pessoas inscritas no Cadastro Único e 11 instituições de apoio poderiam ser beneficiadas com os alimentos. Como potencias doadores, apenas a distribuidora de alimentos se disponibilizou a participar do BA, os supermercados não demonstraram interesse, pois relataram trocar a maioria dos alimentos com o fornecedor, e o restante reaproveitar na forma de produtos minimamente processados, comercialização de produto de segunda linha e também para alimentação animal e compostagem. Na distribuidora de alimentos, desperdiçam-se, nesta ordem, frutas, legumes, folhosos e os tubérculos, totalizando cerca de 10.000 kg por semana. Quanto à logística, coleta e distribuição dos alimentos, tanto os supermercados quanto a distribuidora de alimentos relataram não ter possibilidade de participar devido à rotina e os fluxos de trabalho, todavia a distribuidora de alimentos dispôs-se a negociações. Em relação à estrutura física do potencial local para implantar o BA, contatou-se que 43% dos itens avaliados encontram-se em não conformidade, necessitando de adequações na estrutura, ambiente, equipamentos e utensílios. A partir desta análise inicial, observa-se a necessidade de sensibilização aos potenciais doadores, no que tange à importância da participação destes para implantação do BA. Verifica-se ainda a necessidade de estabelecer parcerias com produtores rurais, feirantes, varejistas, instituições de ensino superior, poder público, secretarias municipais, como agricultura, meio ambiente, administração, entre outras, para contribuírem com o BA na forma de prestação de serviços e/ou recursos financeiros e doação de gêneros alimentícios. Por fim, apesar das dificuldades encontradas, o impacto da implantação do BA pode ser expressivo, contribuindo nas questões sociais, ambientais e econômicas, bem como, na promoção da saúde e qualidade de vida.

Palavras-chaves: alimentos, desperdício, insegurança alimentar.
Fonte(s) de financiamento: não há.
Conflito de interesses: não há.

AVALIAÇÃO DOS ALIMENTOS PERMITIDOS COMERCIALIZADOS EM CANTINAS DE ESTABELECIMENTO DE ENSINO PRIVADO

Monize do Rocio Orso (Universidade Positivo); Viviane Valle de Souza (Universidade Positivo); Ana Claudia Pereira Wognski (Universidade Positivo); Bruna Gabriella Costa Schmitz Ferreira (Universidade Positivo); Laleska Pysklewitz Vieira (Universidade Positivo); Elisângela Cristina Oliveira (Universidade Positivo); Vivian Cristina Santos (Universidade Positivo); Lize Fiori-Stangarlin (Universidade Federal do Paraná e Universidade Positivo).

Resumo: A comercialização dos lanches nas cantinas de estabelecimentos de ensino é uma pratica comum nos dias atuais. A disponibilidade de alimentos saudáveis nas cantinas escolares, em conjunto com as atividades de educação alimentar e nutricional, pode contribuir para formação de hábitos alimentares e promoção de alimentação saudável, assegurando assim à saúde dos estudantes. O objetivo desse estudo foi avaliar os alimentos permitidos comercializados em cantinas de estabelecimentos de ensino privado de Curitiba-Paraná. O estudo foi realizado em 16 cantinas comerciais de estabelecimentos de ensino privado da cidade de Curitiba, PR, no período de maio a junho de 2017, sendo aprovado no Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Positivo (UP), sob número: 061073/2016. Para avaliar os alimentos permitidos fornecidos nas cantinas comerciais foi elaborada uma avaliação com base na legislação estadual nº 14.8555, que estabelece os critérios nutricionais para os alimentos comercializados em estabelecimentos de ensino. A lista é composta por 30 itens referentes aos alimentos permitidos para a comercialização, na qual foi aplicado in loco pelos pesquisadores do estudo, por observação visual, sendo avaliados como adequados e inadequados. Constatou-se a venda de 129 alimentos permitidos, segundo o critério da legislação do Paraná. 100% das cantinas vendem alimentos permitidos, com uma média de 8,02±2,56 alimentos por cantina. Os principais alimentos permitidos disponíveis para venda nas cantinas foram pão de batata ou queijo ou mel, cereais integrais ou barra (81,25%), bolacha de polvilho e achocolatados (75%), chá mate (68,75%). Observou-se ainda, que apenas 50% das escolas disponibiliza a oferta de fruta *in natura*. Sendo assim, constatou-se que as cantinas encontram-se adequadas em relação a comercialização dos seus alimentos, exceto pelo consumo de frutas, no qual são fontes de vitaminas e minerais.

Palavras-chave: alimentação escolar; alimentos; consumo de alimentos.
Fonte(s) de financiamento: próprio
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar

CURSO DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: ADOTE ESSA PRÁTICA – COM ÊNFASE NO APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS E REDUÇÃO DO DESPERDÍCIO

Alessandra Sutil de Oliveira Kades (Secretaria Municipal do Abastecimento de Curitiba-PR/ SEMAB); Franciele Gabriel (SEMAB); Isabella Cristina Pereira (SEMAB); Karin Flemming de Farias (SEMAB); Tayana de Souza Fernandes Cecon (SEMAB)

Resumo: A Unidade de Educação Alimentar da Secretaria Municipal do Abastecimento realizou cursos sobre alimentação e nutrição para a população de Curitiba. O objetivo deste trabalho foi estimular a adoção de práticas alimentares saudáveis, mostrando para a comunidade como elaborar receitas com baixo custo e alto valor nutritivo, aproveitando melhor os alimentos e evitando o desperdício. Esses cursos contemplavam duas horas de atividade, sendo uma palestra com tema pré definido e uma aula prática com elaboração e degustação de receitas. O curso Nutrição Básica e Refeições Saudáveis abordava conceitos pertinentes a alimentação balanceada e equilibrada, assim como orientva sobre hábitos de higiene pessoal e as necessidades de higiene com os alimentos. Discutia formas de se obter o equilíbrio na alimentação, para que ela fosse adequada a cada pessoa. Já o curso Cuidados com os Alimentos demonstrava que para termos uma alimentação de qualidade, não basta apenas pensar em valores nutricionais, existem outros itens que devem ser observados e são importantes principalmente no momento da compra e armazenamento dos alimentos. No curso Alimentos Integrais discutia-se a importância de alguns alimentos básicos da dieta do brasileiro, principalmente os carboidratos como os grãos (cereais e leguminosas), os tubérculos e as raízes, e que para preservar suas propriedades nutricionais, preferencialmente devem ser consumidos em suas formas integrais. O curso Alimentos Funcionais oferecia uma discussão em torno de alguns alimentos naturais, que além de nutrientes e da função básica de nutrir, contêm substâncias que são capazes de prevenir doenças, desde que consumidos diariamente e em quantidades determinadas. Para apresentar formas de melhorar a qualidade nutricional do cardápio diário, de diminuir os gastos com a alimentação, de reduzir o desperdício e ainda como reduzir a quantidade de lixo produzido colaborando com o meio ambiente, foi ministrado o curso de Aproveitamento Integral dos Alimentos, porém todos os demais trabalhavam com esse conceito. Todas as atividades foram gratuitas e realizadas em igrejas e associações de moradores para grupos de 10 a 30 pessoas. Ao final do curso os participantes receberam uma cartilha e o certificado de conclusão. O projeto foi realizado de 2003 a 2015, atendendo mais de 7000 pessoas, consideradas multiplicadores de alimentação saudável.

Palavras-chaves: aproveitamento integral dos alimentos, desperdício de alimentos, educação para o consumo saudável e sustentável.
Fonte(s) de financiamento: Secretaria Municipal do Abastecimento.
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar

CANTINAS DE ESCOLAS ESTADUAIS DE CURITIBA/PR: ADEQUAÇÃO À LEI DE REGULAMENTAÇÃO DE OFERTA DE ALIMENTOS

Christiane Opuszka Machado (Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva, UFPR; Secretaria Municipal de Saúde), Doroteia Aparecida Höfelmann (Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva; Departamento de Nutrição; UFPR)

Resumo: As cantinas escolares são estabelecimentos que comercializam alimentos no ambiente escolar. Preocupações relacionadas ao aumento do excesso de peso na população, aliadas à constatação da baixa qualidade de alimentos ofertados nas cantinas escolares, evidenciaram a necessidade de regulação na oferta de alimentos nestes locais. O estado do Paraná, instituiu as Leis estaduais nº 14.423, de 02 de junho de 2004 e a Lei nº 14.855, de 19 de outubro de 2005, que regulamentam a presença destes estabelecimentos e o tipo de alimentos comercializados por eles nas escolas públicas e particulares. As leis do estado do Paraná proibiram a comercialização de diversos produtos nas cantinas escolares, entre eles: bebidas com quaisquer teores alcoólicos; balas, pirulitos e gomas de mascar; chocolates; refrigerantes e sucos artificiais; salgadinhos industrializados e biscoitos recheados; salgados fritos (coxinha, rissoles, croquete) e pipocas industrializadas, além de obrigar estes estabelecimentos comerciais a ofertar diariamente ao menos dois tipos de frutas. Desta forma, este estudo objetivou caracterizar a oferta de alimentos nas cantinas escolares de Curitiba, Paraná, e investigar a associação da oferta de alimentos permitidos/não permitidos pela Lei da Cantina Saudável, com variáveis da escola e da cantina. Estudo transversal e descritivo de base escolar realizado por meio de observação e entrevista com os administradores das cantinas. Os dados foram coletados entre 2016 e 2017. Foram avaliadas cantinas de 27 escolas. Verificou-se maior frequência de administração das cantinas em regime de autogestão (n=25); local adequado para realização das refeições (n=29), e de administradores que referiram conhecer a Lei da Cantina Saudável (n=27). O tempo na administração variou de 1 mês a 71 anos (12,8 anos, desvio-padrão 15,5). Quase 1/3 das cantinas vendia alimentos não permitidos, com presença de corantes, alto teor de sódio e de gordura. Bebidas açucaradas (n=22) foram encontradas na maior parte dos locais. Doces, pipocas e salgadinhos industrializados foram encontrados em quase metade das cantinas. Apenas uma comercializava salgados fritos. Não foram encontrados produtos sem rotulagem ou sem data de validade. Apenas a oferta de ensino técnico esteve associada a maior disponibilidade de alimentos permitidos pela legislação (p=0,020). As cantinas escolares avaliadas podem ser caracterizadas como locais de comercialização de lanches rápidos, e oferta de alimentos não permitidos, apesar da existência da Lei. A limitação do acesso aos alimentos muito calóricos e com baixo teor de nutrientes nas cantinas é apenas uma das possibilidades de promoção de saúde nas escolas, de fortalecimento do direito humano à alimentação adequada e de prevenção do aumento da obesidade na infância e na juventude.

Outras possibilidades envolvem a Educação Alimentar e Nutricional, a reflexão sobre os significados do comer e o estímulo à autonomia dos alunos nas escolhas por alimentos saudáveis.

Palavras-chaves: serviços de alimentação, alimentação escolar, adolescentes.
Fonte (s) de financiamento: bolsas de iniciação científica CNPq, e Tesouro Nacional por meio do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica da Universidade Federal do Paraná.
Conflito de interesses: nada a declarar.

OFICINAS CULINÁRIAS: FERRAMENTA PARA PROMOÇÃO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO CONTEXTO DA HORTA ESCOLAR

Júlia Adriano Araújo (Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG - Faculdade de Nutrição - FANUT); Julieuza Camila Alves (UNIFAL-MG – FANUT); Naiara Ap. Franco Baroni (UNIFAL-MG - FANUT); Flávia Della Lucia (UNIFAL-MG - FANUT), Bruna Fernanda do Nascimento Jacinto de Souza (UNIFAL-MG - FANUT); Verônica Gronau Luz (Universidade Federal da Grande Dourados - UFGD)

Resumo: A Educação Alimentar e Nutricional (EAN), no contexto da promoção da saúde e alimentação saudável é vista como uma estratégia fundamental para troca de conhecimentos, e por meio da EAN o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) promove ações para formação de hábitos saudáveis. Este trabalho objetivou propor o uso das plantas alimentícias não convencionais (PANC's) como alternativa para o preparo de refeições de boa aceitabilidade e com maior qualidade nutricional nas preparações da alimentação escolar. PANC's são aquelas de pouco apelo comercial e, em sua grande maioria, desconhecida pelo público em geral. Em contrapartida podem estar presentes em determinadas localidades ou regiões e exercem uma grande influência na alimentação de populações tradicionais compondo pratos típicos regionais importantes na expressão cultural das populações. O resgate e a valorização dessas hortaliças na alimentação representam ganhos importantes do ponto de vista cultural, econômico, social e nutricional. As hortaliças não-convencionais geralmente apresentam teores de minerais e proteínas significativamente maiores do que as plantas denominadas convencionais, além de serem mais ricas em fibras e compostos com funções antioxidantes. Esta ação compreendeu uma atividade de educação nutricional proposta pelo projeto de extensão "Horta Comunitária para a Promoção de Educação Ambiental e Segurança Alimentar e Nutricional" (PROBEXT 2016) desenvolvido em um Centro Municipal de Educação Infantil (CEMEI) do município de Alfenas-MG. O público alvo da ação foram as cozinheiras da escola, diretamente responsáveis pelo preparo das refeições. O planejamento das oficinas culinárias foi dividido em fase de teste e execução: alunos voluntários do curso de Nutrição da UNIFAL-MG selecionaram e adaptaram

receitas a partir de consulta em plataformas online. Utilizaram-se as PANC's Ora-pro-nóbis (*Pereskia Aculeata Mill*) e Peixinho (*Stachys germânica L.*), variedades disponíveis na horta do CEMEI, considerando-se a regionalidade, aceitação e tipo de preparação de acordo com perfil do cardápio da escola, cujo o público corresponde à fase pré-escolar. As receitas selecionadas (Bolo de Ora-pro-nóbis; Pão Verde com Ora-pro-nóbis; Farofa de Ora-pro-nóbis, Polenta de Ora-pro-nóbis e Sopa de fubá com Ora-pro-nóbis; Peixinho empanado) passaram por uma fase de teste no Laboratório de Técnica Dietética em que foram padronizadas. Os ingredientes e as preparações foram pesados e verificou-se seu rendimento, custo total e unitário sendo gerada uma ficha técnica para a elaboração de uma Cartilha. Considerando-se a efetividade das oficinas culinárias como ferramenta de EAN, espera-se que as PANC's sejam introduzidas no cardápio escolar possibilitando a valorização cultural e favorecendo a qualidade nutricional das refeições.

Palavras-chaves: educação alimentar e nutricional, oficinas culinárias, plantas alimentícias não convencionais.
Fonte(s) de financiamento: financiamento próprio.
Conflito de interesses: não há conflitos de interesse.

INSEGURANÇA ALIMENTAR E PERFIL DE CONSUMO ALIMENTAR: ESTUDO TRANSVERSAL COM MORADORES DE UM BAIRRO PERIFÉRICO DO MUNICÍPIO DE ALFENAS-MG

Bruna Fernanda do Nascimento Jacinto de Souza (UNIFAL-MG); Naiara Aparecida Franco Baroni (UNIFAL-MG); Verônica Gronau Luz (UFGD-MS); Júlia Adriano Araújo (UNIFAL-MG); Julieuza Camila Alves (UNIFAL-MG); Breno Régis Santos (UNIFAL-MG)

Objetivo: Descrever o perfil de consumo individual de alimentos nutricionalmente adequados e inadequados e sua associação com os níveis de insegurança alimentar. **Métodos:** Esta pesquisa está inserida no contexto do Projeto de Extensão Universitária: Horta Comunitária para promoção de Educação Ambiental e Segurança Alimentar e Nutricional, aprovado por meio do Edital nº 12/2015 – Sustentabilidade 2016, instituído pela Pró-Reitoria de Extensão da UNIFAL-MG. Trata-se de um estudo transversal com moradores de 73 domicílios permanentes da população de um bairro periférico do município de Alfenas-MG. A coleta de dados foi realizada nos meses de agosto a novembro de 2016. A análise estatística foi realizada mediante o programa SPSS versão 21, sendo excluído neste trabalho um domicílio em que o morador não respondeu o questionário de frequência alimentar. A variável dependente foi a condição de segurança alimentar, obtida por meio da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar, categorizada em segurança alimentar/inse-

gurança leve (SA/IL) e insegurança moderada/grave (IM/IG). As variáveis independentes foram os alimentos classificados em nutricionalmente adequados (arroz, feijão, carnes, hortaliças folhosas e legumes, frutas, e leite ou derivados) e nutricionalmente inadequados (embutidos, suco em pó, refrigerante, doces, bolacha, salgados fritos/assados, salgadinhos de pacote, e lanches). A frequência de consumo de alimentos foi categorizada segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira (2006). Os alimentos nutricionalmente adequados foram categorizados em "diário" e "não diário" (com exceção da carne, categorizada em ≥3 vezes/semana e <3 vezes/semana); e os nutricionalmente inadequados em "até 1 vez/semana" e "≥2 vezes/semana". **Resultados:** Houve frequência de IM/IG em 15,3% dos domicílios. O consumo de arroz, hortaliças folhosas e legumes, frutas, embutidos, suco em pó, bolacha, salgados fritos/assados, salgadinhos de pacote, e lanches foi semelhante. Moradores de domicílios em IM/IG tiveram menor consumo diário de feijão e leite ou derivados, e menor consumo de refrigerante e doces em ≥2vezes/semana, porém sem diferenças estatisticamente significativas. A frequência de consumo de carnes em <3 vezes/semana foi maior entre os indivíduos de famílias em IM/IG (36,4% vs 6,6%, p=0,01). **Considerações finais:** Ao contrário do esperado, as frequências de consumo de alimentos nutricionalmente adequados e inadequados foi similar nas famílias com SA/IL e IM/IG, com exceção do feijão, leite ou derivados, e carnes. Atribui-se a estes resultados, por um lado a alta vulnerabilidade social dessas famílias, e por outro, o aumento no preço desses alimentos, com impacto no menor acesso aos mesmos. Destaca-se assim, a importância em se trabalhar com ações de educação alimentar e nutricional, especialmente entre as famílias em insegurança alimentar, além de medidas para assegurar o acesso a alimentos de qualidade a preços acessíveis.

Palavras-chaves: segurança alimentar e nutricional; consumo alimentar
Fonte(s) de financiamento: não há fonte(s) de financiamento
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar

PROMOÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS: OFICINA GASTRONÔMICA EM CRECHE UNIVERSITÁRIA EM JOÃO PESSOA-PB

Maria Eduarda Alves Pimentel (UFPB); Alexandre Daher Ferreira Sales (UFPB) Erika Martins Paiva Brito de Melo (Cidade Viva); Noádia Priscila Araújo Rodrigues (UFPB)

Resumo: As mais diversas estratégias de promover educação nutricional para crianças visa contribuir com a garantia da alimentação adequada, que é um direito fundamental do ser humano, reconhecido internacionalmente pela Declaração Universal dos Direitos Humanos. A gastronomia, como ciência e instrumento que facilita a elaboração e utilização de alimentos em sua forma na-

tural e em preparos que podem garantir maior biodisponibilidade de nutrientes, além de oferecer valorização e resgate da cultura alimentar de uma região, pode tornar-se uma ferramenta valiosa para a promoção da alimentação saudável para o público infantil. Então, através do desenvolvimento de oficinas de preparações culinárias e atividades lúdicas como prática de educação nutricional dirigida à crianças atendidas pela creche da Universidade Federal da Paraíba. As oficinas foram realizadas na cozinha pedagógica da Creche Universitária da UFPB, ministradas pelos discentes matriculados na disciplina de Cardápios do semestre 2016.2, supervisionados por docentes e nutricionistas. O público alvo foi compostos pelos alunos com faixa etária de 4 a 9 anos, divididos em quatro turmas por idade, de ambos os sexos. As preparações utilizadas foram: tomate recheado, espetinho de frutas e suco de abacaxi, com práticas de aproveitamento integral de alimentos. As crianças foram, inicialmente, conduzidas ao local de higienização das mãos e receberam orientações básicas sobre a importância da higiene através da lavagem das mãos e vestimenta adequada para manipulação de alimentos através de informações sobre os tipos de perigos encontrados nos alimentos, em seguida receberam toucas, aventais e instruções sobre os cuidados básicos ao manipular alimentos. No decorrer da oficina, observou-se relatos que indicavam o tomate como um alimento que seria pouco ou nunca presente na rotina alimentar das crianças, porém após descobrir sobre sua origem e benefícios, e da preparação com apresentação de forma diferenciada (em forma de barquinho) todos consumiram a preparação e até repetiram, algumas das crianças relataram estar consumindo pela primeira vez os ingredientes presentes nas preparações, a saber: tomate, coentro e queijo. Em seguida, as frutas foram oferecidas aos alunos através da dinâmica do "monte você mesmo", onde os cubos de frutas foram dispostos e espetos foram distribuídos entre os alunos, cada um montou e degustou o seu espetinho. Também foi servido o suco, produto da casca do abacaxi, que consumiram ao ouvir sobre a importância de aproveitar todas as partes comestíveis dos alimentos. A adoção de ações de promoção da alimentação saudável através da viabilização do consumo de legumes e frutas por meio de oficinas gastronômicas têm função importante na formação das práticas alimentares saudáveis na rotina das crianças, tendo em vista o ambiente escolar ser influenciador neste processo.

Palavras-chaves: creche, oficinas, alimentação.
Fonte(s) de financiamento: não há fonte(s) de financiamento
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar.

AVALIAÇÃO DA OFERTA DE ALIMENTOS PROIBIDOS EM CANTINAS COMERCIAIS DE ESTABELECIMENTOS DE ENSINO PRIVADO

Ana Claudia Pereira Wognski (Universidade Positivo); Viviane Valle de Souza (Universidade Positivo); Monize do Rocio Orso (Universidade Positivo); Bruna Gabriella Costa Schmitz Ferreira (Universidade Positivo); Laleska Pysklewitz Vieira (Universidade Positivo); Elisângela Cristina Oliveira (Universidade Positivo); Vivian Cristina Santos (Universidade Positivo); Lize Fiori-Stangarlin (Universidade Federal do Paraná e Universidade Positivo)

Resumo: Diante da comercialização de alimentos industrializados, hipercalóricos e com baixo valor nutricional pelas cantinas de estabelecimentos de ensino, foram desenvolvidas legislações de âmbito estadual que regulamentam a oferta desses alimentos, com intuito de contribuir para uma alimentação mais saudável. O objetivo desse estudo foi avaliar se existe a oferta de alimentos considerados proibidos, pelas legislações vigentes do estado do Paraná, em cantinas de estabelecimentos privados de ensino. O estudo foi realizado em 16 cantinas comerciais de estabelecimentos de ensino privado da cidade de Curitiba, PR, no período de maio a junho de 2017, sendo aprovado no Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Positivo (UP), sob número: 061073/2016. Para avaliar os aspectos nutricionais dos lanches foi elaborada uma lista de avaliação baseada nas Legislações estaduais n° 14.4234, n° 14.8555 e Resolução n° 2.96927, que estabelecem os critérios nutricionais para os alimentos comercializados em estabelecimentos de ensino. A lista é composta por 18 itens referentes aos alimentos proibidos para a comercialização em cantinas de estabelecimentos de ensino, a qual foi aplicada in loco pelos pesquisadores do estudo, por observação visual, sendo avaliadas como adequado, inadequado ou não se aplica. Constatou-se que 93,75% das cantinas vendem alimentos proibidos, com média de 5,63±2,83 alimentos por cantina. Os principais alimentos proibidos disponíveis para a venda foram aqueles que apresentam corantes e antioxidantes artificiais (87,5%), seguido dos sucos artificiais (81,25%), alimentos com mais de 3 g de gordura em 100 Kcal (68,75%), chocolates (56,25%), alimentos com mais de 160 mg de sódio em 100 Kcal (50%) e bolachas recheadas (50%), além disso a presença de frituras e refrigerantes foi identificada em 3 e 2 cantinas respectivamente. A oferta dos alimentos proibidos se dá devido ao habito do consumo de alimentos industrializados e a procura dos mesmos pelos escolares, conforme observado nesse estudo. As cantinas apresentam finalidade comercial, por isso tendem a fornecer alimentos considerados proibidos pelas legislações vigentes, tendo em vista que esses alimentos são os mais vendidos, segundo relato de um dos responsáveis. As cantinas avaliadas precisam melhorar a qualidade dos lanches comercializados, pois a maioria comercializa alimentos considerados proibidos, o que pode contribuir para a obesidade infantil e o surgimento de doenças.

Palavras-chave: alimentação escolar; alimentos; consumo de alimentos.
Fonte(s) de financiamento: próprio
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar

DESENVOLVIMENTO DE POLPA DE ABACATE (*PERSEA AMERICANA VAR. HASS*) SEM ADITIVOS QUÍMICOS

Renata Labronici Bertin (Universidade Federal do Paraná); Débora de Araújo Marques (Universidade Federal da Paraíba); Jéssica Dayanne Ferreira Batista (Universidade Federal da Paraíba); Graciele da Silva Campelo Borges (Universidade Federal da Paraíba)

Resumo: Existe uma grande preocupação no setor industrial em atender a exigência do mercado consumidor adepto a produtos alimentícios livres de aditivos químicos, que contribuam com a melhoria da qualidade de vida dos mesmos. Essa exigência tem impulsionado pesquisas na busca de novas tecnologias que favoreçam a oferta de alimentos saudáveis e nutritivos aliados à redução de perdas econômicas e do impacto da atividade industrial ao meio ambiente. O abacate (*Persea americana* Mill.) é produzido em quase todas as regiões tropicais do mundo, sendo ele uma importante fruta tropical da América Central e do México, o qual vem crescendo o seu cultivo e produção no Brasil, sendo comercializado na sua forma *in natura* no mercado interno e externo. Entretanto, a sua comercialização tem dificuldades devido ser um fruto climatério, com alta taxa respiratória. O abacate possui boa qualidade nutricional, com alto teor de fibras, proteínas, sais minerais, destacando-se o potássio e vitaminas, especialmente a vitamina E. Esse fruto tem sido reconhecido por seus benefícios à saúde, especialmente em função dos compostos presentes na fração lipídica, como ácidos graxos atuando na redução do risco de doenças cardiovasculares e câncer. A industrialização do abacate é um desafio, pois na forma processada ocorre o escurecimento da polpa e alterações no sabor durante o período de armazenamento. Essas consequências indesejáveis são resultados da atividade de enzimas, principalmente a polifenoloxidase. Neste contexto, objetivou-se com esse trabalho elaborar uma polpa de abacate sem adição de aditivos químicos. Os abacates (*Persea americana* var. *Hass*) utilizados para o processamento da polpa foram adquiridos em supermercados e feiras livres localizados na cidade de João Pessoa – PB. Foram realizados quatro tipos de tratamentos, cujas polpas receberam as termologias: Polpa com ingrediente acondicionada em embalagem de polietileno a vácuo (A), Polpa com ingrediente acondicionada em embalagem de polietileno (B), Polpa com aditivo natural acondicionada em embalagem de polietileno (C) e Polpa controle (CO). Foram realizadas análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais. Avaliou-se a eficiência do tratamento de conservação aplicado para inibição da atividade enzimática na polpa de abacate. Em relação aos resultados obtidos para análise

físico-química os tratamentos que mais se aproximaram dos parâmetros exigidos pela legislação foram às polpas com os tratamentos (A) e (B). Em relação à qualidade microbiológica todos os tratamentos apresentaram baixas contagens estando de acordo com os padrões exigidos pela legislação. Os tratamentos não foram eficientes para a inativação enzimática, sendo a atividade das enzimas peroxidase e polifenoxidase, apenas reduzida. O tratamento (A) para análise sensorial foi o melhor aceito e preferido pelos julgadores em relação ao parâmetro de sabor. Pode-se concluir que os resultados alcançados para o tratamento (A) foram os mais satisfatórios, ao se conseguir o desenvolvimento de uma polpa de abacate sem adição de aditivos químicos, obedecendo aos padrões exigidos pela legislação nos critérios físico-químicos e microbiológicos.

Palavras-chaves: abacate; polpa de abacate; processamento.
Fonte (s) de financiamento: sem financiamento
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar.

EFEITO DA GOMA ARÁBICA COMO REVESTIMENTO PARA PROLONGAMENTO DA VIDA PÓS-COLHEITA DO CAJÁ (*SPONDIAS MOMBIN L.*)

Renata Labronici Bertin (Universidade Federal do Paraná); Rosália Maria Costa Soares (Universidade Federal da Paraíba); Graciele da Silva Campelo Borges (Universidade Federal da Paraíba)

Resumo: O Nordeste brasileiro possui um rol de frutíferas potencialmente promissoras, que apesar de apresentarem perspectivas de aproveitamento econômico, têm sido exploradas na maioria das vezes de forma extrativista, devido à falta de informações que justifiquem sua exploração comercial. O cajá (*Spondias mombin L.*) está entre o rol de frutíferas promissoras que, apesar de apresentarem perspectivas de aproveitamento econômico, têm sido exploradas na maioria das vezes de forma extrativista, devido à falta de informações que justifiquem sua exploração comercial, tendo um grande potencial de comercialização para consumo como fruta fresca e processamento de polpa devido ao seu sabor exótico, excelente qualidade nutricional e valor comercial. O cajá é um fruto altamente perecível o que dificulta sua exploração comercial, havendo a necessidade de tecnologias que prolonguem a vida pós-colheita do fruto, assim facilitando sua comercialização. Este trabalho objetivou avaliar o comportamento pós-colheita dos frutos de cajá revestidos com goma arábica e armazenados em condições de comercialização. Os frutos foram fornecidos por produtores da cidade de Pitimbu, localizada na Região Metropolitana de João Pessoa – PB. O experimento foi realizado utilizando-se 6 lotes de frutos e 2 tratamentos: controle (C) sem revestimentos, e revestidos com goma arábica 10% (R). As frutas foram avaliadas a cada quatro dias, durante 16 dias para avaliação das características morfológicas do

fruto, parâmetros físico-químicos e compostos bioativos. Os dados foram tratados utilizando-se a análise de variância (ANOVA) seguida de teste de Tukey para identificar diferenças significativas entre as médias ao nível de 5% ($p < 0,05$). Os resultados mostraram que a perda de massa e da firmeza foi superior no tratamento R ao longo dos dias de armazenamento, a coloração para ângulo Hue, apresentou diferença significativa no 5° e 16° dia de armazenamento, para o croma mostrou-se uma intensificação na tonalidade com o armazenamento, variando de amarelo a alaranjada brilhante no tratamento R. Tanto para os frutos revestidos com goma arábica como os frutos não revestidos houve um aumento no teor de sólidos solúveis totais, entretanto os valores de pH e a acidez reduziram durante o armazenamento. Já para os açúcares houve oscilação no conteúdo em ambos os tratamentos. O conteúdo de ácido ascórbico nos tratamentos C e R reduziram ao longo do armazenamento e o conteúdo de compostos fenólicos, apresentou superior no tratamento C, já para atividade antioxidante em termos de DPPH e FRAP o tratamento R obteve maior concentração. Os resultados obtidos demonstraram eficiência da aplicação da goma arábica nos frutos de cajá no que se refere ao conteúdo de compostos fenólicos e das substâncias responsáveis pela atividade antioxidante, enquanto que para perda de massa e firmeza não foi efetivo para evitar a perda. Assim, sugere-se que outras concentrações de goma arábica sejam testadas para avaliar o efeito do revestimento na qualidade pós-colheita dos frutos de cajá, de modo que seja realizada uma padronização no estádio de maturação do fruto.

Palavras-chaves: *Spondias mombin L*; revestimento comestível; conservação
Fonte(s) de financiamento: sem financiamento
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar.

AS POSSÍVEIS CONCEPÇÕES DE POLÍTICAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: O CASO DO BRASIL E DA VENEZUELA

Manoela Rodrigues de Carvalho (Doutoranda em Ciência Política pela Universidad Simón Bolívar da Venezuela); Renata de Souza-Seidl (Pesquisadora associada no Laboratoire Dynamiques Sociales et Recomposition des Espaces (LADYSS)/ Gestora pública em políticas de Segurança Alimentar e de Desenvolvimento da Agricultura Familiar no governo de Minas Gerais)

Resumo: A política de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) de um país pode apresentar-se sob diferentes desenhos, arranjos normativos e estruturais, formando-se um mosaico de possibilidades em diferentes contextos. A persistência da fome levou países a se comprometerem com as

metas estabelecidas nos Objetivos de Desenvolvimento do Milênio (ODMs) e na Cúpula Mundial da Alimentação (CMA) por meio de políticas públicas. Dentre esses países, apresentamos os exemplos das políticas de SAN adotadas pelo Brasil e pela Venezuela, que cumpriram suas metas ao reduzirem pela metade, até o ano de 2015, o número e a porcentagem de pessoas que padeciam de fome. Como são dois países muito distintos e que desenvolveram políticas bem próprias para garantir a SAN de sua população, não se pretende nesse artigo fazer uma comparação ou uma avaliação de sua efetividade, mas um olhar cruzado entre os dois, buscando alguns aspectos de convergência e especificidades em seus arranjos. Para tanto, recorremos ao conceito de políticas públicas e outros correlatos para nossa abordagem e incluimos informações de órgãos governamentais dos dois países e dos organismos internacionais relacionados à temática. De maneira geral, a pergunta que este artigo pretende responder é como o Brasil e a Venezuela buscam garantir a SAN de suas sociedades? A SAN - é um conceito amplo, complexo e multidimensional, que reflete uma concepção e opção governamental dentro de uma determinada conjuntura política, econômica e social. No caso específico da Venezuela, esta análise é interessante porque é um país muito peculiar, que vive prioritariamente da renda da exportação do petróleo e não produz alimentos em quantidades suficientes para o consumo da população. Conforme a "Hoja de Balance de Alimentos" de 2010, o autoabastecimento na Venezuela tem uma média aproximada de 50%. A produção agrícola venezuelana representa, desde a década de 1980, em torno de 5% do PIB, de acordo com os dados de 2014 da FAO. Desde 1999, foram criadas leis, instituições, planos e programas e, a partir de 2003, as chamadas missões sociais, que são um conjunto de ações desenvolvidas nos mais diversos setores, visando à melhoria da situação socioeconômica dos cidadãos. São distintos os arranjos adotados pelo Brasil e a Venezuela. No caso específico do Brasil, a partir de 2003, ocorreu a (re)estruturação da política de SAN, na qual se destaca o programa Fome Zero, como uma ação imediata de combate à fome ao lado de outras políticas estruturais para a soberania alimentar do país. A opção política se fundamenta em uma abordagem sistêmica sobre a SAN. A Venezuela, por sua vez, aposta na estruturação de uma rede púbica de abastecimento, com uma logística de importação e armazenamento de alimentos, na perspectiva de garantir estoques estratégicos para combater as recorrentes ou possíveis crises de abastecimento. Portanto, sem entrar no mérito da efetividade desses desenhos, os elementos das políticas de SAN desenvolvidas pelos dois países a partir do ano 2002 indicam um campo fértil de análise sobre as diferentes formas de apreensão e compreensão do problema da SAN dentro de uma abordagem da ação governamental.

Palavras-chaves: políticas públicas, segurança alimentar e fome
Fonte(s) de financiamento: não há fonte de financiamento
Conflito de interesses: não há conflito de interesses

PRODUÇÃO SOLIDÁRIA: REDUÇÃO DE DESPERDÍCIO E DESTINAÇÃO SOCIAL DOS EXCEDENTES PRODUZIDOS NA HORTA COMUNITÁRIA DO RIO BONITO

Lillian Fernanda de Macedo (Unidade de Agricultura Urbana/Secretaria Municipal de Abastecimento de Curitiba); Carla Renata Menin Silva (Fundação de Ação Social de Curitiba); Luana Barzotto Godoi Danecke (Unidade de Agricultura Urbana/Secretaria Municipal de Abastecimento de Curitiba); Rodolfo Brasil Queiroz (Unidade de Agricultura Urbana/Secretaria Municipal de Abastecimento de Curitiba)

Resumo: A alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, sendo firmado por normativas nacionais e internacionais. No Brasil, a lei 11.346/2006 cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, através de políticas e ações para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população. A Secretaria Municipal de Abastecimento de Curitiba (SMAB), através da Unidade de Agricultura Urbana, está inserida no desenvolvimento de um conjunto de ações visando a diminuição da insegurança alimentar e nutricional. Dentre elas surgiu o projeto Produção Solidária, com uma proposta que visa reduzir o desperdício dos alimentos produzidos em excesso pela horta comunitária do Rio Bonito, os quais são doados de forma espontânea pelos participantes da horta, contribuindo assim com a alimentação de famílias e indivíduos em situação de vulnerabilidade atendidas por entidades sociais. A Horta Comunitária do Rio Bonito fica na região sul da cidade de Curitiba e é composta por 70 lotes de 140m^2, onde cada um dos lotes é responsabilidade de uma família. O espaço é direcionado para o plantio de hortaliças sem adição de adubos ou defensivos químicos. Após muitas visitas realizadas pelo técnico da SMAB, observava-se a perda de produtos, pois a quantidade produzida é superior à consumida. Inicialmente foi realizada uma reunião com os participantes da horta, sensibilizando-os sobre a importância da redução do desperdício de alimentos e ressaltando a não obrigatoriedade de participar do projeto Produção Solidária. Posteriormente foi escolhida como beneficiária a Associação de Proteção à Infância Vovô Vitorino, onde as hortaliças são utilizadas para a complementação da alimentação de 45 crianças do centro de educação infantil comunitário e também para doação à 30 idosos participantes do grupo da associação. Foi acordada uma entrega quinzenal dos produtos nos meses de novembro e dezembro de 2016. Em razão de recessos e férias da associação e dos responsáveis do projeto, houve uma pausa de janeiro à março de 2017, retomando as atividades em abril. No dia da entrega à entidade, o coordenador da horta e mais cinco horteiros ficam responsáveis pela colheita, seleção e separação em caixas dos produtos excedentes para doação. Um técnico da SMAB acompanha todo o processo. Cada entrega é composta por: 60 alfaces, 30 escarolas, 20 almeirões pão-de-açúcar, 16 cabeças de repolho, uma caixa de couve, uma caixa de cebolinha e salsinha, uma caixa de espinafre e almeirão catalunha e mais alguns produtos da estação. Após a entrega, a instituição delimita

a quantidade que é destinada para complementar a refeição das crianças do centro de educação infantil e o que sobra é doado para as demais pessoas atendidas. Com este projeto foi possível tornar mais saudável a alimentação dos envolvidos, mobilizar os horteiros para uma participação social mais atuante e visivelmente houve uma diminuição no desperdício de alimentos na horta. A Produção Solidária pretende expandir o atendimento, visto que há outras dezoito hortas supervisionadas pela SMAB aptas a participar e auxiliar um maior número de instituições.

Palavras-chaves: produção solidária; horta comunitária; agricultura urbana
Fonte(s) de financiamento: não há
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar.

ASPECTOS AMBIENTAIS, SOCIAIS E DE SAÚDE NAS PROPOSTAS E POLÍTICAS NACIONAIS DE ABASTECIMENTO ALIMENTAR NO BRASIL

Douglas Souza Pereira (Universidade de Brasília-UnB); Elisabetta Recine (Universidade de Brasília-UnB)

Resumo: O modelo hegemônico de abastecimento alimentar traz preocupações quanto aos seus impactos negativos na saúde humana, no meio ambiente e no desenvolvimento rural. Essas externalidades negativas exigem um novo direcionamento das políticas, ações e atividades de abastecimento alimentar no Brasil. Desta forma, o objetivo do estudo foi caracterizar as dimensões sociais, ambientais e de saúde humana identificadas nas propostas, programas e políticas nacionais relacionados ao abastecimento alimentar. Trata-se de um estudo com abordagem qualitativa, que adotou a técnica de análise documental. Para identificação dos documentos utilizou-se os critérios de relevância estratégica dos documentos para suas respectivas esferas políticas e a existência conjunta dos temas: produção de alimentos, distribuição ou abastecimento de alimentos e consumo de alimentos. O que deve ser ressaltado na análise do desenvolvimento rural nas propostas e políticas de abastecimento alimentar no Brasil é que os documentos do Poder Executivo Federal (PEF) e dos Conselhos de Política Pública (CPP) se sustentam pela valorização da agricultura familiar, por meio de políticas de produção sustentável de alimentos saudáveis, como a orgânica e a agroecológica. Ademais, o desenvolvimento rural tem a potencialidade e o desafio de incentivar a construção de arranjos locais de abastecimento alimentar - que promova a saúde humana, respeite o meio ambiente e os atores envolvidos e valorizem a qualidade do alimento produzido – e que, sobretudo, possam aproximar produtores e consumidores. Da mesma forma, nos documentos dos CPP e do PEF a preocupação com o meio ambiente é fundamental para a redução das desigualdades sociais e regionais, proteção da biodiversidade e dos povos e comunidades tradicionais, defesa da sociobiodiversidade e da agroecologia, com medidas de

acesso aos mercados locais e aos meios de produção. Além disso, a busca por um modelo de abastecimento alimentar que tenha como objetivo acabar com a fome e combater a obesidade, promover a SAN e a alimentação adequada e saudável e aumentar a qualidade da alimentação do povo brasileiro, o que deveria culminar na promoção e valorização da saúde humana; é o que preconizam os CPP e o PEF. Por último, cabe destacar que o documento do PLF, assim como a Política Agrícola (PEF), não abordam diretamente nas suas ações a valorização do meio ambiente, do desenvolvimento rural e da saúde humana de forma protagonistas, o que aproxima esses dois documentos do atual modelo de abastecimento alimentar dominante. Desta forma, é necessária a existência de uma Política Nacional de Abastecimento Alimentar soberana no Brasil para o ordenamento das ações, considerando os impactos sociais, ambientais e de saúde e garantindo a segurança alimentar e nutricional. Essa Política atuaria tanto na disponibilidade e acessibilidade aos alimentos quanto nos modos de produção e apropriação dos bens pela população, englobando ações dirigidas a grupos populacionais específicos. Desta forma, as propostas dos CPP e as políticas e programas do PEF são referências para a construção de uma política nacional de abastecimento alimentar, que valorize a SAN, o DHAA e a SA.

Palavras-chaves: abastecimento alimentar, impactos negativos do abastecimento alimentar, política nacional de abastecimento alimentar.
Fonte(s) de financiamento: Fundação de Apoio à Pesquisa do Distrito Federal - FAPDF
Conflito de interesses: nenhum

PROSPECTIVA ESTRATÉGICA PARA ANÁLISE DA INTERAÇÃO ENTRE OS PROGRAMAS E VARIÁVEIS RELACIONADAS AOS RESTAURANTES POPULARES: UM ESTUDO DE CASO NO MUNICÍPIO DE TOLEDO – PR

Elaine Zanini (Faculdade Assis Gurgacz, Cascavel-PR); Mirian Beatriz Schneider (Universidade Estadual do Oeste do Paraná – UNIOESTE, Toledo); Ana Cecília Kreter (Rhein Wall Houschuler, Alemanha)

Resumo: O objetivo central desse artigo é discutir como a prefeitura de Toledo/Paraná conseguiu, viabilizar 8 restaurantes populares, uma vez que esse fenômeno só acontece naquele município, tendo como hipótese a perspectiva de que a integração de um grupo de políticas públicas e atuação do poder local, seja a causa dessa viabilização. Na primeira etapa da pesquisa foi utilizada a técnica Delphi para selecionar os entrevistados, os programas e as variáveis utilizadas na análise, posteriormente a análise estrutural prospectiva foi escolhida para fazer a análise dos dados, com apoio do *software* MICMAC. Como resultados, destacam-se a identificação das principais variáveis e programas motrizes do sistema, as quais merecem maior atenção. Outro resultado foi a variável

demonstração de que 'Agricultores Familiares' é motriz de todo o sistema. Pode-se identificar também que a equipe técnica qualificada, com formação na área de políticas públicas viabilizou a articulações entre as diversas políticas públicas desenvolvidas no município, e que trouxeram resultados sólidos para o programa. Além disso, os restaurantes populares em Toledo foram planejados para atender coletivo como um todo e não apenas a população em situação de vulnerabilidade, fato que gerou maior aceitação por parte da população, o que demonstra a importância do poder local quando a questão é aplicação de política pública. Quanto a hipótese deste estudo, que consistia na ideia de que se viabilizaram tantos restaurantes populares em Toledo em função da ação de interação de programas por parte do gestor público municipal, esta se mostrou positiva, pois no sistema estudado essa interação é muito forte, evidenciando que o município consegue manter e viabilizar tal quantidade de unidades dos restaurantes populares do Estado em função da ação de interação de programas municipais, estaduais e federais e demais

Palavras-chaves: poder local, políticas públicas, restaurantes populares
Fonte(s) de financiamento: CNPQ
Conflito de interesses: nenhum a declarar

UMA ABORDAGEM SOBRE OS MECANISMOS INFORMAIS DE CONSTRUÇÃO DA CONFIANÇA NA QUALIDADE ALIMENTAR: UM DESAFIO PARA O DESEMPENHO DO NUTRICIONISTA DO PNAE

Carla Redin (Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS); Marianela Zúñiga Escobar (UFRGS/ Escola de Nutrição da Universidade da Costa Rica)

Resumo: A segurança do alimento vem sendo cada vez mais um objeto de interesse por parte de agentes de diversos setores, principalmente frente aos escândalos de adulterações envolvendo grandes empresas e o sistema convencional de certificação da qualidade alimentar. No caso do Mercado Institucional, o Estado é a entidade encarregada de cumprir com o direito humano à alimentação adequada, respondendo em alguns casos como intermediário da utilização dos mecanismos formais, na tentativa de cumprir com sua função de garantir critérios da qualidade e de segurança dos alimentos. Entretanto, esses critérios são rigorosos em normativas e vê, muito fortemente, a qualidade alimentar a partir de aspectos nutricionais e biológicos, expressos pela inocuidade do alimento, o que acaba por marginalizar iniciativas vindas de empreendimentos rurais, que, apresentam alimentos com qualidade, embora estejam inadequados aos mecanismos formais. Neste contexto, surgem novos mecanismos de certificação dos alimentos, ditos informais, que visam se adaptar a essas exigências, mas permitindo que novos atores e ins-

tituições ingressem na lógica comercial, com potencial transformador para o desenvolvimento rural local. Para Allaire (2004) a qualidade está envolvida em um "processo de qualificação" que envolve o desenvolvimento de paradigmas cognitivos compartilhados por redes de produtos e atores do sistema. Da mesma forma, Murdoch e Miele (in HARVEY, MCMEEKIN e WARDE, 2004, p.15) entendem a qualidade como algo fluído e capaz de ser alterada por intervenção social. Nesse sentido, novos arranjos nas cadeias alimentares "alternativas" são construídos sob diferentes e competitivas definições de qualidade que refletem diferenças nos sistemas de produção, tradições culturais, estruturas organizacionais, percepções dos consumidores e suporte político e institucional. O nutricionista, no contexto da Alimentação Escolar, pode estar desempenhando um papel importante no sistema perito, através da expressão de sua capacidade profissional ao ter faculdade de avaliar e emitir pareceres técnicos que atestem a qualidade de determinado produto oriundo da agricultura familiar, mas sem remover as relações sociais na construção da confiança da qualidade destes. Por isso é importante compreender os mecanismos que estão envolvidos na construção da confiança na qualidade alimentar entre produtores e consumidores, e que possam ir além das regras formalizadas do sistema convencional de qualificação. Esses mecanismos podem ser utilizados em termos de sua complementaridade ou de sua substituição, garantindo a qualidade alimentar sob uma perspectiva alimentar e nutricional, mas também cultural, tradicional e de respeito às relações sociais locais. Portanto, se torna relevante entender o processo de abastecimento institucional a partir da consideração de novos critérios de qualificação de alimentos, para o caso da inserção dos produtos de agricultores familiares, nos quais os profissionais envolvidos tem um papel importante na consideração da construção da confiança e as dimensões de qualidade envolvidas no momento das escolhas e da compra.

Palavras-chaves: Qualidade, Confiança, mercado institucional
Fonte(s) de financiamento: Bolsa CAPES/DS
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar.

AGROECOLOGIA, POLÍTICAS PÚBLICAS E SEGURANÇA ALIMENTAR: O CASO DO PRÉ-ASSENTAMENTO CHAPADINHA

Ana Paula Nery Rosado (EMATER-DF); Roseli Garcia Medeiros da Cunha Oliveira (EMATER-DF)

Resumo: O pré-assentamento Chapadinha conta com 44 parcelas e 42 famílias, cada uma ocupando uma área de 10 hectares, em média, na qual produzem hortaliças, frutas, grãos, pequenos animais e bovinos em pequena escala. O pré-assentamento está situado nas proximidades do

Parque Nacional de Brasília, o que resultou em uma definição dos órgãos competentes de que o processo produtivo local só poderia ser de base ecológica e no compromisso assumido pelas famílias de que a produção deveria respeitar o meio ambiente e os aspectos sociais. O objetivo do trabalho de Assistência Técnica e Extensão Rural (Ater) realizado na Chapadinha foi viabilizar o sistema produtivo de base ecológica, a produção para autoconsumo e possibilitar a sobrevivência no local a partir da geração de renda por meio da comercialização de produtos agrícolas. Em 2010, após a realização de um diagnóstico na comunidade, a Emater-DF iniciou um trabalho de Ater consistente que uniu a orientação agropecuária à ação social, viabilizando a introdução de diversas políticas públicas em parceria com várias instituições. O trabalho iniciou com a orientação à produção agroecológica por meio da implantação de unidades do sistema de Produção Agroecológica Integrada e Sustentável (PAIS), passando pela inclusão dos agricultores em programas de compras institucionais, tais como o Programa de Aquisição de Alimentos – PAA e o Programa de Aquisição da Produção da Agricultura – PAPA/DF, apoiando, ainda, a comercialização em feiras livres, se estendendo a um trabalho contínuo e sistemático de Ater, que permanece até os dias de hoje. Entre 2012 e 2016 a comunidade comercializou mais de 100 toneladas de alimentos em programas de compras institucionais; investiu na diversificação da produção de alimentos; fortaleceu a associação pela participação ativa das mulheres na gestão; organizou a produção, logística de entrega e obteve crescimento da comercialização; desenvolveu o protagonismo feminino na comunidade; obteve a inclusão sócio produtiva de quatorze famílias no programa Brasil Sem Miséria e conquistou a segurança alimentar de diversas famílias. Na contínua busca pelo desenvolvimento econômico e social da comunidade, os agricultores, em sua maioria mulheres, também investiram na contratação de projetos de crédito por meio do Prospera, que é um programa de concessão de empréstimo orientado pelo governo distrital, potencializando a produção e comercialização em mercados públicos e privados. As ações e experiências apresentadas contribuíram para a inclusão sócio-produtiva das famílias e têm acelerado as negociações para o reconhecimento da comunidade como um pré-assentamento. É importante ressaltar que a produção agroecológica permeou o desenvolvimento das diversas políticas públicas que foram executadas no pré-assentamento, uma vez que ela estabelece relações justas, viáveis e corretas entre agricultores, produção e meio ambiente. Atualmente, as famílias produzem os seus alimentos de forma ecológica e saudável, contribuindo para a segurança alimentar de suas famílias e, com esses alimentos, garantem a renda familiar e o desenvolvimento comunitário.

Palavras-chaves: agroecologia; políticas públicas; segurança alimentar.
Fonte de financiamento: EMATER-DF
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar.

MICRORREGIONALIDADE DA VULNERABILIDADE ALIMENTAR EM FEIRA DE SANTANA

Gerusa dos Santos Ribeiro (Universidade Estadual de Feira de Santana – UEFS); Diane Carla Silva Cordeiro de Almeida (Movimento Nacional da População de Rua – Núcleo de Santana-BA); Ana Cleide Nascimento dos Santos (UEFS); Pablo Rodrigo Fica Piras (UEFS)

Resumo: Este trabalho analisa a (in)suficiência dos equipamentos e procedimentos adotados para que a população vulnerável possa usufruir do Direito Humano à Alimentação Adequada – DHAA, em Feira de Santana, uma cidade com mais de 620 mil habitantes, a segunda maior da Bahia, maior que sete capitais da federação em número de habitantes. Sua população em situação de rua, grupo populacional heterogêneo que possui em comum a pobreza extrema, os vínculos familiares interrompidos ou fragilizados e a inexistência de uma moradia convencional regular, estima-se em cerca de 300 pessoas, número que pode oscilar devido a interferências externas e internas. Em um trabalho realizado pelo Movimento Nacional da População de Rua em Feira de Santana – MNPR, foram entrevistadas 56 pessoas, resultando 70% delas oriundas da Bahia e as dezessete restantes originárias de nove outros estados da federação. Conflitos familiares, problemas com o uso de drogas e perdas afetivas originam esta condição e dificultam sua reinserção na sociedade. A segurança alimentar é uma das questões de maior demanda da população de rua. Poucos são os programas eficientes para alimentação desta população, uma vez que são minimizados os equipamentos e os serviços públicos que fornecem alimentação gratuita para estas pessoas. Ações municipais insuficientes frente ao número de pessoas nas ruas e ações individuais de voluntários e grupos de religiosos são também insuficientes e não levam em consideração necessidades nutricionais. As pessoas em situação de rua acabam se alimentando em diferentes frequências, de acordo com as doações de voluntários, não possuindo segurança quanto a possibilidade de uma refeição todos os dias, muito menos com qualidade. Para atender os direitos vinculados ao acolhimento e à alimentação desta população vulnerável, a cidade tem apenas um centro POP, uma casa de passagem e um restaurante popular, localizados no centro urbano, a região da cidade com menos pobreza multidimensional. Essa pequena capacidade de atendimento transitório fica desproporcionadamente acentuada ao se perceber que não há nenhum abrigo, o que coloca a população migrante em vulnerabilidade acentuada pela omissão municipal neste aspecto da política pública. Conforme análises de microrregionalidade e multidimensionalidade, na síntese da pobreza urbana local, podem-se constatar índices inequivocamente maiores nos setores censitários externos ao Anel de Contorno, relativamente longe do Centro. Ainda, com a sua proposta inicial "Renda para quem produz e comida na mesa de quem precisa!", na execução do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) deveriam estar contemplados, como recebedores, os agricultores expostos à seca e à perda da safra. Dentro da perspectiva de redução de danos e riscos sociais, propomos contemplar sistemicamente a

disponibilização de mais equipamentos, mais acesso aos programas de compensação de renda e melhor gestão deles, no caminho da garantia de direitos e ruptura da invisibilidade dos vulneráveis. Em posse de dados por setores censitários, este trabalho finaliza propondo critérios, justificativas e características para alocações de equipamentos em diversos pontos do município.

Palavras-chaves: pobreza multidimensional, MNPR
Fonte(s) de financiamento: Edital PROEXT 2012, R$150 mil.
Conflito de interesses: "Não há conflito de interesse a declarar."

FEIRAS AGROECOLÓGICAS DO PRODUTOR RURAL DE FRANCISCO BELTRÃO-PR: AÇÕES DE MELHORIA DA QUALIDADE DOS ALIMENTOS

Andréa Cátia Leal Badaró (Universidade Tecnológica Federal do Paraná – Câmpus Francisco Beltrão); Fabiane Picinin de Castro Cislaghi (Universidade Tecnológica Federal do Paraná – Câmpus Francisco Beltrão); Marcelo da Silva Lima (Universidade Tecnológica Federal do Paraná – Câmpus Francisco Beltrão); Rafael Ferro Moraes (Universidade Tecnológica Federal do Paraná – Câmpus Francisco Beltrão); Vaneza Paula Poplawski (Prefeitura Municipal de Francisco Beltrão-PR)

Resumo: A Estratégia Global de Segurança dos Alimentos da OMS recomenda que a inocuidade dos alimentos seja inserida como uma prioridade na agenda da saúde pública, sendo o comércio em ambientes como mercados e feiras classificados como de alto risco. A forma de exposição e armazenamento inadequados dos alimentos, aliados às más condições de higiene, proporcionam a contaminação e o desenvolvimento de microrganismos indesejáveis em alimentos que são destinados principalmente para comercialização em ambiente natural, como a maioria dos produtos presentes nas feiras. A Feira Agroecológica do Produtor Rural de Francisco Beltrão é composta por integrantes da agricultura familiar, e ocorre semanalmente em praças de 6 diferentes bairros da cidade. São 20 feirantes da área alimentícia, com cerca de 30 famílias envolvidas, produzindo e comercializando produtos panificados e hortifrutigranjeiros. Ambos seguimentos necessitavam de orientações e melhorias nas formas de produção e comercialização dos produtos, de modo a atender a legislação sanitária vigente, incluindo boas práticas de manipulação (BPM) e comercialização de alimentos e rotulagem. Este projeto teve como objetivos conhecer as necessidades específicas de cada feirante/agricultor destas feiras, e orientá-los quanto as BPMs, rotulagem obrigatória, conservação antes e durante a feira, e principalmente os quesitos necessários ao controle de qualidade destes produtos. Inicialmente realizou-se um levantamento do nível de adoção das BPM e a qualidade dos alimentos produzidos e comercializados nas feiras. Baseados nestas informações, foram ministradas oficinas que abordaram temas relativos às BPMs

para todos feirantes, visando a melhoria da situação encontrada no diagnóstico e adequação às exigências da legislação sanitária. Promoveu-se ainda treinamentos interativos em processamento mínimo de vegetais, para redução das perdas e agregação de valor aos hortifrutigranjeiros produzidos. Orientou-se também quanto a elaboração de rotulagem para os alimentos produzidos e comercializados nestas feiras. Entre os resultados observados, notou-se que um dos problemas associados às feiras era a falta de cuidados ao manipular e armazenar os alimentos, hábitos que podem gerar graves problemas se as condições de higiene e manipulação destes alimentos estiverem insatisfatórias. As BPM podem atuar como um importante instrumento regulador das atividades relacionadas à produção de alimentos, de forma a satisfazer o requisito de inocuidade, e promover o desenvolvimento das agroindústrias familiares para uma inserção consolidada no mercado. Este projeto permitiu a promoção da qualificação profissional através de treinamentos para os agricultores familiares das Feiras Agroecológicas do Produtor Rural de Francisco Beltrão, visando a permanência de dezenas de agroindústrias familiares rurais nestas feiras. E a adoção em suas rotinas dos procedimentos adequados no processamento dos alimentos será muito importante para a obtenção de matérias-primas e produtos processados (panificados ou hortifrutigranjeiros) de qualidade para a população do município.

Palavras-chaves: qualidade dos alimentos, hortifrutigranjeiros, segurança alimentar.
Fontes de financiamento: Universidade Tecnológica Federal do Paraná – UTFPR; FUNTEF-PR
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar

REALIZAÇÃO DE FEIRAS COMO ESTRATÉGIA DE VALORIZAÇÃO E PROMOÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR E ECONOMIA SOLIDÁRIA

Raquel Nunes Silva (Universidade Federal de Viçosa); Silvia Eloiza Priore (Universidade Federal de Viçosa); Bianca Aparecida Costa de Lima (Universidade Federal de Viçosa); Carla Cristina Balbino dos Santos (Universidade Federal de Viçosa)

Resumo: As feiras, no contexto da Economia Solidária e da Agroecologia, são alternativas de acesso a mercado caracterizado pela venda direta. Proporcionam intercâmbios entre a ciência e a prática, construindo um sistema agroalimentar que permite o fortalecimento de todos os envolvidos (agricultor familiar, empreendimentos solidários e consumidores). Nesse contexto, foi criada em 2016 o "Quintal Solidário – Feira de Economia Solidária e Agricultura Familiar" em Viçosa/Minas Gerais. A feira vem sendo realizada pelo Programa de Extensão Incubadora Tecnológica de Coo-

perativas Populares (ITCP-UFV) e pela Seção Sindical dos Docentes da UFV (ASPUV). Há diversas parcerias, como a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER), Serviço de Vigilância Sanitária entre outras. O Quintal Solidário objetiva valorizar e promover a Economia Solidária junto à Agricultura Familiar, de modo a melhorar a renda e a qualidade de vida dos atores envolvidos, integrando o público participante da feira e proporcionando a todos a oportunidade de conhecer e divulgar a Economia Solidária e a Agricultura Familiar. A feira é realizada semanalmente na sede da ASPUV, no *campus* da Universidade Federal de Viçosa (UFV), e é organizada pelos parceiros e expositores, construindo relações horizontais e uma gestão compartilhada. Os expositores do Quintal Solidário são participantes de empreendimentos econômicos solidários e/ou agricultores familiares que utilizam do espaço para comercialização dos produtos e para a troca de saberes entre urbano-rural e rural-rural. As organizações presentes na feira representam um público diverso, que trabalham com a inclusão social e tem presença considerável da mulher rural. Dentre os expositores, há representação de 4 municípios da Zona da Mata mineira. Os principais tipos de produtos oferecidos são hortifrutis, alimentos processados e artesanatos. Outras atividades são oferecidas para promover um ambiente agradável, um espaço social com ações que integrem saberes, como por exemplo apresentações culturais, realização de oficinas e espaço infantil. Na atenção aos impactos ambientais, existe uma parceria com um programa de extensão da UFV, Projeto InterAção, para realização da coleta seletiva e elaboração de materiais educativos para os consumidores, existe ainda um ponto de coleta de óleo de cozinha usado o qual se troca em moeda social que pode ser utilizada em compras na feira. O espaço do Quintal Solidário tem permitido a realização de pesquisas, atividades de extensão e ensino. Pode-se perceber que há diversidade de produtos oferecidos e a interação com o público é um fator importante nesse quesito. Existe um compromisso com a qualidade do que é oferecido, atentando-se às normas da Vigilância Sanitária. Configura-se como um espaço de geração de renda para os expositores e há priorização do comércio justo. A promoção da Economia Solidária acontece em todas as etapas da construção do Quintal Solidário, buscando estabelecer relações sociais que promovam o consumo consciente e a produção sustentável. A rede construída valoriza a Agricultura Familiar através da promoção da Segurança Alimentar e Nutricional, geração de renda e troca de saberes.

Palavras-chaves: feiras, economia solidária, agricultura familiar.
Fonte(s) de financiamento: agradecimentos à FAPEMIG, CAPES e ao Programa de Pós Graduação em Agroecologia da Universidade Federal de Viçosa.
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar.

ACESSO A TERRA, PRODUÇÃO AGROECOLÓGICA E DESAFIOS PARA O CONSUMO ALIMENTAR

Maria Zênia Tavares da Silva (Núcleo de Estudos do Consumo e Economia Familiar - NECEF, Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE); Maria Virginia de Almeida Aguiar (Núcleo de Agroecologia e Campesinato – NAC/UFRPE); Marcos Antônio Bezerra Figueiredo (NAC/UFRPE); Joanna Lessa Fontes Silva (NAC/UFRPE)

Resumo: Este trabalho é parte da pesquisa Plantar, colher, comer: Avaliação dos impactos dos sistemas agroflorestais para a segurança alimentar de famílias assentadas na região canavieira pernambucana, realizada com 12 famílias, na Mata Sul de Pernambuco, com o escopo de analisar os impactos de sistemas produtivos de base ecológica para a segurança alimentar de famílias assentadas. A partir da pesquisa participante, apresentaremos elementos referentes ao consumo alimentar, observando as formas de aquisição de alimentos, as mudanças no consumo alimentar das famílias após o acesso a terra e da assessoria técnica do Centro Sabiá, problematizando sobre a sua segurança e soberania alimentar. A comida tem uma grande importância para as famílias, tanto social como cultural, e um vínculo significativo com o papel das mulheres no agroecossistema familiar. Antes do acesso à terra, a comida era considerada fraca, devido à escassez de dinheiro. Atualmente há uma melhoria das condições de vida e de acesso aos alimentos pelas famílias, o que não significa qualidade na alimentação. O acréscimo na quantidade de alimentos está relacionado a alguns fatores, tais como: aumento da diversidade de alimentos produzidos a partir do acesso à terra; grande número de subsistemas vegetais e animais; o acesso à energia elétrica que permitiu o uso de tecnologias para manutenção e processamento de alimentos; o acesso ao fogão a gás e a geladeira, que ampliou o preparo e conservação dos alimentos; além da aposentadoria dos/as idosos/as e a qualidade da assessoria técnica recebida no processo de transição agroecológica. No entanto, a relação entre o plantar, o colher e o comer vem sofrendo influência a partir da ampliação do acesso a produtos industrializados, especialmente nas novas gerações, e das dificuldades de se produzir tudo o que é necessário. A opção pelo mercado é baseada em três argumentos principais: o trabalho excessivo necessário para produzir certos alimentos, a dificuldade de produzir alguma espécie/variedade específica encarada como essencial para a alimentação da família e a sedução por produtos do mercado. Problemas de saúde (hipertensão, excesso de colesterol e diabetes) em agricultores/as idosos/as, provocam restrições alimentares, o que também favorece a compra em supermercados. A falta de informação para desenvolvimento de receitas saudáveis com os produtos do próprio agroecossistema familiar, e a publicidade em torno de produtos ultraprocessados, a qual agrega aos alimentos valores atraentes: como força, saúde, disposição e praticidade/economia de tempo, estimulam a compra desses produtos. O que compromete a segurança alimentar e nutricional das famílias pesquisadas, uma vez que a disponibilidade e o preço

dos produtos, também interferem na qualidade do que é adquirido. Assim, ainda que as famílias estudadas apontem avanços significativos do ponto de vista da melhoria da autonomia para garantir sua sobrevivência, elas nos alertam para as contradições de uma experiência emancipadora dentro do sistema capitalista. A ideologia alimentar está marcada, ao mesmo tempo, por problemas e mitos que interferem no desenvolvimento para efetivação da soberania alimentar.

Palavras-chaves: segurança e soberania alimentar, agroecologia, ideologia alimentar
Fonte(s) de financiamento: Pesquisa financiada pelo MCTI/CNPq/MDS-SAGI, Edital 24/2013, realizada por equipe interdisciplinar (professores/as e estudantes) da UFRPE/NAC/NECEF e o Centro Sabiá.
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar.

PROGRAMA DE QUALIDADE NAS FEIRAS LIVRES E MERCADOS PÚBLICOS DE CURITIBA
QUALITY PROGRAM AT FREE TRADE SHOWS AND PUBLIC MARKETS IN CURITIBA

Virginia Afonso Gasparini – Secretaria Municipal de Abastecimento – Prefeitura Municipal de Curitiba

Resumo: A atividade de varejo em espaços e logradouros públicos é tradicional em todo o mundo, na cidade de Curitiba ocorrem através de Feiras Livres, Mercados Municipais e suas variações, estes crescem e se diversificam ano após ano, desde a década de 40. Preservam suas características particulares e evoluíram significativamente na apresentação dos produtos e no atendimento aos clientes, porém deixam a desejar quando a ótica é a qualidade, sem o necessário conhecimento e aplicação de boas práticas na manipulação e higiene dos alimentos pouco se avança e cresce o risco à saúde do consumidor. Fato que é agravado pela tradição e cultura da sociedade local que dificulta a ação pública. Frente ao exposto e a necessidade de proporcionar alimento seguro e com qualidade à população, a Secretaria Municipal de Abastecimento idealizou o programa de qualidade nas feiras livres e mercado municipal, uma política pública que tem como objetivo promover ações de qualidade, rastreabilidade, capacitação, informação, monitoramento, regulamentação, comercialização e modernização destes equipamentos de varejo tradicionais. Foi realizado diagnóstico dos produtos comercializados e das estruturas físicas de comercialização para definição dos pontos críticos. Os manipuladores de alimentos receberam noções básicas de higiene e boas práticas na produção e manipulação de alimentos através de curso realizado pela Secretaria Municipal do Abastecimento. Foi elaborado check list específico para cada produto, para que fosse aplicado nos pontos de venda. São avaliadas as conformidades e não conformidades da estrutura física e entorno das barracas ou trailers, matéria prima, acondicionamento de alimentos, manipuladores, equipamentos e utensílios, armazenamento e exposição de alimentos, transporte de

alimentos, óleos e gorduras, manejo de resíduos e águas servidas, entre outros. Na segunda fase deste programa foram avaliados os pontos de produção destes alimentos, houve readequação, reformas e construções específicas para a produção de alimentos. Atualmente 97% dos locais de produção estão regularizados junto aos órgãos competentes, saíram da informalidade. Com a implantação deste programa houve melhoria na estrutura física das barracas; feirantes adotaram trailers; facilidade de locomoção até o ponto de comercialização; praticidade, minimização no tempo no preparo do equipamento no ponto de comercialização; melhoria na qualidade de vida; melhor conservação dos alimentos; melhor apresentação e segurança do produto comercializado; melhoria na qualidade dos produtos ofertados; diminuição no volume de perdas de produtos no ponto de venda; aumento na credibilidade e confiabilidade do consumidor tendo como conseqüência aumento no volume comercializado. A melhoria na qualidade de alimentos comercializados em espaços e logradouros públicos e a eficácia desta política pública dependem de alguns aspectos: implementar e priorizar a educação e a informação; ação conjunta dos órgãos envolvidos; criação de normas específicas para a regulamentação do comércio varejista realizado informalmente.

Palavras chaves: feiras livres, qualidade, alimento seguro.
Fonte(s) de financiamento: sem fontes de financiamento.
Conflito de interesses: não há conflito de interesses.

POR UMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR ECOLÓGICA: DESAFIOS À LEI ESTADUAL Nº 16.751/2010

Milena Regina Mussoi (Universidade Federal do Paraná/UFPR); Angelita Avi Pugliesi (Secretaria de Estado da Educação do Paraná/SEED); Mônica de Caldas Rosa dos Anjos (UFPR)

Resumo: O Programa Nacional de Alimentação Escolar incorpora em si um privilegiado espaço de promoção da alimentação saudável em escolas públicas do Brasil, de valorização da agricultura familiar e apoio ao desenvolvimento sustentável. A valorização da agricultura familiar é regida segundo o Art. 14 da Lei nº 11.947/2009, ao estabelecer que o mínimo de 30% do total de recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e/ou Empreendedores Familiares Rurais, a partir de prévia chamada pública. Na seleção de projetos da agricultura familiar, tem-se como um dos critérios de prioridade a aquisição de alimentos provenientes de produção orgânica ou agroecológica, configurando um importante incentivo ao desenvolvimento ambiental sustentável, ao fornecimento de alimentos seguros e saudáveis, à aproximação entre quem consome e produz e a construção de atividades de Educação Alimentar e Nutricional e para

Segurança Alimentar e Nutricional junto a escolares. Afirmando a relevância da produção ecológica de alimentos, sob uma perspectiva ampla, faz-se necessário compreender a necessidade da construção de políticas públicas capazes de fomentar sua efetivação. A exemplo, a Lei Estadual nº 16.751/2010 visa instituir a alimentação escolar exclusivamente ecológica no âmbito do sistema estadual de ensino. Nesta ótica, este trabalho realizou uma análise comparativa de preços da alimentação escolar da rede pública estadual do Paraná vigente à Lei Estadual nº 16.751/2010. Os cardápios atuais da alimentação escolar foram levantados e realizadas substituições pertinentes conforme grupos de nutrientes, com cálculo dos custos e levantamento das dificuldades na transição da alimentação convencional para orgânica. Utilizou-se os processos de aquisição de alimentos da Secretaria de Estado da Educação do Paraná - Departamento de Nutrição e Alimentação Escolar – tais como pregão eletrônico e Chamada Pública de 2017, bem como, preços vigentes em feiras orgânicas de Curitiba/PR. O cardápio ecológico apresentou preço médio superior ao convencional em 97%, quando adicionado produtos cárneos. Na retirada dos mesmos, a diferença foi reduzida para 69%. Imperioso considerar que a produção de alimentos de base ecológica passa por rigorosas exigências que demandam grandes investimentos para a obtenção de certificação e manutenção da produção, somado à insegurança quanto à garantia de abastecimento e de armazenamento nas escolas, e ao baixo incentivo governamental. Ainda, a alimentação ecológica nas escolas apresenta importância na sustentabilidade ambiental e no incentivo ao trabalho das famílias do campo, ultrapassando a pontualidade dos "custos", e considerando como prioritário o bem estar social e ambiental e o desenvolvimento local e humano.

Palavras-chaves: alimentação escolar; agricultura familiar; alimentos ecológicos.
Fonte(s) de financiamento: não há.
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar.

QUESTÃO DE ESCALA: UM ESTUDO SOBRE OS IMPACTOS DAS NORMAS SANITÁRIAS EM AGROINDÚSTRIAS FAMILIARES

Paola Karolyne Jandrey (Universidade Federal do Paraná/UFPR); Mariana Nascimento Diz (UFPR); Gabriela dos Santos Schneider (UFPR); Camila Magalhães Malcher (UFPR); Mônica de Caldas Rosa dos Anjos (UFPR); Islandia Bezerra (UFPR); Fernanda Salvador Alves (UFPR).

Resumo: A partir da década de 60, com o advento da Revolução Verde, ocorreu a inserção de novas tecnologias, tais como: uso de sementes híbridas selecionadas, fertilizantes químicos, agrotóxicos, drogas veterinárias e maquinários pesados, visando o aumento da produção de alimentos e combate à fome. O uso destas tecnologias, associado à superprodução de alimen-

tos, têm gerado a destruição da sociobiodiversidade, agravos à saúde humana e ambiental, bem como, a exclusão de famílias agricultoras do processo produtivo, desigualdades sociais e pobreza. Ainda, o modelo de produção de alimentos dominante, tem impactado negativamente nos modos de produção das agroindústrias familiares, com alteração dos processos artesanais por modelos internacionalizados de produção e comercialização de alimentos. Em meio a essa situação a agroecologia com seu papel de movimento sociopolítico e de ciência propõe a retomada do pensamento tradicional de convívio harmonioso com a natureza, valorizando saberes e práticas da produção rural, estimulando a autonomia, reivindicando políticas públicas de fortalecimento desse pensamento contra-hegemônico e promovendo a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. Neste contexto, o estímulo às agroindústrias rurais de pequeno porte pode ser um instrumento de valorização e abastecimento do mercado local com os excedentes da produção, trazendo benefícios como: a descentralização da produção, possibilidade de geração de renda regional, aproximação com a matéria prima, valorização do meio rural, redução da vulnerabilidade econômica e do êxodo rural, estímulo ao cooperativismo e preservação do meio ambiente, bem como, mudanças nas relações de gênero. Porém, esse modo de produção encontra dificuldades no que tange à atenção às normas sanitárias, concebidas, até então, para indústrias de grande porte, cujo objetivo tem sido a homogeneização e automatização dos modos de produção. A atenção aos padrões estabelecidos exige das agroindústrias, a modificação de instalações, estruturas e equipamentos, extrapolando a capacidade financeira, mantendo os agricultores na informalidade, com possíveis riscos à população consumidora. Contrário a isso, a Resolução MS/ANVISA RDC nº. 49, de 31 de outubro de 2013, construída a partir da contribuição de diversos atores sociais da sociedade civil e de setores governamentais, proporcionou ruptura em relação a uma vigilância sanitária punitiva, com estímulo à produção por pequenas propriedades rurais. Neste sentido, está em andamento, uma pesquisa com agricultores e agricultoras cooperadas à Cooperativa Terra Livre, localizada no Assentamento do Contestado, na Lapa – PR, de forma a compreender a visão desses produtores em relação às normas sanitárias vigentes, relacionando as mesmas com a qualidade esperada do alimento e, analisando a interferência destas na forma de produzir esses alimentos. Para isso, dois momentos foram demarcados: um de compreensão das legislações vigentes e aplicáveis a esse grupo de produtores e seu processo de construção, e posteriormente a realização de um grupo focal com posterior Análise de Conteúdo, de modo a descrever e categorizar percepções acerca do processo de normatização.

Palavras-chaves: agroecologia; agroindústria; vigilância sanitária.
Fonte(s) de financiamento: Fundação Araucária e Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da Universidade Federal do Paraná.
Conflito de interesses: não há conflito de interesses a declarar

UNIDADE MÓVEL DE SEGURANÇA ALIMENTAR: RELATO DE EXPERIÊNCIA SOBRE AS AÇÕES EM COZINHA MÓVEL ADAPTADA VOLTADAS AO PÚBLICO ESCOLAR DESENVOLVIDAS PELA SECRETARIA MUNICIPAL DO ABASTECIMENTO DE CURITIBA

Joice Miguel de Magalhães Ruthes (Secretaria Municipal do Abastecimento/ Prefeitura Municipal de Curitiba); Luana Barzotto Godoi Danecke (Secretaria Municipal do Abastecimento/ Prefeitura Municipal de Curitiba)

Resumo: O projeto Unidade Móvel de Segurança Alimentar teve início em 2012 e surgiu para ampliar a abrangência das ações já realizadas pela Secretaria Municipal do Abastecimento de Curitiba no âmbito de promoção, sensibilização, educação, orientação e capacitação relacionadas à Segurança Alimentar. Somando-se o declínio da prática de atividade física à adoção de uma dieta rica em alimentos com alta densidade energética e baixa concentração de nutrientes, o aumento do consumo de alimentos ultra-processados e o consumo excessivo de nutrientes como sódio, gorduras e açúcar pode-se notar aumento dos problemas nutricionais entre crianças em idade escolar, tais como hipertensão, hiperlipidemia, diabetes e sobrepeso/obesidade. Este projeto foi desenvolvido a fim de buscar a formação de bons hábitos alimentares na comunidade escolar, no contexto da promoção de estilos de vida saudáveis e prevenção das doenças crônicas não-transmissíveis. Ainda tendo em vista a dificuldade de deslocamento de um grande número de crianças da escola para outro local onde se ministrassem as oficinas, optou-se por conduzir o veículo – uma van adaptada com uma cozinha – juntamente à equipe técnica até a própria instituição. Este trabalho apresenta a experiência de desenvolvimento de 177 oficinas de Educação Alimentar em 117 escolas da rede pública e particular da cidade de Curitiba, entre os anos de 2013 e 2016. Nas oficinas foram trabalhados temas que abrangem desde a origem dos alimentos até a correta higienização dos mesmos, bem como das mãos; separação e destinação correta de resíduos; aproveitamento integral dos alimentos e redução do desperdício; escolhas alimentares saudáveis e melhor forma de montar um prato; preparo e degustação de receitas de sucos e de chás. Para apoio na composição das oficinas foram utilizados vídeos educativos e desenvolvidos alguns jogos e brincadeiras relacionadas ao tema. Houve ainda distribuição de material gráfico informativo e cartilhas de atividades para fixação do conteúdo em sala de aula. A iniciativa possibilita a adoção de práticas alimentares saudáveis desde a infância, o que futuramente acarretará em melhorias na alimentação, nutrição e saúde destes alunos.

Palavras-chave: segurança alimentar, educação alimentar
Fonte(s) de financiamento: não há fontes de financiamento a declarar.
Conflito de interesses: não há conflito de interesses a declarar.

AGRICULTURA FAMILIAR E ALIMENTOS SAUDÁVEIS: UTOPIA OU REALIDADE?

Ludymila Schulz Barroso (Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural – PGDR/UFRGS; Divisão de Alimentação – PRAE/UFRGS); Andreya Raquel Medeiros de França (PGDR/UFRGS); Fabiana Thomé da Cruz (PGDR/UFRGS); Aline Procedi (PGDR/UFRGS; CONAB/RS)

Resumo: De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira, alimentação saudável compreende alimentos nutricionalmente equilibrados, saborosos, culturalmente apropriados e, ao mesmo tempo, derivados de sistemas alimentares social e ambientalmente sustentáveis. Assumindo tal definição, o objetivo deste ensaio é analisar em que medida alimentos oriundos da agricultura familiar adquiridos via Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) por execução da CONAB e da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) podem ser considerados saudáveis. Além disso, o artigo busca também refletir sobre a importância desta política pública para o escoamento da produção da agricultura familiar. Para responder a esses objetivos, foram analisados dados referentes à estimativa de aquisição de alimentos, no ano de 2017, em projetos e contratos firmados na CONAB (Compra com Doação Simultânea - CDS) e na UFRGS (Compras Institucionais - CI), os quais são complementados por dados oriundos da aplicação de questionário às cooperativas que fornecem alimentos de origem vegetal para a UFRGS. Os dados gerais sobre o PAA-CI UFRGS englobam as nove cooperativas que fornecem alimentos para a Universidade, sendo que três fornecem alimentos de origem animal e seis de origem vegetal. Essas informações possibilitam constatar que a UFRGS prevê investir 1,2 milhões de reais a mais que a CONAB/RS, totalizando cerca de 7 milhões de reais. Além disso, via PAA, a UFRGS beneficia mais de 500 famílias produtoras, distribuídas em 10 municípios, o que é expressivo se comparado com dados estaduais da CONAB/RS, referentes a aquisição de produtos de 1200 famílias distribuídas em 60 municípios. As seis cooperativas com produção vegetal também acessam outros mercados como PNAE, PAA-CDS e PAA-CI e feiras livres. Do ponto de vista da sustentabilidade ambiental e da relação com a saúde dos consumidores, apenas duas cooperativas, contratadas pela UFRGS, produzem de modo totalmente orgânico. Entretanto, mesmo essas famílias adquirem mudas e sementes convencionais e três cooperativas apontaram uso de adubação e controle de pragas químicos. Em contrapartida, cinco cooperativas assinalaram adubação e controle de pragas orgânicos, o que demonstra que mesmo em produção convencional, alguns manejos orgânicos estão sendo aplicados. Os dados permitem concluir que as políticas públicas possuem papel significativo para a renda da agricultura familiar no Rio Grande do Sul, principalmente porque algumas cooperativas acessam diferentes políticas simultaneamente. Além disso, os dados evidenciam o grande potencial do mercado institucional universitário que, possivelmente, pode ser estendido a outras Universidades. Já em relação à alimentação saudável, considerando os preceitos do Guia Alimentar, pode-se questionar a qualidade dos alimentos, uma

vez que a produção é feita, majoritariamente, de forma convencional, com uso de fertilizantes e defensivos químicos, dados que indicam que a ainda há passos importantes para ampliar a qualidade dos produtos da agricultura familiar, tendo em vista, principalmente, a relação entre saúde da população e sustentabilidade ambiental.

Palavras-chaves: políticas públicas; compras institucionais; agricultura familiar.
Fonte(s) de financiamento: não se aplica.
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar.

"NOSSA FEIRA"- PROMOÇÃO DE ACESSO A FRUTAS E HORTALIÇAS
"OUR FAIR"- PROMOTION OF ACCESS TO FRUITS AND VEGETABLES

Hilda Carachenski (Secretaria municipal do Abastecimento – Prefeitura Municipal de Curitiba); Virginia Afonso Gasparini (Secretaria Municipal do Abastecimento – Prefeitura Municipal de Curitiba); Nivaldo Vasconcellos Guimarães (Secretaria Municipal do Abastecimento – Prefeitura Municipal de Curitiba)

Resumo: A Missão da Secretaria Municipal do Abastecimento de Curitiba é promover o abastecimento de alimentos, educação alimentar e melhoria do padrão nutricional da população. Para tanto desenvolve diversas políticas públicas de acesso a produtos alimentícios com qualidade, variedade e preços acessíveis regulados, entre estas temos o Programa "Nossa Feira". Trata-se de Unidade de abastecimento, destinada à comercialização de produtos hortifrutigranjeiros e outros produtos que atendam a demanda da população. Instaladas preferencialmente em locais de elevada concentração populacional, em áreas ao ar livre, junto às escolas públicas, igrejas, praças, áreas de integração dos bairros e de grande circulação. Possui política de preço máximo a ser praticado nas feiras, estabelecida pela Secretaria Municipal de Abastecimento – SMAB, através de resolução com base em pesquisas do mercado varejista e Central de Abastecimento - CEASA-PR, considerando a sazonalidade da oferta de produtos e comportamento econômico do setor, sendo que 85% dos produtos contemplados na pauta de referência de frutas e hortaliças devem praticar o preço único por quilograma, os outros 15% dos produtos restantes da pauta, poderão ser comercializados com preços diferenciados e definidos pelo permissionário, mediante prévia autorização da administração, podendo ocupar no máximo 25% da área destinada à exposição e comercialização. Os produtos são comercializados ao preço máximo de R$ 2,29/ kg/ junho/2017. A comercialização dos produtos é realizada por duas cooperativas de agricultores familiares da região metropolitana de Curitiba, que foram selecionadas através de processo licitatório. As cooperativas são ancoradas por um consórcio de pequenas cooperativas do Estado do Paraná, proporcionando a venda direta

dos produtos, garantindo a diversidade e a regularidade no abastecimento, facilitando o escoamento da produção regional e maior rentabilidade aos agricultores. Nossa Feira é um programa auto-sustentável, com baixo custo de implantação e sem subsídio público. São quinze pontos comerciais, realizados de segunda a sexta-feira. Atualmente podemos afirmar que o Programa "Nossa Feira" tem alcançado os seus objetivos, atende a população de forma geral, promovendo o acesso a frutas e hortaliças com economia para o consumidor, estimulando o comércio local, atuando também como regulador de preços de frutas e hortaliças na região de sua abrangência e ainda colaborando na melhoria da qualidade de vida e saúde alimentar.

Palavras-chave: feiras livres, política pública, abastecimento.
Fonte(s) de financiamento: sem fontes de financiamento.
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar.

COMERCIALIZAÇÃO DAS PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS (PANCS) NA FEIRINHA SOLIDÁRIA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

Pâmela dos Reis Rosa Mariano (Faculdade de Medicina – Universidade Federal de Uberlândia);
Érika Maria Marcondes Tassi (Faculdade de Medicina – Universidade Federal de Uberlândia)

Resumo: Diversas espécies ainda subexploradas da flora brasileira, podem constituir uma fonte de renda alternativa e uma opção de diversificação cultural, na atividade agropecuária, principalmente na agricultura familiar. As plantas não convencionais (PANCS) são uma alternativa para o aproveitamento da biodiversidade brasileira, apresentando boas fontes nutricionais e baixo custo. Porém, são desconhecidas pela maioria da população sendo consideradas como "mato" ou "daninhas", e não despertam interesse econômico por parte das empresas. O presente trabalho teve como objetivo realizar um levantamento sobre a comercialização das PANCS vendidas na Feirinha Solidária da Universidade Federal de Uberlândia para identificar o potencial mercado dessas plantas. Foi realizado um estudo transversal com os produtos (ora-pro-nóbis, maxixe, mostarda e jurubeba) comercializados na Feirinha Solidária da Universidade Federal de Uberlândia (UFU). Esta feira foi criada em novembro de 2015 a partir do projeto "Apoio à continuidade dos processos de incubação de Empreendimentos Econômicos Solidários na perspectiva da Extensão Universitária no município de Uberlândia e região do Triângulo Mineiro (MG). Os dados foram coletados no período de maio de 2016 a abril de 2017. Na maioria das PANCS analisadas foi encontrada uma média de vendas inferior à couve – produto padrão utilizado para fins de comparação de vendas – demonstrando um baixo potencial de mercado dessas plantas que ainda não são muito conhecidas pela sociedade. Foi observado que a comercialização da ora ora-pro-nóbis no último trimestre

do estudo, foi maior que a comercialização da couve no mesmo período. A comercialização do maxixe, mostarda e jurubeba foi baixa. A comercialização das PANCS na Feirinha Solidária da Universidade Federal de Uberlândia (UFU) é baixa quando comparadas com a couve.

Palavras-chaves: PANCs, agricultura familiar, comercialização
Fonte(s) de financiamento: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (Cnpq).
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar.

HORTA COMUNITÁRIA NA UNIVERSIDADE: UM PROJETO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA PARA REFLETIR SOBRE A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS E A AUTONOMIA NAS ESCOLHAS ALIMENTARES

Ana Carolina Lujza de Moura Práger (Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo - USP); Ana Maria Bertolini (Faculdade de Saúde Pública da USP); Flavia Negri (Faculdade de Saúde Pública da USP); Giovanna Maurelli (Faculdade de Saúde Pública da USP); Iara da Rocha Louzada (Faculdade de Saúde Pública da USP); Inamara Viana (Faculdade de Saúde Pública da USP); Jaciely Gabriela Melo da Silva (Escola de Artes, Ciências e Humanidades da USP); Jessica Vaz Franco (Faculdade de Saúde Pública da USP); Karina Guimarães de Angelis (Faculdade de Saúde Pública da USP); Silvana Maria Ribeiro (Faculdade de Saúde Pública da USP); Cláudia Maria Bógus (Faculdade de Saúde Pública da USP)

Resumo: A prática de cultivo de alimentos em meio urbano é considerada como um instrumento de integração nos processos de desenvolvimento sustentável de pessoas e meio ambiente e, por ser uma prática milenar, contribui para o resgate de culturas e saberes culinários; além de desencadear reflexão sobre a temática da alimentação adequada e saudável. Com esta perspectiva é que tem sido desenvolvido desde 2014 um projeto de extensão universitária de cultivo de horta comunitária e compostagem de resíduos orgânicos na Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (FSP/USP) que desenvolve junto à comunidade universitária, atividades educativas vinculadas às áreas ambiental, alimentar e nutricional. Neste espaço acadêmico, foram realizadas oficinas e rodas de conversa periódicas, direcionadas aos estudantes de graduação e pós-graduação, docentes, funcionários da Faculdade e do Centro de Saúde Escola e usuários do Centro de Saúde Escola, abordando temas como: alimentação adequada e saudável; aspectos sensoriais, aproveitamento integral e desperdício de alimentos; compostagem e hortas domésticas; cultivo de ervas fitoterápicas, de alimentos convencionais e de plantas alimentícias não convencionais (PANCs). Também foram feitas atividades em parceria com outros projetos de extensão da Universidade, nas quais o

cultivo de plantas serviu como base para a preparação de comidas pela comunidade acadêmica. A partir disto e de acordo com o relatado pelos participantes das atividades e frequentadores da FSP/USP, a horta comunitária e as ações correlatas favoreceram a recuperação do contato direto com a natureza propiciando o bem-estar dos envolvidos e do entorno. Pôde-se notar ainda uma maior aproximação com práticas de agricultura sustentáveis e com alimentos que não são normalmente comercializados em mercados e feiras livres e com outras questões relacionadas à alimentação e nutrição que permeiam o cotidiano dos indivíduos e coletividades e que estão diretamente ligadas à produção e ao acesso aos alimentos, além do resgate de tradições culinárias, por meio do cultivo e manejo de plantas medicinais e aromáticas, que serviram como base para a preparação de comidas. Conclui-se que envolvimento da comunidade acadêmica neste projeto permitiu maior reflexão sobre a temática da produção de alimentos, o desenvolvimento de habilidades de cultivo e a reaproximação das pessoas com a natureza. Estes são fatores importantes para o reconhecimento e o resgate de valores culturais e a apropriação da autonomia sobre as escolhas alimentares.

Palavras-chaves: extensão universitária, horta comunitária, produção de alimentos.
Fonte(s) de financiamento: nenhuma
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar

GRUPO TEMÁTICO 4 - Efeitos da Insegurança Alimentar e Nutricional

Membros: Norma Sueli Marques da Costa Alberto; Rodrigo Toledo Vianna; Gabriela dos Santos Interlenghi; Marina Maria Leite Antunes; Rosana Salles-Costa; Renato Carvalheira do Nascimento; Fernanda Cristina de Lima Pinto Tavares.
Organização do texto: Fernanda Cristina de Lima Pinto Tavares (UFPE)

Ementa: O Grupo Temático 4 procura desenvolver trabalhos sobre os diversos efeitos da insegurança alimentar e nutricional para indivíduos, famílias, comunidades e populações vulneráveis, articulados aos temas do território, do sistema nacional de segurança alimentar e nutricional (SISAN), do desenvolvimento, dos movimentos e redes sociais, da cultura alimentar e das práticas alimentares tradicionais, da sustentabilidade ambiental e formas de resiliência, da saúde mental, do racismo institucional, da educação alimentar e nutricional, além de estudos sobre políticas públicas.

Sessões de Pôster / Comunicação Oral Curta (08/11 – 17h às 18h)

- EXCESSO DE PESO NA GESTAÇÃO E ASSOCIAÇÃO COM PESO PRÉ-GESTACIONAL, IDADE MATERNA E FUMO EM UNIDADES DA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA.
- CONSUMO REGULAR DE FRUTAS POR MULHERES ATENTIDAS EM SERVIÇO DE MASTOLOGIA EM CURITIBA (PR).
- DESIGUALDADES SOCIOECONÔMICAS NA INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM GESTANTES.
- INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM FAMÍLIAS DE COMUNIDADES RURAIS DO MUNICÍPIO DE NEPOMUCENO (MG) UM RELATO DE EXPERIÊNCIA
- RELAÇÃO ENTRE HIPERTENSÃO ARTERIAL E DISPONIBILIDADE DE SAL EM DOMICÍLIOS RURAIS
- FOME E POBREZA: CAMINHOS QUE SE ENTRELAÇAM NO RESTAURANTE POPULAR DE MARACANAÚ – CE
- ESTADO NUTRICIONAL DE MORADORES DE UMA OCUPAÇÃO NA ZONA SUL DE SÃO PAULO (SP) E ORIENTAÇÃO SOBRE APROVEITAMENTO INTEGRAL DE ALIMENTOS
- FATORES ASSOCIADOS AO USO DE BICOS ARTIFICIAIS POR MENORES DE DOIS ANOS EM UNIDADE DE SAÚDE DA FAMÍLIA
- INSEGURANÇA ALIMENTAR E ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS
- MARCADORES DE CONSUMO ALIMENTAR EM ADOLESCENTES DE COLOMBO (PR)
- IMPLICAÇÕES DA DIETA SEM GLÚTEN NAS RELAÇÕES FAMILIARES DOS PORTADORES DE DOENÇA CELÍACA
- MUDANÇAS ALIMENTARES E SEUS EFEITOS NA SAÚDE DA POPULAÇÃO DAS COMUNIDADES INDÍGENAS ARAÇA DA SERRA, MATURUCA E VISTA ALEGRE – RORAIMA

- VULNERABILIDADE NUTRICIONAL COMO EXPRESSÃO DA INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DESAFIOS PARA A VIGILÂNCIA EM SAÚDE
- REFLEXÕES SOBRE A INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL A PARTIR DA ATUAÇÃO DE UMA EQUIPE DO NÚCLEO DE APOIO À SAÚDE DA FAMÍLIA (NASF)
- PROJETO CRESCENDO EM SAÚDE

EXCESSO DE PESO NA GESTAÇÃO E ASSOCIAÇÃO COM PESO PRÉ-GESTACIONAL, IDADE MATERNA E FUMO EM UNIDADES DA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA.

Fernanda Manera (Universidade Federal do Paraná - UFPR); Doroteia Ap. Höfelmann (UFPR)

Resumo: O estado nutricional materno pré-gestacional e o adequado ganho de peso nesse período têm um importante impacto na saúde materno-infantil. A obesidade na gestação contribui para a morbimortalidade gestacional e fetal. Estudos têm demonstrado que entre os fatores mais comumente associados ao excesso de peso na gestação estão: maior idade, menor renda, número de filhos e hipertensão arterial sistêmica (HAS). Por outro lado, o tabagismo tem sido associado a um menor ganho de peso durante a gestação. O objetivo deste estudo foi estimar a prevalência de excesso de peso na gestação e identificar sua associação com variáveis socioeconômicas, demográficas, antecedentes obstétricos e excesso de peso pré-gestacional em gestantes usuárias de Unidades de Saúde de Colombo/PR. A coleta de dados aconteceu de abril a novembro de 2016, por meio da aplicação de um questionário semiestruturado com variáveis socioeconômicas, demográficas, antecedentes obstétricos e avaliação antropométrica. Razões de prevalência (RP) brutas e ajustadas e respectivos intervalos de confiança de 95% (IC95%) foram calculados. Participaram do estudo 316 gestantes com idade entre 18 e 46 anos. A prevalência de excesso de peso gestacional foi de 46,2%. Na análise ajustada, a prevalência do desfecho foi maior nas gestantes acima de 20 anos (acima de 35 anos - RP 2,08; IC95%1,18-3,66), com hipertensão arterial sistêmica (RP 1,51;IC95%1,04-2,19), maior paridade (três ou mais gestações - RP 1,47;IC95%1,04-2,09), com excesso de peso pré-gestacional (RP 3,39;IC95%1,71-6,70) e menor entre as fumantes (RP 0,48;IC95%0,23-0,89). O excesso de peso no período pré-gestacional é um importante fator de risco à saúde materna-infantil, e é recomendável que as mulheres estejam com o peso adequado antes da concepção. Sendo assim, acompanhar o peso pré-gestacional e o ganho de peso gestacional torna-se de grande importância para a atenção primária, que a partir de um diagnóstico situacional dessa população, pode traçar novas estratégias de sensibilização de modo a aumentar a cobertura dos programas e melhorar a qualidade de vida das gestantes e seus recém-nascidos.

Palavras-chaves: excesso de peso, gestação, estudos transversais.
Fonte(s) de financiamento: nenhuma.
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar.

CONSUMO REGULAR DE FRUTAS POR MULHERES ATENTIDAS EM SERVIÇO DE MASTOLOGIA EM CURITIBA (PR)

Clara Telles dos Santos (Universidade Federal do Paraná - UFPR), Alcionê Pereira Grivot Mandarino (Secretaria Municipal de Saúde de Curitiba), Doroteia Aparecida Höfelmann (UFPR)

Resumo: As doenças crônicas não transmissíveis vêm crescendo no mundo todo, entre elas as neoplasias foram responsáveis por 16% de todas as mortes em 2009 no Brasil, e entre elas o câncer de mama apresenta a maior mortalidade entre as mulheres. Estudos apontam que fatores ambientais tais como dieta e mudanças no estilo de vida podem ter significante impacto na prevenção do câncer. O consumo de uma dieta rica em frutas pode reduzir a mortalidade e a incidência de câncer. As frutas podem ajudar na prevenção do câncer por meio da manutenção de um peso saudável e pelo seu teor de nutrientes, fitoquímicos e fibras. Entretanto, estudos mostram que o consumo deste alimento está abaixo das recomendações no Brasil e mundo. O presente estudo objetivou estimar a frequência de ingestão de frutas em mulheres atendidas pelo serviço de mastologia em uma unidade de saúde de Curitiba, Paraná. Um estudo transversal foi conduzido por meio de questionário com dados demográficos, de saúde e consumo alimentar. O consumo de frutas foi investigado por meio de questionário de frequência alimentar, e considerado regular quando a frequência foi de 5 ou mais vezes por semana. As análises descritivas foram realizadas por meio do cálculo das frequências absolutas (n), relativas (%), e respectivo Intervalo de Confiança de 95% (IC95%). As associações entre o desfecho e demais variáveis foram investigadas por meio do teste do qui-quadrado de Pearson. As análises foram consideradas significativas quando valor de p ≤0,05. Participaram da pesquisa um total de 183 mulheres sendo que 71,6% tinham menos de 60 anos, 56,6% eram casadas, a maioria com escolaridade menor que 11 anos (82,5%). O consumo de frutas regular foi de 73,2% da população analisada, e foi maior entre as mulheres: idosas (86,5%) comparadas àquelas com menos de 60 anos de idade (67,9%, p=0,010); que viviam com companheiro (78,6%, solteiras, separadas ou viúvas 65,8%, p=0,053); não fumantes (75,5%) comparadas aquelas que referiram fumar atualmente (50,0%, p=0,028); e para aquelas que realizavam o desjejum regularmente (76,3%), comparadas às consumidoras não regulares (52,2%, p=0,015). Não foram observadas diferenças no consumo de acordo com prática de atividade física, ou consumo de bebida alcoólica. O consumo de frutas por mulheres atendidas pelo serviço de mastologia está abaixo do recomendado, principalmente nas mulheres mais jovens, fumantes e

com hábitos alimentares irregulares, o que mostra a necessidade de intervenções que estimulem o consumo destes alimentos e hábitos saudáveis entre esta população.

Palavras-chaves: consumo de alimentos; frutas; estudos transversais
Fonte(s) de financiamento: nenhuma
Conflito de interesses: nada a declarar.

DESIGUALDADES SOCIOECONÔMICAS NA INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM GESTANTES

Renata Cordeiro Fernandes (Universidade Federal do Paraná - UFPR); Larissa Boing (UFPR); Fernanda Manera (UFPR); Doroteia Aparecida Höfelmann (UFPR)

Resumo: A Insegurança Alimentar e Nutricional (INSAN) é a conjuntura de restrições alimentares, ou o receio da restrição de acesso aos alimentos, sendo influenciada por diversos fatores, em especial a pobreza e as desigualdades sociais e que podem se concretizar na piora tanto na qualidade quanto na quantidade dos alimentos disponíveis para consumo, até em seu maior gravidade que é a fome. O presente estudo objetivou estimar a prevalência de INSAN de gestantes e identificar sua associação com variáveis demográficas, socioeconômicas e antecedentes obstétricos em usuárias de 17 Unidades de Saúde da Família em Colombo, Paraná. Trata-se de um estudo transversal com amostra representativa de gestantes. Utilizou-se a escala reduzida de insegurança alimentar, composta por cinco questões. Modelos de Regressão de Poisson brutos e ajustados foram utilizados para identificar associação entre INSAN e variáveis de exposição, com cálculo de Razões de Prevalência (RP) e Intervalos de Confiança de 95% (IC95%). Participaram da pesquisa 316 gestantes (98,1%). A prevalência de INSAN foi de 45,1%. Apresentaram maiores prevalência de INSAN as gestantes com menor renda (RP 2,18; IC95%1,30; 3,65), menor escolaridade (RP 1,61; IC95%1,00; 2,61), cor de pele não branca (RP 1,40; IC95%1,00; 1,95). Evidencia-se elevada prevalência de INSAN particularmente entre as gestantes com piores condições socioeconômicas, de cor de pele parda ou negra, e não inseridas no mercado formal de trabalho. É importante ampliar as habilidades dos profissionais de saúde para identificar condições de INSAN, e orientar as gestantes desde a vinculação ao pré-natal. Cabe ao profissional ser um agente propagador de informações. Conscientizar a gestante de que existem programas destinados ao auxílio e realizar o encaminhamento ao estabelecimento responsável, Centro de Referência de Assistência Social, para que a mesma realize o cadastro único e receba o suporte necessário.

Palavras-chaves: segurança alimentar e nutricional; gravidez; estudos transversais.
Fonte(s) de financiamento: não há
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar.

INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM FAMÍLIAS DE COMUNIDADES RURAIS DO MUNICÍPIO DE NEPOMUCENO (MG): UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

Lívia Oliveira Galvão (Universidade Federal de Lavras - UFLA); Maysa Helena de Aguiar Toloni (UFLA); Wânia Rezende Silva (Universidade Estadual de Maringá - UEM)

Resumo: Insegurança Alimentar e Nutricional caracteriza-se pela dificuldade ou interrupção no acesso a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente por populações, grupos, famílias ou indivíduos, violando o direito humano à alimentação adequada. Vários são os fatores que contribuem para essa condição, dentre eles a dificuldade de acesso à terra e produção de alimentos. No Brasil existem milhões de pessoas sem acesso diário a alimentos com qualidade e em quantidade satisfatória, sendo a área rural a mais afetada por esta condição. Partindo desse cenário a presente pesquisa buscou identificar e compreender as causas do processo de segurança/insegurança alimentar na região sul de Minas Gerais. Utilizou-se do método do estudo de caso comparativo em 4 comunidades rurais no município de Nepomuceno. Por meio das técnicas de entrevistas, análise documental, observação não participante e aplicação da escala brasileira de insegurança alimentar (EBIA) buscou-se interpretar o modo como as famílias utilizam a terra para a produção de alimentos, para o autoconsumo e, como percebem seu cotidiano alimentar. Como resultados preliminares observou-se que grande parte dos entrevistados (80%) produzem alimentos para consumo, porém não há grande diversidade nos alimentos cultivados nas hortas, o que pode refletir em baixa qualidade da alimentação dessas famílias. Em relação à Insegurança Alimentar avaliada através da EBIA, 30 % das famílias entrevistadas encontram-se nesta situação, mas sem se compreenderem que vivem efetivamente uma situação de risco.

Palavras-chaves: insegurança alimentar e nutricional;
comunidades rurais; produção de alimentos.
Fonte(s) de financiamento: não há fonte de financiamento a declarar.
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar.

RELAÇÃO ENTRE HIPERTENSÃO ARTERIAL E DISPONIBILIDADE DE SAL EM DOMICÍLIOS RURAIS

Elizangela da Silva Miguel (Universidade Federal de Viçosa - UFV); Sílvia Oliveira Lopes (UFV); Paula Torres Trivellato (UFV); Sylvia do Carmo Castro Franceschini (UFV); Silvia Eloiza Priore (UFV)

Resumo: O consumo excessivo de sal é um dos principais fatores associados à prevalência de hipertensão arterial, a qual, no Brasil, atinge principalmente a população de adultos e idosos. Além disso, o problema da hipertensão arterial é considerado um dos principais fatores de risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares. O presente trabalho objetivou avaliar a relação entre presença de hipertensão arterial e disponibilidade de sal nos domicílios rurais do município de Viçosa-MG. Trata-se de um estudo transversal, realizado com 59 (n=189) famílias da zona rural de Viçosa-MG, no período de janeiro a junho de 2016. A comunidade rural onde foi realizado o estudo é composta, em sua maioria, por população adulto-idosa. Aplicou-se questionário semiestruturado para avaliar a presença de hipertensão arterial autorrelatada e a disponibilidade de sal no domicílio, referente aos últimos 30 dias. Os dados foram processados *software* Statistical Package for the Social Sciences- IBM SPSS, versão 20.0. Foram realizadas análises descritivas dos dados e o teste Qui-quadrado de Pearson para verificar a associação entre as variáveis de interesse. O nível de rejeição da hipótese de nulidade foi de 0,05. A participação deu-se de forma voluntária, mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), em duas vias, e garantido o sigilo quanto às informações prestadas. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa, sob o número (1.052.838/2015). Verificou-se prevalência de hipertensão arterial em pelo menos um membro do domicílio em 64,4% (n= 38) das famílias, em uso de medicamento para controle da hipertensão, e 58% (n= 34) das famílias apresentaram valores de disponibilidade de sal superior ao recomendado (5g dia/pessoa). Encontrou-se associação entre disponibilidade de sal acima do recomendado nos domicílios e presença de hipertensão arterial (p= 0,019). A quantidade disponível de sal em kg correlacionou-se ao número de moradores dos domicílios (r= 0,438/p= 0,00). A hipertensão arterial é considerada um problema de saúde pública de grande magnitude e difícil controle, sendo o consumo de sal em excesso considerado um dos principais preditores para as doenças cardiovasculares, e a disponibilidade de sal em excesso, leva a crer que o consumo do mesmo excede a recomendação diária, podendo variar substancialmente entre os indivíduos do domicílio e, consequentemente, comprometer a segurança alimentar e nutricional. A prevenção da hipertensão arterial é fundamental para reduzir o risco de outros problemas de saúde. Os resultados chamam a atenção para a importância da conscientização quanto aos riscos do excesso do sal, visto que a disponibilidade em excesso pode levar ao consumo em excesso, contribuindo para o aumento da prevalência de uma das doenças crônicas que mais afeta a população, causa outros danos à saúde e eleva os gastos em saúde pública.

Palavras-chaves: hipertensão arterial, disponibilidade, domicílios rurais.
Fonte(s) de financiamento: agradecimentos à FAPEMIG, CAPES e ao Programa de Pós Graduação em Agroecologia da Universidade Federal de Viçosa.
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar.

FOME E POBREZA: CAMINHOS QUE SE ENTRELAÇAM NO RESTAURANTE POPULAR DE MARACANAÚ - CE

Josabete Bezerra Cacau Amorim (Secretaria de Assistência Social e Cidadania do Ceará); Elizângela Assunção Nunes (Secretaria de Assistência Social e Cidadania do Ceará)

Resumo: O Brasil vem, nos últimos anos, avançando, no tocante à política de segurança alimentar e nutricional, buscando implantar ações públicas que visam o combate à fome e à pobreza. Uma destas ações está expressa nos Restaurantes Populares. O Restaurante Popular – RP é um equipamento público de alimentação e nutrição, que visa o fornecimento de alimentações saudáveis e balanceadas a um preço acessível, direcionada principalmente à população que vive em situação de vulnerabilidade e risco social. A presente pesquisa teve como objetivo conhecer o perfil socioeconômico dos(as) usuários(as) do Restaurante Popular de Maracanaú-CE, principalmente no que tange à renda per capita. Estes resultados surgiram a partir da pesquisa realizada para construção da dissertação de mestrado de uma das autoras, e da observação participante de ambas, haja vista pertencerem ao quadro de funcionário(as) da Secretaria de Assistência Social e Cidadania, no qual o RP está vinculado. O referido equipamento existe há 8 anos e serve, diariamente, 600 refeições (tipo almoço), a partir de um cardápio variado e nutricionalmente balanceado. A pesquisa se realizou entre os meses de janeiro e março de 2016, e teve como público alvo os(as) usuário(as) que acessaram o RP neste período, a partir da base de dados, que é alimentada no momento da confecção da carteira de acesso, via informações prestadas no Cadastro Único. Como amostragem para a pesquisa, analisamos o perfil de 465 usuários do RP. A partir da análise do perfil dos(as) usuários(as), percebemos que 56,36% deles são mulheres e 43,63% são homens. Concernente à renda dos(as) usuários(as) do RP, 26,66% têm renda per capita entre R$ 0 e R$ 77,00; 7,87% possui renda per capita entre R$ 78,00 e R$ 154,00; 41,21% têm renda per capita entre R$ 155,00 a R$ 880,00; e 2,42% possui uma renda per capita acima de R$ 880,00. Estes valores foram escolhidos como indicadores a partir dos critérios de renda utilizados nos programas sociais do Governo Federal, especificamente, o Bolsa Família e o Brasil Sem Miséria. Os dados coletados, em relação à renda dos(as) usuários(as) do RP, são bastante significativos para nossa pesquisa, visto que a situação de fome geralmente está ligada à situação de pobreza, ou à insuficiência de renda. A maioria dos frequentadores informou ter uma renda por membro da família

entre R$ 156,00 a R$ 880,00, ou seja, mesmo que a renda familiar seja no valor de um salário mínimo, quando dividida entre seus membros, este valor se torna irrisório diante das despesas cotidianas de uma família. Podemos perceber que o valor da renda familiar é insuficiente para atender às necessidades de uma alimentação saudável e em quantidade suficiente a seus membros, cabendo ao Estado, a garantia e viabilização do direito humano à alimentação adequada a estas famílias. O Restaurante Popular se torna uma alternativa de realização de refeições saudável e a baixo custo, como estratégia de não comprometimento do orçamento familiar.

Palavras-chaves: restaurante popular, fome, pobreza.
Fonte(s) de financiamento: não há.
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar.

ESTADO NUTRICIONAL DE MORADORES DE UMA OCUPAÇÃO NA ZONA SUL DE SÃO PAULO (SP) E ORIENTAÇÃO SOBRE APROVEITAMENTO INTEGRAL DE ALIMENTOS

Ellen Helena Coelho (Centro Universitário Adventista de São Paulo - UNASP); Kenia Máximo dos Santos (UNASP); Viviane Leandro Batista (UNASP); Jéssica Felix da Silva (UNASP); Talita Samara Venceslau Martins (UNASP); Kevin Fortes de Oliveira (UNASP); Sabrina Daniela Lopes Viana (UNASP)

Resumo: A insegurança alimentar e nutricional pode se manifestar em situação de fome, obesidade, doenças relacionadas a má alimentação, consumos de alimento de qualidade duvidosa em posição de padrões alimentares que desrespeitam a cultura da população em questão, entre outros. Os objetivos do trabalho foram: avaliar o estado nutricional da população de uma ocupação pró-moradia e orientar acerca do aproveitamento integral dos alimentos (AIA). Trata-se de uma pesquisa descritiva exploratória, de abordagem quantitativa, realizada com 52 moradores de uma ocupação localizada na zona sul de São Paulo- SP. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do UNASP sob o parecer no 1.729.121. Foram aferidos altura e peso corporal de todos os participantes. Os critérios para classificação do estado nutricional seguiram os parâmetros preconizados pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional do Ministério da Saúde. Utilizou-se para a classificação do perfil antropométrico de crianças e adolescentes, respectivamente, os *softwares* da OMS Anthro e AnthroPlus. Todos os dados processados no programa estatístico GraphPad Prism 6. A idade dos moradores da ocupação avaliados variou entre 2 e 59 anos, sendo a idade média de 25,2 (+15,8). Os homens apresentaram-se mais altos (1,62m±24,3) e com maior peso corporal (60,8±23,4) do que as mulheres. No tocante ao Índice de Massa Corporal (IMC), o valor médio foi de 22 (eutrófico) e as diferenças de IMC entre os dois sexos não foram estatisticamente significantes. Ao verificar o estado nutricional por sexo e faixa etária, todas as crianças (n=9) se encontravam

eutróficas segundo os parâmetros de peso por idade e altura por idade. Quando avaliadas pelo parâmetro de IMC por idade, um terço apresentava desvio nutricional (magreza, sob risco de sobrepeso e obesidade). Todos os adolescentes (n=15) estavam adequados segundo o indicador altura por idade. Quando utilizado o parâmetro de IMC por idade apenas um se encontrava com magreza e um com sobrepeso, os demais se encontravam eutróficos. Dos adultos (n=28), 11% estavam com baixo peso, 46% eutróficos, 21% com sobrepeso e 21% obesos. Durante a coleta de dados, alguns participantes referiram que mesmo que os adultos passassem por restrições alimentares devido a dificuldades financeiras, havia empenho para que as crianças e adolescentes não passassem pela mesma restrição. No tocante à orientação nutricional, foi explicado sobre o AIA e indicado receitas nutritivas com alimentos de fácil acesso. Conclui-se que o estado nutricional do público estudado é semelhante ao da população brasileira, sendo que os indivíduos adultos tiveram maior prevalência de desvios nutricionais do que as crianças e adolescentes. A avaliação do estado nutricional pode identificar as necessidades nutricionais, sendo assim possível, estruturar ações que visem a garantia do direito humano à alimentação adequada. O AIA pode ser uma estratégia para o desenvolvimento de hábitos saudáveis em comunidades em situação de insegurança alimentar.

Palavras-chaves: estado nutricional, insegurança alimentar, aproveitamento integral do alimento.
Fonte(s) de financiamento: financiamento próprio
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar.

FATORES ASSOCIADOS AO USO DE BICOS ARTIFICIAIS POR MENORES DE DOIS ANOS EM UNIDADE DE SAÚDE DA FAMÍLIA

Ariane Zaro (Universidade Federal do Paraná - UFPR); Ana Paula Hesketh Rabuske Hoffmann (Residência Multiprofissional em Saúde da Família/UFPR); Doroteia Aparecida Hofelmann (UFPR)

Resumo: A amamentação é extremamente importante para a nutrição do bebê nos primeiros dois anos de vida, pelo menos. É através do leite materno que ocorrerá o aporte de nutrientes, vitaminas e a hidratação que ele precisa para crescer e se desenvolver adequadamente. Apesar dos benefícios da amamentação, existem inúmeros fatores relacionados com a perda de interesse dos bebês à amamentação no peito, como a introdução precoce de alimentos semissólidos, influências familiares, indisponibilidade da amamentação por consequência do trabalho materno, e o uso de mamadeiras e chupetas durante o período da amamentação. Conhecer a frequência de uso, e perfil das crianças e famílias em uso de bicos artificiais, permite identificar os grupos prioritários na definição de estratégias para amamentação, e alimentação comple-

mentar adequadas. Desta forma, o objetivo deste estudo é verificar a prevalência e os fatores associados ao uso de bicos artificiais, entre crianças menores de dois anos de idade, em uma Unidade de Saúde da Família de Colombo-PR. Trata-se de um estudo transversal que envolveu crianças menores de dois anos de idade adstritas à uma Unidade Saúde da Família (USF) do município de Colombo-PR. A coleta de dados ocorreu entre os meses de setembro a novembro de 2015. Para o recrutamento das crianças foram consideradas todas aquelas cadastradas na USF, que possuíam prontuário ativo, que tinham idade menor de dois anos e que se alimentavam via oral. Dos prontuários, coletaram-se os dados principais das crianças, totalizando 105 crianças que participaram da pesquisa. Foram aplicados às mães ou responsáveis questionários estruturados contendo dados das crianças, dos responsáveis e informações referentes ao uso de chupeta e mamadeira. A média de idade das crianças que participaram do estudo foi de 9,0 meses (DP 5,3 meses), e variou de 21 dias a 23,4 meses. A prevalência do uso de mamadeira foi de 74,3%, e na análise ajustada mantiveram associadas ao seu uso: cuidador principal não ser a mãe, estar em relação estável, o pai possuir 7 ou menos anos de estudo e a idade da criança ser de 12 meses ou mais. Características da alimentação da criança no momento da pesquisa como não estar em aleitamento, não ter recebido chá ou outro tipo de leite estiveram associadas ao uso do dispositivo. A prevalência do uso de chupeta foi de 62,9% e, após análise ajustada, observou-se maior prevalência entre as crianças não amamentadas na primeira hora de vida cujas mães não eram as responsáveis pela maior parte dos cuidados. Por outro lado, a idade do cuidador maior que 20 anos foi um fator de proteção para uso da chupeta. Conclui-se que as características do cuidador, da criança, e da introdução alimentar estiveram associadas ao uso de bicos artificiais entre as crianças. Deste modo, atenta-se para a captação dos valores culturais do cuidador e elaboração de ações de conscientização para alertar aos malefícios do uso dos bicos artificiais e sobre a importância de seguir as recomendações alimentares pertinentes a idade e necessidades da criança, garantindo melhor crescimento e desenvolvimento infantil.

Palavras-chaves: aleitamento materno, mamadeira, chupeta.
Fonte(s) de financiamento: sem fontes de financiamento.
Conflito de interesses: não há conflitos de interesse.

INSEGURANÇA ALIMENTAR E ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS

Emilia Chagas Costa (Centro Acadêmico de Vitória - CAV/ Universidade Federal de Pernambuco – UFPE); Renata Emmanuele Assunção Santos (Residência Multiprofissional em Saúde da Família/ UFPE); Catarine Santos da Silva (UFPE), Leopoldina Augusta Souza Sequeira de Andrade (Centro de Ciências da Saúde - CCS/UFPE); Juliana Souza Oliveira (CAV/ UFPE); Mayanne Ribeiro Moraes

(Núcleo de Apoio à Saúde da Família/Prefeitura do Recife); Natalia Paula de Souza (CAV/UFPE) Vanessa Sá Leal Tavares (CAV/UFPE), Pedro Israel Cabral de Lira Tavares (CCS/UFPE), Fernanda Cristina de Lima Pinto Tavares (CCS/UFPE)

Introdução: A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente. O instrumento adaptado e validado para análise da SAN na população brasileira é a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA). Este estudo teve como objetivo analisar a insegurança alimentar domiciliar e o estado nutricional de crianças que residem em comunidade de alta vulnerabilidade social no município de Recife. **Metodologia:** Trata-se de um estudo transversal realizado de agosto a novembro de 2016. Analisou-se uma amostra de 40 crianças de 7 a 10 anos e idade e suas respectivas famílias. Foram coletados dados antropométricos dos escolares e em seguida foram realizadas visitas em seus domicílios com o objetivo de se aplicar um questionário contendo questões referentes a variáveis socioeconômicas e a EBIA. **Resultados:** A insegurança alimentar foi caracterizada em aproximadamente 87% das famílias, sendo a forma leve mais prevalente. Verificou-se um percentual dentro dos padrões de controle de déficits nutricionais, e elevado percentual de excesso de peso através do índice de IMC/Idade (30%). As análises de associação mostraram que apenas a variável regime de ocupação apresentou significância estatística quando relacionada com a insegurança alimentar. **Conclusão:** O problema de saúde pública encontrado no estudo, retratado na elevada prevalência do excesso de peso em crianças que vivem em precárias condições socioeconômicas, reflete o atual cenário de nosso processo de transição nutricional.

Palavras-chaves: obesidade infantil, excesso de peso, insegurança alimentar.
Fonte(s) de financiamento: não contou com financiamento institucional
Conflito de interesses: não apresenta conflito de interesses

MARCADORES DE CONSUMO ALIMENTAR EM ADOLESCENTES DE COLOMBO (PR)

Letícia Gadotti Leal (Universidade Federal do Paraná/UFPR); Amanda de Almeida Arcari (UFPR); Lorena de Carvalho Makoski (UFPR); Nicole Cristine Afonso (UFPR); Eloísa Q. Cordeiros (UFPR); Maira Karoline F. S. Santos (UFPR); Karen A. Griner (UFPR); Simone Abdullah (UFPR); Ana Paula Heskett Rabuske Hoffman (UFPR) Aline Borsato Hauser (UFPR), Doroteia Aparecida Hofelmann (UFPR)

Resumo: Nas ultimas décadas foram observadas importantes mudanças no consumo de alimentos, com aumento da participação de alimentos ricos em gorduras saturadas, açúcares e sódio na alimentação, em especial dos adolescentes. A avaliação dos marcadores de consumo alimentar é

importante para oferecer subsídios para ações de educação alimentar e nutricional. Diante disso, o presente trabalho objetivou descrever marcadores de consumo alimentar entre adolescentes de escola estadual de Colombo (PR). As atividades de avaliação foram parte do projeto de extensão "Avaliação do diabetes, dislipidemias, estado nutricional e consumo alimentar em caráter educativo na escola estadual de Colombo (PR)". Os dados foram coletados de maio de 2015 a junho de 2016 em alunos de escola pública no município de Colombo/PR. Os dados foram descritos por meio da estatística descritiva, com cálculo das frequências absolutas e relativas (%), e das médias e do desvio-padrão. No total participaram 81 alunos, sendo 53,1% do sexo feminino com idade média de 16,3 anos (DP= 1,73), variando de 12,1 a 22,1 anos. Verificou-se que 27,2% dos adolescentes se consideravam acima ou muito acima do peso corporal, 65,4% considerando-se com peso normal e 7,4% abaixo do normal ou muito abaixo. Dos participantes 66,6% e 75,3% referiram almoçar e jantar todos os dias com seus familiares, respectivamente. Mais da metade (66,7%) não realizava o café da manhã todos os dias da semana. Em relação aos marcadores do consumo alimentar, verificou-se que os seguintes alimentos tiveram prevalências de consumo diário expressivas: feijão (62,5%); carnes (40,0%); leite e lactíneos (35,4%); pão com margarina (34,6%) e; verduras (62,5%). Já os alimentos cuja frequência de consumo referida como "nunca ou raramente" se destacou incluíram: peixes e frutos do mar (60,8%); macarrão tipo miojo (38,3%); suco de fruta natural ou polpa congelada de fruta (34,2%); salgadinho de pacote ou batata chips de pacote (31,9%); tubérculos e cereais fritos (31,3%); salgados fritos (30,4%); legumes cozidos (21,14%) e; lanches prontos (26,3%). Com os resultados dos dados obtidos nesse Projeto, pode-se observar a necessidade de uma intervenção de educação alimentar e nutricional nas escolas de rede pública com os adolescentes, com realização de atividades que promovam hábitos mais saudáveis de alimentação e autonomia nas escolhas.

Palavras-chaves: adolescentes; marcadores de consumo alimentar; nutrição.
Fonte(s) de financiamento: Parceria com Rotary Club Cristo Rei.
Conflito de interesses: nenhum a declarar.

IMPLICAÇÕES DA DIETA SEM GLÚTEN NAS RELAÇÕES FAMILIARES DOS PORTADORES DE DOENÇA CELÍACA

Ana Lucia Eckert de Campos (Pontifícia Universidade Católica do Paraná); Cilene da Silva Gomes Ribeiro (Pontifícia Universidade Católica do Paraná)

Resumo: A doença celíaca é uma doença autoimune que acomete cerca de 1% da população mundial. Considerada um problema de saúde pública, a doença celiaca é desencadeada em indivíduos geneticamente predispostos, através do consumo de cereais que contenham glúten, fazendo com

que as pessoas com essa doença devam realizar uma alimentação totalmente isenta de glúten por toda a vida. Muitos são os alimentos compartilhados nos ambientes familiares que contém glúten e receber ou ter um indivíduo com doença celíaca em casa, significa restringir o consumo desses alimentos ocorrendo uma mudança significativa no consumo e/ou na produção desses alimentos no ambiente familiar. O objetivo do trabalho foi identificar junto a doentes celíacos as dificuldades enfrentadas por eles no ambiente doméstico após o diagnóstico da doença. Foram realizadas entrevistas através de questionário semi-estruturado com 12 celíacos associados a ACELPAR (Associação dos Celíacos do Paraná), a respeito dos problemas enfrentados pelos celíacos em cumprir a dieta no ambiente doméstico, em virtude dos hábitos alimentares e culturais da família. A dificuldade de aceitação da dieta por parte dos familiares é relatada por todos os entrevistados. Cerca de 20% dos entrevistados tiveram que deixar o convívio da família, mudando de domicílio em virtude da não aceitação da doença e da mudança dos hábitos por parte da família. Outros 20% relataram conseguir ter um ambiente totalmente livre de glúten em seus domicílios, impondo à família e amigos tais restrições. Os 80% restantes alegam que apesar dos familiares reconhecerem a doença, não deixaram de consumir alimentos com glúten no dia a dia da família, o que pode implicar em riscos de segurança alimentar a esses indivíduos. Concluiu-se que uma vez que os familiares não conseguem deixar de consumir e produzir alimentos com glúten, o doente celíaco torna-se vulnerável também em seu ambiente doméstico, sofrendo riscos à saúde e isolamento familiar.

Palavras-chaves: doença celíaca, alimentação, relações familiares.
Fonte(s) de financiamento: nenhuma.
Conflito de interesses: nenhum a declarar.

MUDANÇAS ALIMENTARES E SEUS EFEITOS NA SAÚDE DA POPULAÇÃO DAS COMUNIDADES INDÍGENAS ARAÇA DA SERRA, MATURUCA E VISTA ALEGRE – RORAIMA

Alda dos Santos Oliveira (Universidade Federal de Roraima/UFRR); Baruque Andrade Ramos (Povo Macuxi, Instituto Insikiran de Formação Superior Indígena - UFRR); Carina Almeida Brás (Povo Macuxi, Instituto Insikiran de Formação Superior Indígena - UFRR); Márcia Inácio Miranda (Povo Wapichana, Instituto Insikiran de Formação Superior Indígena - UFRR); Marciana Melquior da Silva (Povo Macuxi, Instituto Insikiran de Formação Superior Indígena - UFRR); Inara do Nascimento Tavares (Instituto Insikiran de Formação Superior Indígena - UFRR)

Resumo: A experiência de campo é resultado do diagnóstico situacional realizado em janeiro de 2017, no tema contextual Segurança Alimentar e Nutricional I do Curso-Gestão em Saúde Coletiva Indígena, Instituto Insikiran de Formação Superior Indígena – Universidade Federal de Roraima. A

experiência de campo foi realizada nas comunidades Indígenas: 1) Araçá da Serra - Município de Normandia, 2) Maturuca – Município de Uiramutã, ambos localizados na Terra Indígena Raposa Serra do Sol, 3) Vista Alegre-Terra Indígena São Marcos - Município de Boa Vista. A experiência objetivou compreender a situação de segurança alimentar dos povos indígenas Macuxi e Wapichana. Sendo assim, teve como objetivo central elucidar as seguintes questões: Mudanças de Hábitos alimentares; Aumento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis; Importância do cultivo e consumo dos alimentos regionais. A metodologia aplicada foi com base em pesquisa de campo com utilização de questionários, observação, entrevistas semiestruturadas com perguntas abertas e fechadas direcionadas a interlocutores indígenas, grupo focal com crianças e roda de conversas, todos registrados através de escritos manuais, áudios e vídeos. As entrevistas e questionários foram realizados com 03 Tuxauas, 06 profissionais da saúde, 04 Agente Indígena de Saúde – AIS e 03 Agentes de Saneamento - AISAN, 116 famílias, no total de 74 homens, 42 mulheres e 92 crianças. Resultados Observados: Na comunidade Vista Alegre foi possível identificar através das entrevistas com moradores locais vários problemas de saúde, como por exemplo, o elevado números de hipertensão e diabetes. A maioria dos casos existentes estão em idosos acima de 60 anos, que ao todo são 42 idosos, sendo 15 diabéticos e 22 hipertensos. A hiperdia é uma doença crônica hereditária, mas, que em alguns casos ela também pode estar associada a má alimentação e essa é a percepção que a maioria dos parentes têm sobre a doença, como confirma as palavras do senhor Claúdio de Souza. " Tudo que nós comemos está no nosso corpo, se comemos coisas boas, nosso corpo tá bem, vamos ficar forte, sem doença como antes, hoje a gente também come a comida do branco e eles colocam muitas coisas no meio e faz mal lá na frente quando a gente fica mais velho". Na Comunidade Maturuca, observamos que a mesma é uma das poucas que estão procurando fortalecer a Segurança Alimentar através das Políticas Públicas voltadas a Agricultura Familiar como o CONAB, sendo a primeira comunidade a receber esse programa, que são discutidas em assembleias realizadas na comunidade para região Serras. O CONAB é um programa que fortalece, incentiva a agricultura familiar, produzindo alimentos que valorizam a cultura indígena, porém, existem alguns empecilhos que dificultam todo o trabalho, como por exemplo, os períodos chuvosos e estiagem que comprometem todo o plantio e colheita da produção; As normas impostas pelo próprio programa também dificultam com que muitos indígenas não sejam beneficiados, mas, mesmo assim, a comunidade tem conseguido alcançar suas expectativas, que é plantar, colher e principalmente oferecer uma alimentação de qualidade, quantidade à sua população, diminuindo a insegurança alimentar. Na Comunidade Araçá da Serra, os parentes mais idosos estão preocupados com a continuidade da cultura alimentar da comunidade, pois estão deixando de cultivar seus próprios alimentos, e a escassez da caça e da pesca que contribui para o fácil acesso aos alimentos industrializados. Essas mudanças alimentares vêm acontecendo pela nova dinâmica de vida nas comunidades indígena, professores, Agentes de Saneamento, Agente Indígena de Saúde, todos assalariados tendo que terceiriza mão de obra para o cultivo de suas roças, muitas

vezes comprometendo seu salário em produtos que poderiam ser cultivados, substituindo a produção de roça pela compra dos produtos industrializados. Por tanto, percebemos que existe a Segurança Alimentar nas comunidades no sentido de não faltar alimentos, mas, são alimentos que não têm qualidade, quantidade, alimentos que não promovem a saúde, como assegura a Segurança Alimentar Nutricional-SAN, art. 3º sobre o direito humano à alimentação. Isso nos preocupa bastante, pois, o fato de alimentos que valorizam a nossa cultura estarem desaparecendo, temos como objetivo principal, resgatar e propiciar novos conhecimentos que fortaleçam a segurança alimentar e garantam qualidade de vida das futuras gerações indígenas.

Palavras-chaves: saúde; alimentação; comunidades indígenas
Fonte(s) de financiamento: nenhuma
Conflito de interesses: nenhum a declarar

VULNERABILIDADE NUTRICIONAL COMO EXPRESSÃO DA INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: DESAFIOS PARA A VIGILANCIA EM SAUDE

Cristie Regine Klotz Zuffo (Mestre em Segurança Alimentar e Nutricional colaboradora do projeto de pesquisa); Deise Prehs Montrucchio (Universidade Federal do Paraná/UFPR); Doroteia Aparecida Hofelmann (UFPR); Eloyse W.R. Bieberbach Ceschim (Nutricionista Preceptora do Projeto PET/PRÓ-SAUDE); Joseane Maria Andrade Mouzinho de Oliveira (UFPR); Juliana Bertolin Gonçalves (Nutricionista Preceptora do Projeto PET/PRO-SAÚDE e Professora da Faculdade Paranaense); Marilene da Cruz Magalhaes Buffon (UFPR); Nathalie Alves dos Santos (UFPR); Rafael Gomes Ditterich (UFPR); Silvia do Amaral Rigon (UFPR); Verônica De Azevedo Mazzas (UFPR); Victoria Beatriz Martins (Nutricionista residente da Residência Multiprofissional em Saúde da Família)

Resumo: O resumo refere-se a estudo realizado no Projeto PET/PRÓSAÚDE pela Universidade Federal do Paraná em 2013/2014, financiado pelo Ministério da Saúde e que levantou dados sobre o estado nutricional de crianças menores de 30 meses de município da Região Metropolitana de Curitiba, acompanhadas em Unidades de Saúde da Família e identificadas pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional em situação de vulnerabilidade nutricional. A construção desse objeto de estudo emergiu da compreensão que o estado nutricional de menores de 5 anos consiste em um indicador de saúde e das condições de vida da criança, de sua família e da comunidade e em um norteador das ações interdisciplinares prioritárias a serem desenvolvidas pelo projeto. Foram identificadas 219 crianças com alteração do estado nutricional. Após levantamento de dados de prontuários em 2014/2015 verificou-se que somente 16,44% apresentaram uma melhora do estado nutricional atingindo a normalidade e que 124 crianças (56,62%) continuavam em situação de

vulnerabilidade nutricional. Constatou-se também que 26,48% das crianças não foram encontradas em função de mudança de endereço, prontuário não encontrado e não pertencimento da criança à área de abrangência da unidade. Dentre as em vulnerabilidade, 70 apresentaram o peso elevado para a idade, 38 encontravam-se com o peso baixo para a idade e 17 apresentavam muito baixo peso para a idade. Os resultados apresentaram-se preocupantes, refletindo uma situação de insegurança alimentar e nutricional vivenciada por essas famílias, com risco de comprometimento da saúde de suas crianças e de seu futuro. A partir desse achado foi efetivado um trabalho de busca ativa desse grupo, com a realização de nova avaliação nutricional e de entrevista com o responsável pela criança, com a finalidade de acessar maiores informações sobre as condições de vida das famílias. Foram coletados dados sobre a criança, sua saúde e sua alimentação, uso de medicamentos, informações sobre a saúde materna e o período gestacional, saúde bucal, situação socioeconômica da família, inserção em rede de proteção social com acesso à políticas governamentais e monitoramento pela unidade de saúde. Após o enfrentamento de dificuldades operacionais para realização da coleta de informações, a busca ativa foi finalizada em 2016. Das 124 crianças em vulnerabilidade, 44 delas tiveram as entrevistas concluídas; 26 crianças mudaram de endereço não sendo localizadas; 27 não puderam ser acessadas em função de o número de telefone não existir, 20 famílias se recusaram a participar da entrevista e 7 forneceram dados inconclusivos. Somente em 35,48% do grupo de estudo houve sucesso na coleta de dados. As informações encontram-se em sistematização, mas já pode-se afirmar que tal situação revela a existência de mecanismos eficientes para a identificação de agravos que comprometem a saúde infantil mas que ao mesmo tempo persistem desafios para reversão dos quadros evidenciados, a começar pela fragilidade na localização e no levantamento de informações estratégicas que municiem as ações necessárias, implicando em risco de violação do direito ao cuidado em saúde e portanto à segurança nutricional.

Palavras-chaves: vulnerabilidade nutricional; insegurança alimentar e nutricional; vigilância nutricional
Fonte(s) de financiamento: Ministério da Saúde (bolsas do PROGRAMA PET/PROSAUDE)
Conflito de interesses: os autores não têm conflitos de interesse a declarar.

REFLEXÕES SOBRE A INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL A PARTIR DA ATUAÇÃO DE UMA EQUIPE DO NÚCLEO DE APOIO À SAÚDE DA FAMÍLIA (NASF)

Viviane dos Anjos Maresi (Universidade Federal do Rio de Janeiro-UFRJ; Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro - SMS/RJ); Rafaela Ramos Woodtli (SMS/RJ; PMM); Anna Luiza Teixeira Ramos (SMS/RJ); Cristiane Azevedo Castro (SMS/RJ); Anna Paula Coimbra (SMS/RJ); Gabriela Matos (gabrieladfmatos@gmail.com)

Resumo: Este relato de experiência tem como objetivo trazer a reflexão sobre a atuação de uma equipe do Núcleo de Apoio à Saúde da Família (NASF), em um contexto de insegurança alimentar e nutricional (IAN). A equipe NASF a que se refere, atua em um Centro Municipal de Saúde, localizado na zona norte do Município do Rio de Janeiro/RJ. Este território é coberto pela Estratégia de Saúde da Família (ESF) desde 2006. Apresenta extrema vulnerabilidade social e um dos menores Índice de Desenvolvimento Humano da cidade do Rio de Janeiro. Em algumas localidades do território não há água encanada, saneamento básico, planejamento público de habitação; seus moradores apresentam dificuldades em adquirir alimentos de qualidade e quantidade suficientes para todos os membros da família. Ocorre também, intensos conflitos armados, os quais interferem na vida cotidiana dos moradores, assim como na atuação pelos profissionais da ESF. As vulnerabilidades se expressam nas condições de saúde e de segurança alimentar e nutricional. Cabe destacar, que neste território, há presença de casos de desnutrição em crianças menores de cinco anos. A prevalência da desnutrição infantil, conforme a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF, 2008-2009), reduziu consideravelmente nas últimas décadas, tendo maior concentração na região norte do país. Neste sentido, a presença da desnutrição infantil, em um território de uma das maiores e mais ricas cidades do Brasil, pode refletir a desigualdade social dentro deste município. É importante ressaltar, a relevância da atuação das equipes mínimas da ESF e do NASF na identificação e acompanhamento destes casos. A atuação da ESF pautada no conhecimento do território, planejando e executando ações de saúde conforme a necessidade e realidade local, potencializa as ações intersetoriais necessárias para o enfrentamento da IAN, principalmente com os setores da educação e da assistência social. Cabe destacar a importância de políticas públicas de transferência de renda, como o Programa Bolsa Família; a expansão da ESF e maior acesso à educação, para melhoria do estado nutricional das crianças em desnutrição, bem como, para a prevenção, nesta importante fase do desenvolvimento infantil. No entanto, se faz necessário a implementação de demais políticas públicas para fortalecer a integralidade do cuidado, focando na diminuição da desigualdade social, na expansão de serviços de saneamento, de educação e de habitação, entre outras, para que a desnutrição infantil seja definitivamente erradicada.

Palavras-chaves: estratégia saúde da família; insegurança alimentar e nutricional; desnutrição infantil;
Fontes de financiamento: nenhuma
Conflito de interesses: "Não há conflito de interesse a declarar".

PROJETO CRESCENDO EM SAÚDE

Alexandra Machado Gomes Rigo Zanetti (Pontifícia Universidade Católica do Paraná/ PUC-PR); Camila de Almeida Marques (PUC-PR); Mayara Grittem (PUC-PR); Tatiane Peter Kuhn Bonow (PUC-PR)

Resumo: Com base nas mudanças do padrão alimentar da população brasileira sofrida pela globalização e a maior acessibilidade de alimentos industrializados entre outros fatores, diversos autores relataram que estes fatores levam ao sobrepeso e obesidade em escolares. Deste modo, tendo como base problemas relacionados ao sobrepeso e obesidade o projeto crescendo em saúde realizado pelas alunas do curso de nutrição, escola de ciências da vida da Pontifícia Universidade Católica do Paraná, teve o intuito de averiguar a prevalência destes problemas em crianças entre 6 e 12 anos de uma escola da rede municipal da região de Curitiba-PR. Realizou-se durante 8 semanas a coleta de dados antropométricos de 217 crianças, inquéritos alimentares e socioeconômicos das crianças e das famílias, averiguando o estado nutricional e quais os fatores que podem ser precursores do sobrepeso e obesidade, intervindo através da educação nutricional na promoção de saúde, com o auxílio de jogos e oficinas de sucos no intuito de evidenciar práticas de alimentação saudável para as crianças. Dados coletados pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional do Escolar (Sisvan-Escolar) em 2015, mostraram que o índice de obesidade entre os escolares era de 15,66%, enquanto os dados do presente estudo mostram índices mais elevados, sendo 21% sobrepeso, 14% obesidade, 6% obesidade grave, evidenciando os riscos a que essa população está exposta. Outro dado coletado que se mostra preocupante é com relação a imagem corporal, onde foi questionado como os pais enxergam seus filhos e como as próprias crianças se enxergam, embora tenhamos encontrado valores elevados de sobrepeso e obesidade, somente 6% dos pais colocam o filho como obeso ou em sobrepeso, enquanto aproximadamente 80% classifica como saudável, valores claramente em desacordo, onde 32% dos pais e 40% das crianças subestimam o real estado nutricional dos escolares, o que pressupõe falta de conhecimento a respeito do tema. Conforme o diagnóstico, para as crianças em maior risco nutricional foi solicitado aos pais que comparecessem na escola para um aconselhamento, visando compreender o estado nutricional e tentar reverter este processo de forma saudável. Através desta experiência evidenciou-se que um dos principais fatores associados ao sobrepeso e obesidade destes escolares é o alto consumo de refrigerantes, suco em pó, macarrão instantâneo e biscoito recheado, associando a esse diagnóstico marcadores de consumo alimentar de risco, com alimentação cotidiana rica em produtos ultraprocessados.

Palavras-chaves: obesidade infantil; imagem corporal; educação nutricional
Fonte(s) de financiamento: nenhuma.
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar.

Sessões de Comunicação Oral (09/11 – 13h30min às 17h30min)

- INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA COMUNIDADE QUILOMBOLA DE SÍTIO ALTO, SERGIPE.
- A INTERFACE ENTRE A INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL E AS INIQUIDADES RACIAIS.
- INSEGURANÇA ALIMENTAR E ACESSO AOS PROGRAMAS SOCIAIS EM COMUNIDADES QUILOMBOLAS TITULADAS DO BRASIL.
- LINHA DE CUIDADO NA DOENÇA RENAL CRÔNICA: VULNERABILIDADE E INDICADORES DE SAN EM POPULAÇÃO NEGRA NO CENÁRIO DA ATENÇÃO PRIMÁRIA DE SAÚDE.
- SEGURANÇA ALIMENTAR DA COMUNIDADE INDÍGENA DO PARNÁSIO - RORAIMA.
- AVALIAÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE AGRICULTORES FAMILIARES.
- CONSUMO DE REFRIGERANTE E PRÁTICAS ALIMENTARES DE ADOLESCENTES DE ESCOLAS ESTADUAIS DE CURITIBA (PR).
- ASSOCIAÇÃO ENTRE A INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL E FATORES SOCIOECONÔMICOS EM ESCOLARES DA REDE ESTADUAL DE CURITIBA.
- PANORAMA DA INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES DO SERTÃO DE PERNAMBUCO.
- ESTADO NUTRICIONAL E HÁBITO ALIMENTAR DE ESTUDANTES CONSUMIDORES DE RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO EM INSTITUIÇÃO PÚBLICA NO SUL DO BRASIL.
- SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL E PERFIL ALIMENTAR DE ESTUDANTES COMENSAIS DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DE SANTA CATARINA.
- INDICADORES DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM CRIANÇAS COM NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS DE REDE PÚBLICA ESCOLAR MUNICIPAL: RISCO NUTRICIONAL, ACESSO E CONSUMO ALIMENTAR.
- DIAGNÓSTICO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DOS BENEFICIÁRIOS DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA, VITÓRIA DA CONQUISTA (BA).

- APOIO SOCIAL E INSEGURANÇA ALIMENTAR ENTRE MULHERES TITULARES DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA NA REGIÃO METROPOLITANA DO RIO DE JANEIRO.
- SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM ADULTOS DO SERTÃO DE PERNAMBUCO: PREVALÊNCIAS E VARIÁVEIS ASSOCIADAS.
- INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM FAMÍLIAS MORADORAS DE UMA OCUPAÇÃO NA ZONA SUL DE SÃO PAULO, SP.
- MUDANÇA NOS NÍVEIS DE INSEGURANÇA ALIMENTAR E FATORES SOCIOECONÔMICOS ASSOCIADOS: ESTUDO DE COORTE EM MUNICÍPIO DO INTERIOR DA PARAÍBA, BRASIL, 2011-2014.
- INSEGURANÇA ALIMENTAR EM ASSENTAMENTOS DO NORTE PAULISTA.
- AVALIAÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE AGRICULTORES FAMILIARES DE PROJETO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL NA REGIÃO CENTRAL DO ESTADO DE SÃO PAULO.
- INSEGURANÇA ALIMENTAR E ESTADO NUTRICIONAL DE MULHERES EM IDADE REPRODUTIVA DO INTERIOR DE PERNAMBUCO.
- A SEGURANÇA ALIMENTAR ENTRE OS IDOSOS DE UMA UNIDADE DE SAÚDE DE COLOMBO/PR.
- AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO DE IDOSOS E A DIFICULDADE DE ACESSO FAMILIAR AOS ALIMENTOS.
- OBESIDADE, POLÍTICAS PÚBLICAS E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL.
- INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE DOENTES CELÍACOS NO CONTEXTO DA ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR: UM ESTUDO NA CIDADE DE CURITIBA.
- JUDICIALIZAÇÃO DO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE PARA ACESSO A ALIMENTOS: REFLEXOS DA INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE PESSOAS COM NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS.

INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA COMUNIDADE QUILOMBOLA DE SÍTIO ALTO, SERGIPE

*Andhressa Fagundes (Universidade Federal de Sergipe - UFS/*Campus *São Cristóvão); Silvia Voci (UFS/*Campus *São Cristóvão); Rita Fagundes (UFS/*Campus *São Cristóvão); Sônia Menezes (UFS/*Campus *São Cristóvão); Tatiana Canuto (UFS/*Campus *São Cristóvão); Mayara Miranda (UFS/*Campus *São Cristóvão)*

Resumo: Sítio Alto, povoado do município de Simão Dias, no estado de Sergipe, é uma comunidade tradicional Quilombola, com aproximadamente 700 habitantes, cujas demandas de saúde são expressivas e justificadas pela pobreza e escassez. Trata-se de uma população com elevada taxa de natalidade, em especial de mães adolescentes, e outras expressivas necessidades no que se refere às condições de saúde e de nutrição, expressando as duas faces da Insegurança Alimentar e Nutricional: o déficit e o excesso de peso, além de carências nutricionais. Objetivou-se promover uma integração entre a universidade e a comunidade Quilombola de Sítio Alto, no estado de Sergipe por meio da imersão de discentes e docentes, realizando diagnóstico e intervenções de saúde e nutrição. A duração da vivência foi de três dias, com imersão interdisciplinar de discentes e docentes do curso de nutrição, geografia e de agroecologia. Foi realizada avaliação antropométrica, bioquímica, de consumo alimentar e da percepção de (in)segurança alimentar e nutricional, por meio da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) da comunidade. A partir dos resultados a equipe desenvolveu ações educativas e encaminhamentos para o serviço de saúde local. Cerca de 70% da população possui instrução até o ensino fundamental menor. A população tem como principal fonte de renda a agricultura (54%). No tocante às condições de saúde da população adulta, 40% apresentaram hipertensão arterial, 11,4% de taxas de glicemia para classificação de diabetes, e 44% da população excesso de peso. Foi observado um elevado consumo de alimentos ultraprocessados (embutidos, guloseimas), de açúcar (média de 8kg/mês/domicílio, DP±4,6), de sal (1,44kg/mês/domicílio; DP±1,17) e de óleo (2,7 L/mês/domicílio; DP±1,28), sendo que a média de pessoas por domicílio é cinco (DP±2,3). Diante desses dados é possível visualizar que os alimentos cultivados pelas famílias não representam a principal fonte da alimentação e que o percentual de indivíduos acima do peso na comunidade é uma possível consequência do elevado consumo de alimentos ultraprocessados os quais são ricos em gorduras, açúcares e sal. Todos da comunidade participaram de alguma ação educativa promovida pelos estudantes e os casos mais graves foram encaminhados para a atenção primária do município. A partir da aplicação da EBIA observou-se elevado índice de insegurança alimentar: (83%) quando há preocupação ou incerteza com o acesso futuro aos alimentos, dos 164 domicílios avaliados. A avaliação da Insegurança Alimentar e Nutricional por esse instrumento tem uma estreita relação com a percepção do respondente sobre a insuficiência de dinheiro ou de condições para a aquisição de alimentos. A vivência foi

sistematizada coletivamente, fruto do esforço dos estudantes, professores, técnicos e toda comunidade, gerando reflexões sobre o conteúdo teórico adquirido em sala de aula e a prática vivida em campo, oferecendo subsídios para processos de formação dos discentes, integração com o serviço de saúde do município, pratica, interdisciplinaridade entre os diversos cursos participantes da ação, e assim levando uma devolutiva para a comunidade de Sítio Alto.

Palavras-chave: segurança alimentar e nutricional; quilombola; estado nutricional.
Fonte(s) de financiamento: CNPq/2015.
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar.

A INTERFACE ENTRE A INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL E AS INIQUIDADES RACIAIS

Ariandeny Silva de Souza Furtado (SIASS IF Goiano/Goiás e FANUT/UFG); Cristina Camargo Pereira (FANUT/UFG); Maria Das Graças Freitas De Carvalho (FANUT/UFG)

Resumo: As injustiças raciais perduram no Brasil, onde além da herança colonial escravocrata, no período pós-abolicionista não houve políticas de integração, promoção, inclusão e desenvolvimento à população negra. Assim, destaca-se a importância de contemplar o quesito raça/cor no desenvolvimento e implementação das políticas públicas, uma vez que diferenças de raça atuam como determinantes sociais na efetivação de direitos. Nessa perspectiva, há que se considerar as iniquidades raciais, que se reproduz na não efetivação das políticas públicas, não usufruto dos direitos humanos e dificuldade no acesso a bens e serviços pela população negra, o que será refletido na condição de Insegurança Alimentar e Nutricional. Correlacionar as iniquidades raciais com a condição de Insegurança Alimentar e Nutricional da população negra. Foi realizada uma revisão narrativa da literatura baseada na análise dos resultados no Brasil em 2010, de dados oriundos do Relatório das Desigualdades Raciais e do Censo Demográfico, que contemplaram o quesito raça/cor e apresentaram correlação com a Segurança Alimentar e Nutricional, o racismo e as iniquidades raciais. O relatório das desigualdades raciais no Brasil (2009-2010) demonstrou que todos os indicadores sociais: renda, saúde, emprego, escolaridade, saneamento, alimentação e estado nutricional; a população branca é privilegiada em detrimento da negra. De acordo com Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE (2010) 70,8% das pessoas com perfil de extrema pobreza são negras. A situação de Insegurança Alimentar e Nutricional reforça a desigualdade entre raças, no Brasil, 11,5% da população negra vive em situação de Insegurança Alimentar e Nutricional Grave, para os brancos o percentual diminui para 4,2%. Para estimativa do nível de suficiência de alimentos consumidos 62,5% da população branca considera ser sempre suficiente, enquanto

para a negra este índice cai para 42,3%. Reconhecer o racismo e as iniquidades raciais enquanto determinante e/ou condicionante da Insegurança Alimentar e Nutricional é fundamental para avançar na efetivação de políticas públicas reparatórias que promovam a equidade racial e quiçá a tão almejada SAN, de forma universal e equânime a população negra.

Palavras-chaves: segurança alimentar e nutricional, racismo, direito humano a alimentação adequada e saudável.
Fonte(s) de financiamento: não houve financiamento.
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar.

INSEGURANÇA ALIMENTAR E ACESSO AOS PROGRAMAS SOCIAIS EM COMUNIDADES QUILOMBOLAS TITULADAS DO BRASIL

Camilla Christine Penha de Souza (Instituto de Nutrição Josué de Castro – UFRJ); Poliana de Araújo Palmeira (Instituto de Nutrição Josué de Castro – UFRJ); Rosana Salles-Costa (Instituto de Nutrição Josué de Castro – UFRJ)

Resumo: Comunidades quilombolas, devido ao processo histórico de escravidão e de discriminação e exclusão social, enfrentam um quadro de vulnerabilidade socioeconômica, marcado por condições de vida precárias e privação ou falta de acesso aos alimentos. Programas sociais foram efetivados no país com o intuito de atender às demandas desta população, como a redução das diferenças sociais, o combate à fome e ações de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Porém são escassos os estudos que avaliam como os programas sociais se relacionam com SAN neste grupo. Avaliar a relação entre os níveis de insegurança alimentar (IA) e o acesso aos programas e benefícios sociais (PBS) entre famílias de Quilombos titulados do país. Análise secundária de dados obtidos na pesquisa censitária "Avaliação da situação de SAN em comunidades quilombolas tituladas" realizada em 2011 entre 169 comunidades (8.744 domicílios). As informações sociodemográficas, de acesso aos PBS e da classificação da IA foram coletadas a nível domiciliar por meio de questionário. IA foi avaliada pela Escala Brasileira de Insegurança Alimentar e os domicílios foram classificados em segurança alimentar (SA)/IA leve e IA moderada/IA grave (IA mod/grave). Foram estimadas as proporções e seus respectivos intervalos de confiança de 95% das variáveis sociodemográficas e dos PBS mais acessados pelas famílias quilombolas. A associação entre a participação nos programas e o nível de IA foi testada utilizando teste qui-quadrado, considerando significância de 95%. As análises foram conduzidas no programa Stata versão 13.0. A prevalência de SA/IA leve foi de 44,1% e de IA mod/grave de 55,9%. Quanto às características sociodemográficas, 88,4% dos chefes das famílias tinham escolaridade < 8 anos de estudo, 75,5% viviam em união estável ou

eram casados, sendo na sua maioria homens (62,4%). Cerca de 40% das famílias tinham pelo menos uma criança menor de 5 anos. Quanto aos PBS observou-se maior participação do Programa Bolsa Família (PBF) (61,3%), do Programa Cestas de Alimentos (32,0%), do Programa de Aquisição de Alimentos Leite (PAA Leite) (6,2%) e do Programa Cisternas (5,21%). Verificou- se proporção significativamente maior das famílias quilombolas com SA/IA leve que participavam dos seguintes PBS: PAA Leite (SA/IA leve=9,2 IC95%8,3-10,1; IA mod/grave= 3,9 IC95%3,4-4,5), Cisternas (SA/IA leve=5,21 IC95%4,5-5,9; IA mod/grave=3,3 IC95%2,8-3,8), Cestas de alimentos (SA/IA leve=39,0 IC95%37,4-40,5; IA mod/grave=26,5 IC95%25,3-27,8) e Benefício de Prestação Continuada (SA/IA leve=15,2 IC95%14,1-16,4; IA mod/grave=7,9 IC95%7,1-8,7). As famílias quilombolas com as formas mais graves de IA acessavam mais o PBF (SA/IA leve=42,1 IC95%40,5-43,7; IA mod/grave=76,8 IC95%75,6-78,0). Ainda é discreta a inserção das famílias quilombolas entre os programas sociais, principalmente daqueles relacionados à agricultura, fundamental ao desenvolvimento destas comunidades. E quando as famílias conseguem acessá-los, o estudo revelou a importância dos PBS para minimizar os agravos da IA entre as famílias quilombolas.

Palavras-chaves: quilombolas, insegurança alimentar e programas sociais.
Fonte(s) de financiamento: Bolsista CAPES e CNPq

LINHA DE CUIDADO NA DOENÇA RENAL CRÔNICA: VULNERABILIDADE E INDICADORES DE SAN EM POPULAÇÃO NEGRA NO CENÁRIO DA ATENÇÃO PRIMÁRIA DE SAÚDE

Maria Teresa Gomes de oliveira ribas (Pontifícia Universidade Católica do Paraná - PUC-PR); Larissa Farinha Maffini (PUC-PR)

Resumo: Diferenciais de saúde perpassam múltiplos processos que envolvem o tipo de população, suas condições de vida, bem como as percepções próprias sobre saúde-doença cuidado. Na literatura nacional se discute a determinação de condições especiais de vulnerabilidade relativas à população negra, relacionadas à exclusão social e invisibilidade de suas necessidades no acesso a políticas públicas. Quanto à vulnerabilidade nutricional, se tem sistematizado três critérios concernentes à questão etária; à questão social (beneficiários de programas sociais, de doação de alimentos ou de transferência de renda, moradores de áreas favelizadas, entre outros) e à morbidade (diagnóstico de doenças crônicas não transmissíveis, especialmente hipertensão arterial (HA), diabetes mellitus (DM) e obesidade). Neste cenário, estudos epidemiológicos demonstram elevada prevalência de HA na população negra em correlação com

excesso de peso e elementos do padrão de consumo alimentar. A HA e o DM estão fortemente associados à doença renal crônica (DRC) como doenças de base. Assim, a presente pesquisa tem como foco a questão da organização do cuidado nutricional no referencial das linhas de cuidado para doenças crônicas não transmissíveis de interface com o componente alimentação-nutrição em saúde. Este relato se volta à DRC no cenário da atenção primária em saúde (APS), envolvendo demanda ambulatorial de casos em população negra (adultos e idosos autodeclarados negros ou pardos). A população de estudo foi captada em consulta especializada de ambulatório-escola de nefrologia em Curitiba (PR). Para a pesquisa foram coletados dados socioeconômicos, de acessibilidade a programas de políticas públicas, antropometria e descritores de consumo alimentar, envolvendo 9 participantes em livre demanda ao atendimento clínico da DRC. Em relação à escolaridade 33,33% eram analfabetos ou tinham o nível fundamental incompleto. Quanto à renda mensal familiar 44,44% recebiam até 1 salário mínimo. 66% eram aposentados, 33% tinham acesso a programas sociais e 22% eram titulares de direito do Programa Bolsa Família. A HA apareceu como doença de base da DRC em mais de 60% dos casos, sendo associada à DM e dislipidemia em 22% destes. O total dos entrevistados relatou acesso à Unidade Básica de Saúde no acompanhamento da doença com frequência média de 5 vezes ao ano. Sobre a motivação para a busca de cuidado na APS, 2/3 relataram como necessidade principal a busca por medicamentos. O tempo médio de diagnóstico da DRC foi de 7 anos, sendo que apenas 11,11% souberam informar o número de consultas realizadas até o diagnostico da DRC (média de 4 consultas). Quanto ao desfecho nutricional, a média de IMC dos entrevistados foi de 27,57 kg/m^2, com desvio padrão de 4,49, sendo 55% diagnosticados com obesidade. Sobre marcadores de risco do consumo alimentar obteve-se que menos da metade dos entrevistados consumiam feijão pelo menos cinco vezes por semana e 11 % relataram consumir doces mais que cinco vezes por semana. Carne, leite integral e frutas foram consumidos em 55% dos casos. Procurou-se evidenciar lacunas de acesso e de práticas referentes à organização do cuidado nutricional no cenário da APS em articulação com programas sociais como processo cumulativo de vulnerabilidade à determinação social da DRC em população negra. Esse processo remete à perda de janelas de oportunidade de promoção da segurança alimentar e nutricional nos processos de trabalho na APS e sua conexão com estratégias intersetoriais, impactando na ampliação da carga da doença.

Palavras-chaves: insegurança alimentar e nutricional; população negra; doenças crônicas não transmissíveis
Fonte(s) de financiamento: nenhuma
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar.

SEGURANÇA ALIMENTAR DA COMUNIDADE INDÍGENA DO PARNÁSIO – RORAIMA

Greyce Kelle Fidelis Paulino (Indígena do povo Macuxi, Instituto Insikiran de Formação Superior Indígena/Universidade Federal de Roraima - UFRR); Inara do Nascimento Tavares (Instituto Insikiran de Formação Superior Indígena/UFRR)

Resumo: A experiência descrita neste trabalho é resultado da pesquisa de campo realizada em janeiro de 2017, no tema contextual Segurança Alimentar e Nutricional I, do curso de Gestão em Saúde Coletiva Indígena, Instituto Insikiran de Formação Superior Indígena. Realizado na comunidade indígena Parnásio, Terra Indígena Raposa Serra do Sol, Município de Normandia – Roraima, o trabalho teve como objetivo compreender a situação de segurança alimentar do povo indígena Macuxi. A metodologia aplicada foi com base em pesquisa de campo com utilização de questionário, observação, entrevistas semiestruturadas, grupo focal com crianças e roda de conversas. Todas as atividades foram registradas por meio de gravações em áudios, vídeos e fotografias. As entrevistas e questionários foram realizados com o Tuxaua da comunidade, profissionais da saúde, Agente Indígena de Saúde – AIS e Agente de Saneamento – AISAN, famílias e 11 crianças. Na referida comunidade as pessoas entrevistados atribuíram a facilidade do acesso e consumo de alimentos industrializados como um dos motivos de vários problemas de saúde da população, atingindo principalmente crianças e idosos, sobre esse aspecto duas senhoras da comunidade observaram o seguinte: *em relação a saúde e alimentação das crianças existem mudanças na alimentação das mesmas, elas já nascem comendo produtos industrializado como por exemplo: maisena e farinha láctea; e vão abandonando os alimentos tradicionais como: papinha de goma, carimã*. As transformações na alimentação da comunidade geraram novos hábitos alimentares, afetando a sua forma de produção e cultura alimentar, como podemos observar na fala do Tuxaua da Comunidade: *hoje os produtos industrializados estão cada vez mais presentes na mesa das famílias, é mais fácil adquirir, hoje não só comemos o que produzimos.* Algumas questões que propiciaram essas mudanças foram as seguintes: aumento da população; escassez da caça e da pesca e assalariamento de alguns indivíduos da comunidade. Com isso, muitas famílias têm substituído a roça, a caça e a pesca pela compra dos produtos industrializados. Deste modo, foi observado a necessidade de desenvolver ações quanto à promoção de práticas alimentares saudáveis, respeitando a cultura da comunidade indígena Parnásio. Propostas de ações: esclarecimento de crianças e jovens sobre a valorização de alimentos produzidos na própria comunidade; levantamento de alimentos tradicionais que deixaram de ser consumidos na comunidade; informar a comunidade sobre os riscos de consumir alimentos industrializados. Estas ações serão desenvolvidas pela autora do projeto com a colaboração de outros profissionais e especialmente com as pessoas mais experientes da comunidade e que tenham conhecimento sobre alimentos tradicionais. As ações devem atingir toda a comunidade, mas principalmente

crianças e jovens. Todas as atividades serão realizadas na própria comunidade, na escola, nas reuniões da comunidade e também nos espaços de roça.

Palavras-chaves: segurança alimentar; saúde; comunidades indígenas.
Fonte(s) de financiamento: não há fonte de financiamento.
Conflito de interesses: não há conflitos de interesse.

AVALIAÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE AGRICULTORES FAMILIARES

Sílvia Oliveira Lopes (Universidade Federal de Viçosa – UFV);
Elizangela da Silva Miguel (UFV); Silvia Eloiza Priore (UFV)

Resumo: Conhecer os determinantes da (In)Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), permite propor estratégias que contribuem e favorecem a SAN, bem como a soberania alimentar de agricultores familiares. Objetivou-se com este trabalho avaliar a situação de (In)Segurança Alimentar e Nutricional e fatores socioeconômicos e demográficos de agricultores familiares. Trata-se de um estudo transversal, realizado em 2016 em domicílios rurais de Viçosa-MG. Participaram do estudo 62 famílias, obteve-se aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa com seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa (1.052.838) mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Para a coleta dos dados utilizou-se questionário semiestruturado, obteve-se informações socioeconômicas (renda declarada, imóvel próprio e número de moradores) e demográficas (idade, sexo e escolaridade do morador de referência) e (in)segurança alimentar pela aplicação da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA). Para avaliação da situação de pobreza considerou-se renda per capita inferior a ½ salário mínimo vigente (R$440,00 *per capita*). As análises estatísticas foram realizadas no *software* SPSS versão 20.0, adotando-se nível de significância de 5%. Para verificar associação entre as variáveis de interesse utilizou-se o teste de Qui-quadrado de *Pearson e Odds Ratio, e Spearman* para correlação. Conhecer as prevalências de insegurança alimentar (IA) é uma importante estratégia para a construção de políticas públicas que permitam atender a necessidade do grupo a ser trabalhado de forma efetiva. Encontrou-se valores de IA em 38,7% (n=24) dos domicílios, sendo IA Leve em 33,9% (n=21), IA Moderada 3,2% (n=2) e IA Grave em 1,6% (n=1), valores estes acima da média nacional que é de 22,6%. Outros indicadores são utilizados para a caracterização socioeconômica e demográfica que permitem inferir de forma indireta a situação de IA nos domicílios como, renda, escolaridade, número de moradores no domicílio e presença de idosos. O número de moradores variou de no mínimo 1 e máximo 7, tendo média de 3. A renda domiciliar teve mediana de R$ 1760,00 (mínimo de R$ 225,00 – máximo de R$ 12380,00); foi encontrado 41,9% (n=26) das famílias em situação de pobreza, possuíam imó-

vel próprio 90,3% (n=56). Houve predomínio do sexo masculino para os moradores de referência 77,42% (n=48). A mediana de escolaridade foi de 4 anos, apresentando 77,42% (n=48) dos moradores 4 anos ou menos de estudo. A presença de idosos chefiando os domicílios foi de 50% (n=31). A IA associou-se ao número de moradores maior que três indivíduos (p= 0,004; OR= 0,442; IC= 0,245-0,798) e situação de pobreza domiciliar (p=0,009; OR= 0,244; IC= 0,083-0,722). Não houve associação entre ter casa própria (p= 0,63), sexo (p= 0,376), escolaridade (p= 0,131) e o responsável do domicílio ser idoso (p= 0,118) com a presença de IA. A pontuação da EBIA correlacionou-se com número de moradores no domicilio (r= 0,53 e p= 0,000) e idade do morador de referência (r= -0,313; p= 0,013). A população rural por muitos anos ficou a quem das políticas públicas, sendo necessário maior atenção quanto a situação de IA e os fatores determinantes.

Palavras-chaves: segurança alimentar e nutricional, agricultura familiar, domicílios rurais.
Fonte(s) de financiamento: Agradecimentos à FAPEMIG, CAPES e ao Programa de Pós Graduação em Agroecologia da Universidade Federal de Viçosa.
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar.

CONSUMO DE REFRIGERANTE E PRÁTICAS ALIMENTARES DE ADOLESCENTES DE ESCOLAS ESTADUAIS DE CURITIBA (PR)

Rafaela Pacheco Klauberg (Universidade Federal do Paraná - UFPR); Christiane Machado Opuszka (UFPR); Loren Cardoza Salazar (UFPR); Doroteia Aparecia Hofelmann (UFPR)

Resumo: Uma das dimensões da Segurança Alimentar e Nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso a alimentos de qualidade. Os refrigerantes, bebidas carbonatadas, não alcoólicas e de elevada densidade energética, resultante do alto teor de açúcar, são considerados marcadores de hábitos alimentares não saudáveis, visto que, estão associados ao elevado consumo de alimentos ricos em gorduras e açúcares, e substituem ou reduzem o consumo de outras bebidas, como a água, o leite e os sucos naturais. Nas últimas décadas, o consumo de refrigerantes tem sido crescente no Brasil e no mundo, especialmente entre os adolescentes. O objetivo deste estudo foi verificar a correlação do consumo de refrigerantes com outras práticas alimentares em alunos das escolas estaduais de Curitiba, Paraná. Foi realizado estudo transversal, com amostra representativa de alunos do 6º ano do ensino fundamental ao 3º ano do ensino médio das instituições de ensino estaduais do município. Os dados foram coletados no período de março de 2016 a maio de 2017. Foi aplicado questionário sobre frequência semanal de consumo de alimentos. As correlações entre a frequência semanal de ingestão de refrigerantes, e demais hábitos de consumo de alimentos e/ou bebidas foram investigadas por meio da correlação de Spe-

arman. Participaram do estudo 1.232 adolescentes. A idade média dos participantes foi de 14,2 anos (desvio-padrão 2,1), distribuídos no intervalo de 10 a 19 anos, sendo 51,2% do sexo masculino. Metade dos adolescentes referiu ingerir refrigerantes três ou mais vezes na semana (p25=1, p75=5), sendo que 15,2% (n=178) indicaram consumo diário da bebida. A frequência semanal de consumo de refrigerantes esteve moderadamente correlacionada ao consumo de: lanches prontos (r=0,52, p= <0,001), salgados fritos (r=0,55,p= <0,001), doces e guloseimas (r=0,43, p= <0,001), presunto e embutidos (r=0,40, p=<0,001) e salgadinho de pacote (r=0,49, p= <0,001); apresentou correlações fracas com macarrão instantâneo (r=0,25, p=<0,001), batata frita e outras frituras (r=0,36, p= <0,001), biscoito doce (r=0,34, p= <0,001) e biscoito salgado (r=0,20, p=<0,001); e correlacionou-se inversamente ao consumo de salada crua (r= -0,06, p=0,038), legumes cozidos (r= -0,06, p=0,018), leguminosas (r= -0,07, p=0,012) e frutas frescas (r= -0,01, p=0711). Os resultados do estudo permitiram observar que o consumo de refrigerantes apresenta associação positiva com o consumo de alimentos de elevado valor energético e baixo valor nutricional e negativa quando trata-se de alimentos fontes de vitaminas, minerais e de elevado valor nutricional. Destaca-se necessidade de programas e políticas públicas que regulamentem oferta e disponibilidade de refrigerantes, e outras bebidas açucaradas para a população.

Palavras-chaves: refrigerantes; hábitos alimentares; adolescentes
Fonte(s) de financiamento: A aluna Rafaela Pacheco Klauberg recebeu bolsa de iniciação científica do CNPq e do Tesouro Nacional, por meio dos Editais de Iniciação Científica da Universidade Federal do Paraná.
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar.

ASSOCIAÇÃO ENTRE A INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL E FATORES SOCIOECONÔMICOS EM ESCOLARES DA REDE ESTADUAL DE CURITIBA

Aline Daniela da Cruz e Silva (Universidade Federal do Pará - UFPA); Christiane Opuszka Machado (Universidade Federal do Paraná - UFPR); Diego Spinoza dos Santos (UFPR); Loren Milagros Salazar Cardoza (UFPR); Karen Larissa Ramalho dos Santos (UFPR); Doroteia Aparecida Hofelmann (UFPR)

Resumo: A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais. Em 2010, 30,2% dos domicílios no Brasil se encontravam em estado de insegurança alimentar. O objetivo deste estudo foi identificar a prevalência de insegurança alimentar (InSAN) familiar de adolescentes da rede estadual de Curitiba (PR), e sua associação com perfil socioeconômico das famílias. Para este estudo transversal, de base escolar, foram

encaminhados questionários a serem respondidos pelos pais ou responsáveis pelos adolescentes de 30 escolas estaduais, aleatoriamente sorteadas no município. A InSAN foi investigada por meio da escala reduzida que continha cinco questões, relacionadas a preocupação da comida da casa acabar antes que houvesse dinheiro para novas compras, a ausência de dinheiro para compras de alimentos saudáveis, e a diminuição ou a não realização de refeições pelos adultos para economia de alimentos. Associações entre InSAN e variáveis em estudo foram investigadas por meio do teste do qui-quadrado de Pearson. Houve retorno de 299 questionários, sendo a maioria respondido por responsável do sexo feminino (80,2%). 60,2% dos participantes, responderam afirmativamente ao menos uma das questões da escala de InSAN. A InSAN foi mais frequentemente referida por respondentes do sexo feminino (63,9%) em relação ao masculino (44,7%) (p=0,016); também entre aqueles que referiram renda familiar menor do que um salário mínimo (83,7%) em relação aos que possuíam entre 1 a 2 salários mínimos (57,8%) e 3 ou mais salários (55,7%) (p=0,005); que residiam em moradias alugadas/cedidas (71,0%) em relação àqueles que residiam em moradia própria (54,3%) (p=0,014); e com escolaridade paterna inferior a oito anos de estudo (71,6%) comparados àqueles com escolaridade maior que 8 anos (54,9%) (p=0,020). A elevada prevalência de InSAN é semelhante àquela encontrada em outros estudos. As mais frequentes associações encontradas nestes estudos foram entre a InSAN e a escolaridade do chefe da família e à menor renda familiar, demonstrando que a baixa escolaridade dificulta a inserção no mercado de trabalho e a obtenção de melhor remuneração, o que pode colocar a família em situação de vulnerabilidade. O direito à alimentação adequada é garantido por lei e essencial para o desenvolvimento humano, tanto fisiológico como socialmente. A associação positiva entre fatores socioeconômicos e a presença de insegurança alimentar, demonstra que esse direito não está sendo garantido e que existe uma necessidade de políticas para a educação e o trabalho, que possibilitem a diminuição da desigualdade social e promovam a melhoria da condição social e qualidade de vida das famílias, buscando um desenvolvimento adequado para as crianças e adolescentes.

Palavras-chaves: segurança alimentar e nutricional, fatores socioeconômicos, prevalência
Fonte(s) de financiamento: nenhuma
Conflito de interesses: não há conflito de interesses a declarar.

PANORAMA DA INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES DO SERTÃO DE PERNAMBUCO

Vanessa Sá Leal (Centro Acadêmico de Vitória - CAV/Universidade Federal de Pernambuco – UFPE); Juliana Souza Oliveira (CAV/UFPE); Emilia Chagas Costa (CAV/UFPE); Leopoldina Augusta Souza Sequeira de Andrade (Centro de Ciências da Saúde – CCS/UFPE); Natália Fernandes dos Santos

(CCS/UFPE); Nathalia Paula de Souza (CAV/UFPE); Jussara Tavares Pessoa (CCS/UFPE); Fernanda Cristina de Lima Pinto Tavares (CCS/UFPE); Pedro Israel Cabral de Lira (CCS/UFPE)

Resumo: A Segurança Alimentar e nutricional (SAN) tem um conceito amplo e envolve o direito do indivíduo de ter acesso permanente a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente sem comprometer o acesso a outras necessidades essências (moradia, saneamento básico, saúde), e está diretamente associada às condições sociais de uma população. Avaliar a situação de Insegurança Alimentar e Nutricional (InSAN) dos domicílios com crianças e adolescentes residentes no sertão de Pernambuco, e os principais fatores associados. Estudo transversal, de base populacional realizado no período de setembro a outubro de 2015, no sertão de Pernambuco, utilizando uma amostra de 308 crianças e adolescentes com idade entre 5 e 19. A Insegurança Alimentar e Nutricional (INSAN) foi avaliada através da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) para menores de 18 anos. As variáveis de exposição estudadas foram: cor, classe econômica, local de residência, saneamento básico e inscrição em programa de transferência de renda. A análise estatística foi realizada através do programa estatístico SPSS (versão 13.0), e a associação da SAN com as variáveis de exposição foi realizada através do teste qui-quadrado de Pearson. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa Envolvendo Seres Humanos, da Universidade Federal de Pernambuco, sob número de parecer 897.655 e CAAE 38878814.9.0000.5208. A amostra foi composta de 308 indivíduos de 5 a 10 anos (N=135) e 10 a 19 anos (N=173), com distribuição homogênea de sexo. A INSAN foi encontrada em 83,1% da amostra, prevalecendo as formas leves (36,4%) e a moderada (40,9%). Os fatores associados a INSAN foram: indivíduos de cor parda e negra (p=0,0001), residentes na área rural (p=0,001), com eliminação de dejetos em fossa rudimentar (p=0,0001), das classes econômicas C, D, E (p=0,0001) e inscritos no Programa Bolsa Família (p=0,0001). Em relação aos motivos relatados pelos responsáveis pelos domicílios das crianças e adolescentes, que levaram a inadequação da qualidade e quantidade de alimentos destacam-se: falta de dinheiro (86,0%), endividamento (19,8%) e produção de alimentos insuficiente (15,6%). A condição de INSAN no sertão pernambucano pode estar relacionada a estreita dependência dos indivíduos com o meio ambiente na produção de alimentos para autoconsumo ou mesmo para comercialização. Neste sentidoa situação de INSAN é um marcador de desigualdades relativas ao sistema econômico, sendo a pobreza e desigualdade social seus principais determinantes.

Palavras-chaves: segurança alimentar e nutricional; consumo de alimentos; indicadores sociais.
Fonte(s) de financiamento: Fundação de Amparo à Ciência e Tecnologia de Pernambuco (FACEPE).
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar.

ESTADO NUTRICIONAL E HÁBITO ALIMENTAR DE ESTUDANTES CONSUMIDORES DE RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO EM INSTITUIÇÃO PÚBLICA NO SUL DO BRASIL

Marina Carvalho Berbigier (Programa de Pós-Graduação Ensino na Saúde - PPGENSAU/ Mestrado profissional da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre - UFCSPA); Cleidilene Ramos Magalhães (Departamento de Educação e Humanidades/UFCSPA)

Resumo: Muitos motivos já foram identificados para justificar a mudança negativa nos hábitos alimentares de alunos que cursam o ensino superior, dentre eles ressaltam-se questões financeiras associadas à saída do jovem da casa da família para estudar, estresse com as atividades acadêmicas, ausência de tempo para uma maior dedicação à produção da sua própria alimentação e ausência de conhecimento em nutrição para realização de escolhas mais saudáveis. Uma das perspectivas de compreensão desse movimento de mudança é a que reconhece os espaços coletivos, inseridos em diferentes setores sociais, como potenciais promotores de saúde. Neste sentido, os restaurantes universitários, nas instituições de ensino superior, podem ser importantes nesse processo, com a adequação da alimentação como um dos aspectos fundamentais para o mesmo, sendo essa incentivada através de políticas e diretrizes que visam melhorar as condições de saúde e alimentação no Brasil, como as propostas através da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), Política Nacional de Promoção de Saúde e o Marco de Referência para Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas, todos reforçando a necessidade de vigilância alimentar e nutricional e o controle dos fatores que predispõem doenças associadas à alimentação. O objetivo desse trabalho foi avaliar o hábito alimentar e estado nutricional dos alunos que consomem no restaurante universitário (RU) de uma universidade pública do sul do Brasil, com a intenção de que, através de um processo contínuo de vigilância alimentar e nutricional se possa incluir estratégias de promoção de saúde voltadas às principais necessidades dessa população. Estudo transversal avaliou 290 estudantes universitários, através de antropometria com IMC e Circunferências de Cintura e Quadril, bioimpedância elétrica para estimativa de percentual de gordura corporal e questionário de hábitos alimentares. A amostra foi dividida em três grupos de frequência de consumo no RU, sendo 31,7% consumidores diários, 40,3% frequentes e 27,9% eventuais; do total dos avaliados 42,4% eram mulheres, 57,6% homens, e a média de idade foi de 23,8 ± 5,64. O tratamento estatístico dos dados foi realizado através do *software* SPSS v18.1. Constatou-se que a média de IMC foi de 23,1 ± 3,4, porém 17,8% das mulheres e 24% dos homens apresentavam excesso de peso e 37,6% do total estavam com o percentual de gordura inadequado. Foi observado alto índice de sedentarismo e hábitos alimentares discrepantes das recomendações do Ministério da Saúde. Os achados desse estudo corroboram com o que foi observado na literatura no que tange à insegurança alimentar observada nessa população e identificam a mesma como foco de ações de promoção de saúde alimentar e nutricional.

Palavras-chaves: educação alimentar e nutricional, segurança alimentar e nutricional, promoção de saúde
Fonte(s) de financiamento: próprio
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar.

SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL E PERFIL ALIMENTAR DE ESTUDANTES COMENSAIS DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DE SANTA CATARINA

Tais Thomsen Silveira (Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC); Arthur Thieves Mello (UFSC); Paula Espinola (UFSC); Melina dos Santos (UFSC); Ana Claudia Mazzonetto (UFSC); Marcela Veiros (UFSC)

Resumo: O Restaurante Universitário (RU) dessa instituição atende cerca de dez mil comensais diariamente. O custo das refeições é grande parte subsidiado, tornando o RU um espaço que pode promover o acesso à alimentação adequada e saudável por um baixo custo aos estudantes (R$1,50). O perfil nutricional e alimentar dessa população não é inteiramente conhecido pela equipe de nutricionistas do RU e foi uma demanda para o presente estudo. Além disso, outras questões nutricionais despertavam o interesse de nutricionistas, como o consumo de doces e bebidas açucaradas pelos comensais e a demanda para a inclusão de opção vegetariana no cardápio. O presente estudo tentou caracterizar os comensais para auxiliar o RU na tomada de decisões. Identificar características demográficas, aceitação de opções vegetarianas e o consumo de doces e bebidas açucaradas entre os comensais de um restaurante universitário do sul do Brasil. Estudo observacional tranversal. Um questionário específico para o estudo foi desenvolvido, por estagiários de nutrição do RU. Ele foi aplicado utilizando a ferramenta online *Google Forms*. O questionário continha 16 perguntas fechadas sobre: sexo, idade, estatura, peso, frequência de refeições no RU, hábitos vegetarianos, aceitabilidade de preparações vegetarianas, consumo de bebidas açucaradas e de doces. O questionário foi publicado em site e mídia social oficiais da UFSC por período de 2 semanas, em maio de 2016. Os dados foram tabulados e analisados descritivamente. 2.175 estudantes responderam ao questionário (21,8% dos comensais); 82,5% eram granduandos; 58,8% mulheres; 66,5 % com idade entre 20 e 30 anos; 71,4% apresentaram IMC eutrófico; 53,4% almoçam de 3 a 5 vezes por semana no RU; 40% e 25,9% consomem doces e bebidas açúcaradas uma ou duas vezes por semana, respectivamente; 23% não consomem nenhuma bebida durante a refeição, 34% bebem água e 42% consomem bebida açucarada incluída nas opções de auto-serviço; somente 14% se auto-declararam vegetarianos e 33% dos não-vegetarianos não aceitariam substituição da proteína animal por uma preparação vegetariana no cardápio. O cardápio do RU

é saudável, com oferta de saladas e vegetais não amiláceos e frutas diariamente como sobremesa. o público atendido é majoritariamente graduandos e eutróficos. A oferta de refresco durante a refeição pode estar promovendo consumo excessivo de açúcar, visto metade dos participantes almoçarem de 3 a 5 vezes por semana no RU e 40% dos estudantes consomem o refresco oferecido livremente durante as refeições. Embora exista uma quantidade relevante de indivíduos que se declaram vegetarianos (14%) a substituição de proteína animal por uma preparação vegetariana foi rejeitada por 33% dos indivíduos não-vegetarianos, indicando, portanto, a análise de alternativas para satisfazer os dois públicos, visto ser oferecida apenas uma opção proteica ao dia. Sugere-se a retirada da oferta de bebida açucarada no RU e um maior controle da universidade sobre os vendedores ambulantes que vendem doces no entorno do restaurante.

Palavras-chaves: restaurante universitário, bebidas açucaradas, vegetarianismo
Fonte(s) de financiamento: não houve financiamento
Conflito de interesses: os pesquisadores declaram que não há conflito de interesse.

INDICADORES DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM CRIANÇAS COM NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS DE REDE PÚBLICA ESCOLAR MUNICIPAL: RISCO NUTRICIONAL, ACESSO E CONSUMO ALIMENTAR

Maria Teresa Gomes de Oliveira Ribas (Pontifícia Universidade Católica do Paraná – PUC-PR); Carolina Fantin Carneiro (PUC-PR)

Resumo: Esta comunicação se refere a uma parcela do Projeto de Pesquisa "Indicadores de Segurança Alimentar e nutricional (SAN) na organização do cuidado em necessidades alimentares especiais para escolares da rede pública municipal de educação de Curitiba (PR)". Seu propósito foi de produzir indicadores de segurança alimentar e nutricional (SAN) para a organização do cuidado nutricional de escolares com necessidades alimentares especiais (NAE). Buscou-se nesta pesquisa identificar as práticas alimentares e os marcadores de consumo de alimentos e adesão à alimentação escolar em escolares das NAE. A metodologia da pesquisa envolveu a identificação e o mapeamento da distribuição dos escolares com NAE por escolas da rede pública municipal de educação em Curitiba-PR. O mapeamento foi realizado conforme confirmação por laudo médico das respectivas NAE e o número de alunos ativos nas escolas. Após a eleição das escolas, foram construídos e enviados aos estudantes identificados, questionários de marcadores de consumo alimentar, com base nos protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), adaptados ao contexto das NAE, que foram respondidos pelos pais/responsáveis, mediante a autorização pelo Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). A sistematização

dos dados foi feita no programa Microsoft Office Excel. Foram estudados 72 escolares com idade média de 8 anos, sendo 36 (50%) do sexo feminino e 36 (50%) do sexo masculino. O diagnóstico nutricional dessas crianças foi dividido em 4 grupos: alergias alimentares (intolerância à lactose e alergias alimentares no geral, n=36), diabetes (diabetes tipo 1 e tipo 2, n= 26), dislipidemias (alterações do perfil lipídico, n=8), e as doenças mistas (combinação dessas patologias, n=2). Sobre o acesso à alimentação cotidiana e especial, os marcadores de consumo alimentar evidenciaram que 91% das crianças consomem alimentos especiais em seu domicílio, e 94% relataram receber alimentação especial na escola. A principal lacuna observada se relacionou à adesão ao lanche especial pelos escolares, sendo que apenas 48% relatou adesão total ao lanche especial ofertado, 42% das crianças relataram adesão parcial, e 6% a não adesão. Em sua maioria, os respondentes explicam essa questão pelo fato de a criança 'não gostar da alimentação especial' fornecida pela escola, questão essa que vai ao encontro dos 68% que relataram já ter levado alimentos de casa para o lanche da escola, e dos 21% que relataram já ter consumido o lanche de algum colega. A partir do panorama encontrado, observa-se que há a necessidade de buscar ações que possibilitem a melhora da oferta desses alimentos especiais aos escolares com NAE, de forma que atendam de maneira mais efetiva as suas necessidades alimentares e nutricionais. Discute-se que além dos quesitos de baixa adesão da alimentação escolar ligados a aspectos sensoriais dos alimentos ofertados, a SAN desta população envolve a dimensão da cultura alimentar regional, no cenário da experiência da doença, promovendo assim a igualdade do acesso à uma alimentação adequada e segura, e que proporcione prazer e inclusão no momento da realização das refeições.

Palavras-chaves: segurança alimentar e nutricional; necessidades alimentares especiais, escolares
Fonte(s) de financiamento: Projeto de Iniciação Científica com financiamento de bolsa da Pontifícia Universidade Católica do Paraná.
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar.

DIAGNÓSTICO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DOS BENEFICIÁRIOS DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA, VITÓRIA DA CONQUISTA (BA)

André Souza Suzart (Secretaria Municipal de Saúde de Vitória da Conquista - BA); Aldo Pacheco Ferreira (Fundação Oswaldo Cruz, Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca, Departamento de Direitos Humanos, Saúde e Diversidade Cultural – Rio de Janeiro - RJ); Gyselle Cynthia Silva Meireles (Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia – Itapetinga - BA); Gefter Thiago Batista Correa (Faculdade Independente do Nordeste Fainor – Vitória da Conquista - BA); Renato José Bonfatti (Fundação Oswaldo Cruz, Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca, Centro de Estudos da Saúde do Trabalhador e Ecologia Humana – Rio de Janeiro - RJ)

Resumo: Em 2004, o governo brasileiro instituiu o Programa Bolsa Família (PBF) com a finalidade de combater a pobreza e a fome, promovendo, dessa forma, segurança alimentar e nutricional. Esta pesquisa refere-se a um estudo transversal de base populacional que aborda as repercussões do Programa Bolsa Família nos beneficiários do Município de Vitória da Conquista-BA. Teve como objetivo desvelar os desdobramentos do mencionado programa na configuração de ideais dos beneficiários, analisando os impactos do programa quanto aos aspectos de (in) segurança alimentar e nutricional. Para alcançar esta meta, a investigação exigiu a utilização do método quantitativo, recorrendo à pesquisa bibliográfica e documental, além de demandar a aplicação de entrevistas estruturadas e validadas onde foram coletadas informações Sociais, Econômicas e Ambientais dos beneficiários. Também foi utilizado a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar. Em cumprimento às normas da Resolução nº 466, de 12 de dezembro de 2012, do Conselho Nacional de Saúde, esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca (CAAE: 46081015.7.0000.5240). Entre os resultados, o estudo destacou a emergência de aspirações de caráter prático de realização e a projeção de melhores perspectivas para o futuro, na elaboração de projetos de ações no cotidiano, buscando mitigar as situações de pobreza, alcançando melhores condições de vida. Destacaram-se, ainda, questionamentos das reais possibilidades da superação da pobreza, uma vez que as situações de carência e vulnerabilidade social e a experiência com os serviços públicos precários implicam medidas mais estruturais, que ultrapassam a esfera do programa. A pesquisa mostrou que a prevalência de Insegurança Alimentar (IA) foi de 73,5%, distribuídas em IA leve 40,8%, moderada 26,9% e severa 5,6%. Um dado desta pesquisa que merece destaque é o de que a prevalência de insegurança alimentar severa (indicativo de fome entre adultos e crianças) é menor do que a leve ou moderada, podendo ser um efeito dos programas de transferência de renda, mais especificamente o Programa Bolsa Família, que deixam as pessoas pobres um pouco menos pobres, em virtude da renda transferida, melhorando também a desigualdade social. Ficou evidente que, conforme se reduz a renda *per capita*, as chances de a família vir a apresentar IA moderada ou severa aumentavam progressivamente. Tendo em vista a relação existente entre situação de insegurança alimentar e características socioeconômicas, destaca-se a necessidade de ações de responsabilidade social e políticas públicas, como o próprio Programa Bolsa Família, que visem à garantia da segurança alimentar e nutricional no Município de Vitória da Conquista. Cabe destacar que o PBF representa a conquista de segmentos populares da sociedade brasileira, que lutam por melhores expectativas e condições de vida. Diante disso, tem repercutido de forma positiva nas vidas cotidianas dos beneficiários que vivem em situações de miséria e pobreza, sobretudo por ser em muitos casos a única renda familiar segura, chegando a representar o principal meio de manutenção da vida.

Palavras-chaves: programa bolsa família, segurança alimentar e nutricional, direito e saúde.
Fonte(s) de financiamento: nenhuma.
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar.

APOIO SOCIAL E INSEGURANÇA ALIMENTAR ENTRE MULHERES TITULARES DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA NA REGIÃO METROPOLITANA DO RIO DE JANEIRO

Hellen C. de S. Ataliba (Instituto de Nutrição Josué de Castro – UFRJ); Lívia Gomes de Oliveira (Instituto de Nutrição Josué de Castro – UFRJ); Aléxia Vieira de Abreu Rodrigues (Faculdade de Nutrição Emília de Jesus Ferreiro – UFF); Camilla Christine Penha de Souza (Instituto de Nutrição Josué de Castro – UFRJ); Poliana Araújo Palmeira (Instituto de Nutrição Josué de Castro – UFRJ/ Centro de Educação e Saúde – UFCG); Ana Lúcia Pires Augusto (Instituto de Nutrição Josué de Castro – UFRJ/ Faculdade de Nutrição Emília de Jesus Ferreiro – UFF); Rosana Salles-Costa (Instituto de Nutrição Josué de Castro – UFRJ)

Resumo: A insegurança alimentar (IA) no país tem sido associada à renda familiar, a escolaridade do chefe de família e às relações interpessoais, que podem ser avaliadas pelo apoio social percebido (AS). Estudos recentes sugerem relação inversa do AS com IA, principalmente em famílias mais pobres, sugerindo a importância dessa investigação entre os fatores que interferem na garantia da segurança alimentar e nutricional (SAN). Realizar análise da associação ente AS e IA segundo a percepção de mulheres de um distrito do município de Duque de Caxias (DCX), elegíveis para o Programa Bolsa Família (PBF). Trata-se de estudo transversal de base populacional, realizado em domicílios de Campos Elíseos/DCX. Dos 229 domicílios amostrados, foram selecionados 225 mulheres com idade entre 19 e 60 anos. Foram analisados os fatores sociodemográficos (condições de saneamento básico, renda familiar mensal per capita e número de pessoas por domicílio) por meio de questionário fechado para descrição da população. A investigação da IA foi realizada por meio da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar, dividindo-se a população estudada em dois grupos (Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) *versus* o grupo em IA (ISAN). O AS foi mensurado por meio do Medical Outcomes Study-Social Support Survey (MOS-SSS) e analisado em escores padronizados por cada uma de suas dimensões. Foi feita análise exploratória dos dados e análise de variância da média dos escores padronizados para testar a associação das dimensões do AS e IA, considerando como nível de significância de 95%. Dos domicílios analisados, 38% eram compostos por até 3 moradores, 58% apresentavam rede pública de abastecimento de água, 81% com rede pública de esgotamento sanitário e 63% tinham acesso à água filtrada. Mais da metade da população apresen-

tou renda mensal inferior a R$500,00. Cerca de 90% dos domicílios se encontravam em IA. A média dos escores padronizados da dimensão do apoio de interação social positiva foi signficativamente maior (p-valor< 0,001) entre as mulheres com SAN (80% ±19) quando comparadas com aquelas em ISAN (ISAN= 67,4% ± 22). O mesmo padrão foi observada para a dimensão de apoio material, sendo as mulheres em SAN com os maiores valores de escore padronizado (SAN=80,7%±19,8; ISAN=63,2%±23; p<0,01). As demais dimensões do AS não foram associadas com IA no grupo estudado. A percepção do AS se revelou associada com IA dentre as mulheres analisadas, tanto com relação à impressão da qualidade das relações com amigos como com relação ao acesso a recursos que garantam o provimento de alimentação. Assim o olhar para os fatores associados a IA deve também incluir fatores além da transferência de renda entre famílias em pobreza extrema.

Palavras-chaves: insegurança alimentar; apoio social; interação social positiva
Fonte(s) de financiamento: CNPq e FAPERJ
Conflito de interesses: "Não há conflito de interesse a declarar."

SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM ADULTOS DO SERTÃO DE PERNAMBUCO: PREVALÊNCIAS E VARIÁVEIS ASSOCIADAS

Vanessa Sá Leal (Centro Acadêmico de Vitória - CAV/Universidade Federal de Pernambuco – UFPE); Jussara Tavares Pessoa (Centro de Ciências da Saúde - CCS/UFPE); Juliana Souza Oliveira (CAV/UFPE); Fernanda Cristina de Lima Pinto Tavares (CCS/UFPE); Catarine Santos da Silva (CCS/UFPE); Natália Fernandes dos Santos (CCS/UFPE); Lizelda Maria de Araujo Barbosa (CCS/UFPE); Pedro Israel Cabral de Lira (CCS/UFPE)

Resumo: O sertão de Pernambuco configura uma extensa área historicamente relacionada a desastres naturais devido a períodos de estiagens e secas. Tal situação tem alto potencial de comprometer a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) da população e, consequentemente, seu Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). O objetivo do estudo foi avaliar a situação SAN em adultos do sertão pernambucano e verificar sua associação com variáveis sócio demográficas, econômicas e antropométricas. O estudo foi do tipo observacional, transversal, de base populacional, descritivo e analítico, e utilizou uma amostra de 513 adultos, com faixa etária de 20 a 59 anos, residentes no sertão de Pernambuco. Foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa Envolvendo Seres Humanos, da Universidade Federal de Pernambuco, sob número de parecer 897.655 e CAAE 38878814.9.0000.5208. A SAN foi a variável dependente, sendo avaliada através da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA, 2010). As variáveis independentes estudadas foram sócio demográficas, econômicas e antropométricas: sexo, idade, local de mo-

radia, escolaridade, renda per capta, cor da pele, IMC e circunferência da cintura. As associações foram investigadas através do teste Qui-quadrado, com nível de significância de 5%, utilizando-se o *software* SPSS, versão 13. Os achados mostraram 24,2% de SAN (n= 124), 33,7% de Insegurança Alimentar e Nutricional (InSAN) leve (n= 173), 34,5% de InSAN moderada (n= 177) e 7,6% de InSAN grave (n= 39). Houve associações estatisticamente significantes (p<0,001) entre a condição de SAN e as variáveis local de moradia, escolaridade, renda per capta e cor da pele, sendo que na área rural, nos baixos níveis de escolaridade e renda, bem como na população parda, a InSAN apresentou prevalências mais elevadas. Não verificou-se associação estatística entre as variáveis antropométricas e a situação de SAN, apesar das elevadas prevalências de excesso de peso (63,86%) e de adiposidade central (66,76%), nesta população. A condição de SAN na população adulta do sertão pernambucano está associada a fatores sociais, demográficos e econômicos, sendo que dentre os indivíduos de maior vulnerabilidade socioeconômica, mais prevalente é a condição de InSAN. São necessárias, portanto, medidas conjuntas entre o setor público e a sociedade civil organizada, para garantir a esta população, o direito humano a uma alimentação de qualidade e em quantidade suficiente para atender suas necessidades.

Palavras-chaves: segurança alimentar e nutricional; sertão; estado nutricional.
Fonte(s) de financiamento: CNPq.
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar.

INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM FAMÍLIAS MORADORAS DE UMA OCUPAÇÃO NA ZONA SUL DE SÃO PAULO, SP

Kenia Maximo dos Santos (Centro Universitário Adventista de São Paulo – UNASP); Ellen Helena Coelho (UNASP); Sabrina Daniela Lopes Viana (UNASP)

Resumo: A Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) define Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) como a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. O Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) possui duas dimensões indivisíveis: o direito a estar livre da fome e da má-nutrição e o direito a uma alimentação adequada e saudável. O objetivo da presente pesquisa foi verificar as características socioeconômicas e o nível de segurança alimentar e nutricional de famílias residentes em uma ocupação pró moradia localizada na zona sul de São Paulo - SP. Trata-se de uma pesquisa descritiva exploratória,

aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do UNASP sob o parecer no 1.729.121 e realizada com 40 famílias moradoras de uma ocupação. O levantamento dos dados ocorreu por meio da aplicação do questionário socioeconômico da Associação Brasileira de Empresas de Pesquisa do Brasil (ABEP) e da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA). A EBIA é um instrumento utilizado pelo IBGE na avaliação da segurança alimentar da população brasileira e permite classificar os domicílios em quatro níveis: com segurança alimentar, em insegurança alimentar leve, moderada ou grave. Os dados coletados demonstraram que a idade dos moradores da ocupação avaliados variou entre 2 e 59 anos, sendo a idade média de 25,2 (+15,8). Dos chefes de família, apenas 17,5% tinham o ensino médio completo. A média de moradores na casa foi de quatro pessoas, variando de uma a dez pessoas por domicílio. Verificou-se que 47,5% das famílias se enquadravam na classe D, 32,5% na classe C2, 12,5% na classe E, e 7,5% na classe C1. No tocante aos bens, observou-se que 12% dos domicílios não tinham banheiro e 10% não tinham geladeira. As condições de moradia eram bem precárias, com casas muito pequenas e feitas de tábuas de madeiras e esgoto a céu aberto. Mais da metade das famílias eram beneficiárias do Programa Bolsa Família e a média salarial, incluindo o benefício social, foi de R$ 1.134,60 por família. Cerca de 82,5% das famílias estavam em situação de insegurança alimentar, sendo 32,5% em insegurança alimentar moderada (redução quantitativa de alimentos entre os adultos), 25% em insegurança alimentar leve (preocupação ou incerteza quanto ao acesso aos alimentos) e 25% em insegurança alimentar grave (redução quantitativa de alimentos entre adultos e crianças e/ou privação de alimentos). Concluiu-se que a maioria das famílias da ocupação estudada encontrava-se em algum nível de insegurança alimentar e era beneficiária do programa governamental Bolsa Família. O recebimento deste benefício, apesar de contribuir para o aumento da renda familiar, não se mostrou, por si só, como garantia à segurança alimentar da população.

Palavras-chaves: segurança alimentar e nutricional, ocupação pró moradia, características socioeconômicas
Fonte(s) de financiamento: Financiamento Próprio
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar.

MUDANÇA NOS NÍVEIS DE INSEGURANÇA ALIMENTAR E FATORES SOCIOECONÔMICOS ASSOCIADOS: ESTUDO DE COORTE EM MUNICÍPIO DO INTERIOR DA PARAÍBA, BRASIL, 2011-2014

Poliana de Araújo Palmeira (Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ/Universidade Federal de Campina Grande - UFCG); Rosana Salles-Costa (Instituto de Nutrição Josué de Castro da UFRJ)

Resumo: A insegurança alimentar (IA) é um problema de relevância mundial, que acomete importante parcela da população brasileira, e cujo processo de determinação guarda relação com problemas sociais. Estudos nacionais realizados antes do impeachment destacaram a melhora dos níveis de IA, da pobreza e da desigualdade social no Brasil, apontando como resultado desse processo o investimento governamental em políticas e programas entre 2003 e 2015. A maioria expressiva destes estudos não apresenta desenho longitudinal o que limita a compreensão dos determinantes da IA. O presente trabalho objetiva analisar o efeito de determinantes socioeconômicos na mudança no nível de IA entre famílias de um município do interior do estado da Paraíba. Desenvolveu-se um estudo de coorte no município de Cuité/PB, cujo baseline ocorreu em 2011, pela seleção representativa de domicílios das regiões urbana e rural (358 famílias). A segunda onda de seguimento ocorreu em 2014 (326 famílias /perda amostral de 8,9%). Para a avaliação da IA foi utilizada a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar e como exposição analisou-se efeitos da renda da família, valor monetário do Programa Bolsa Família (PBF), ocupação e escolaridade do responsável pelo domicílio e da composição da família. IA foi analisada como uma variável ordinal (Segurança Alimentar, IA Leve, IA Moderada e IA Grave). Estimou-se parâmetros de regressão marginal e odds ratio (OR) utilizando Modelos Lineares Generalizados com ajuste robusto de variância. As análises foram realizadas no Stata 13.0. Os dados do baseline (2011) apontam para famílias em vulnerabilidade social, com 36,9% destas classificadas abaixo da linha da pobreza, e 51,3% e 81,4% chefiadas por adultos que tinham algum tipo de ocupação e escolaridade inferior a 8 anos de estudo, respectivamente. A prevalência de IA nesse período era de 55,6%. Na análise longitudinal observou-se aumento significativo da segurança alimentar e redução das formas mais graves de IA entre as famílias ao longo dos 3 anos (p-valor<0,001). Todas as famílias em IA grave em 2011 superaram esta condição em 2014. A trajetória na IA da família foi influenciada significativamente (p-valor=0,007) pelo incremento do valor do benefício de transferência de renda. de modo que quanto maior o aumento no valor do benefício do PBF maior a chance da família modificar sua condição de IA (OR=0,99 IC95% 0,98-0,99), principalmente entre aquelas com IA moderada e grave (OR=2,62 IC95%1,98-3,27). Por outro lado as famílias que passaram a ter criança ou adolescente na sua composição apresentaram maior chance de piorar a situação de IA (OR=12,40 IC95% 6,96-22,08, p<0,001). As demais variáveis de estudo não se relacionaram significativamente com as modificações de IA (renda familiar, ocupação e escolaridade do chefe da família). Os resultados sugerem que as mudanças positivas na situação de IA da população estudada estão relacionadas com o reajuste no valor do PBF ocorrido no período do estudo, e não com mudanças nas condições de renda e trabalho das famílias estudadas.

Palavras-chaves: insegurança alimentar, indicadores socioeconômicos, Programa Bolsa Família
Fonte(s) de financiamento: Ministério de Desenvolvimento Social e Agrário/CNPq por meio dos editais MCT/CNPq/MDS SAGI Nº 36/2010 e MCTI-CNPq/MDS-SAGI/ Nº 24/2013 Mestrado.
Conflito de interesses: declaramos não haver conflitos de interesse.

INSEGURANÇA ALIMENTAR EM ASSENTAMENTOS DO NORTE PAULISTA

Regina Aparecida Leite de Camargo (FCAV/UNESP); Danilo Soares Figueiredo (FCAV/UNESP); Mara Regina Moitinho (FCAV/UNESP)

Resumo: Os resultados da Pesquisa Nacional de Amostra por Domicílio (PNAD) realizada pelo IBGE nos anos 2004, 2009 e 2013 apontam para uma diminuição da porcentagem da população brasileira em situação de insegurança alimentar grave, mas não a completa erradicação da fome no país. No caso dos assentamentos rurais, a permanência de casos de insegurança alimentar pode ser vista como argumento contrário à distribuição de terras via reforma agrária. O acesso à terra, por si só, nem sempre é suficiente para prover o alimento ou a renda necessária para assegurar uma alimentação adequada para todas as famílias. Para Maluf e Menezes (2016), para garantir a segurança alimentar e nutricional de uma população é necessário o atendimento simultâneo de três quesitos: o acesso a alimentos que não estejam contaminados por componentes químicos ou biológicos e que não causem danos à saúde humana; o respeito aos os hábitos e a cultura alimentar daquela comunidade e uma produção sustentável de alimentos que garanta o suprimento das gerações atuais e das futuras. Esse trabalho apresenta resultados de uma pesquisa de campo realizada em nove áreas de assentamento na região norte do estado de São Paulo durante os anos de 2015 e 2016, que teve por objetivo principal aferir os avanços e entraves dos programas de política pública PAA e PNAE nessas áreas. Foram entrevistados 214 assentados, com a utilização de um questionário semiestruturado que incluía o conjunto de questões utilizadas pela Escala Brasileira de Medição de Insegurança Alimentar (EBIA). A EBIA capta diferentes graus de acesso aos alimentos, desde o completo atendimento das necessidades alimentares (Segurança Alimentar) até níveis progressivos de restrição alimentar: Insegurança Alimentar Leve (IAL), Moderada (IAM) e Grave (IAG) (SEGALL-CORRÊA, 2004). A aferição dos resultados da pesquisa demonstrou que um total de 74,1% das famílias entrevistadas apresentou segurança alimentar (SA), em 17,1% havia a presença de insegurança alimentar leve, em 7,6% insegurança alimentar moderada e em 1,2% insegurança alimentar grave. Esses valores são melhores do que os aferidos pela PNAD 2013 para o meio rural. A IAG foi verificada em apenas um assentamento, mas em 5,7% das famílias entrevistadas, ficando acima dos valores da média nacional, da média da região sudeste e da média do meio rural: 3,2%, 1,9% e 5,5% respectivamente, na PNAD de 2013. Comparando-se a insegurança alimentar com a renda das famílias, percebe-se que as maiores porcentagens de SA estão presentes nas maiores faixas de renda e que as maiores porcentagens de IAL, IAM e IAG estão nas menores faixas de renda, como seria de se esperar. Por outro lado, surpreendeu a presença da mesma porcentagem de IAM na faixa de renda mais baixa e numa faixa intermediária. A pesquisa demonstrou que a grande maioria das famílias encontrava-se em situação de segurança alimentar, porém é preocupante o alto nível de insegurança alimentar leve nos assentamentos pesquisados. A pesquisa também confirmou a existência de

uma relação entre segurança alimentar e renda, todavia diferentemente do que acontece na cidade, no campo existe a possibilidade de produzir para o autoconsumo.

Palavras-chaves: EBIA, agricultura familiar, renda familiar
Fonte(s) de financiamento: apoio financeiro do CNPq. Edital Universal no. 14/2013
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar

AVALIAÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE AGRICULTORES FAMILIARES DE PROJETO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL NA REGIÃO CENTRAL DO ESTADO DE SÃO PAULO

Terezinha Pinto de Arruda (Universidade de Araraquara – UNIARA); Vera Lúcia Botta Silveira Ferrante (UNIARA); Luiz Manoel de Moraes Camargo Almeida (Universidade de São Carlos – UFSCar); Daiane Roncato Cardozo (UNIARA); Rubens Bernardes Filho (Embrapa Instrumentação)

Resumo: Esta pesquisa de dissertação de mestrado teve como principal objetivo avaliar as condições sócio-demográficas, socioeconômicas, ambientais e de segurança alimentar e nutricional (SAN) dos agricultores familiares do Projeto de Desenvolvimento Sustentável (PDS) Assentamento Santa Helena, localizado ao norte do município de São Carlos, SP. Estudo de caso realizado com as 14 famílias de pequenos agricultores (população total do Assentamento), por meio de diário de campo, seguindo roteiro de entrevista e da aplicação de formulários semiestruturados, que continham informações demográficas, socioeconômicas, de saúde e de acesso e disponibilidade alimentar. A insegurança alimentar das famílias foi identificada pelos métodos da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA), juntamente com o Índice da Universidade Federal de São Carlos (UFSCar) para a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) de produtores familiares. Os dados foram tabulados e analisados estatisticamente utilizando a ferramenta Excel. Para as variáveis qualitativas, foram elaboradas tabelas de frequência, enquanto que para as variáveis quantitativas, calculou-se a média, o desvio padrão, a mediana, o mínimo e o máximo. Ao todo, foram analisadas mais de 120 informações distintas. Os resultados apontam a conscientização e preservação ambiental das famílias em relação ao destino do lixo doméstico e orgânico (compostagem em 78,57% dos lotes, importante para a produção orgânica); a produção diversificada e utilizada também para o autoconsumo (92%); a comercialização da produção com políticas públicas locais (57% destinado ao Programa de Aquisição de Alimentos - PAA e ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE); a satisfação com a assistência técnica ofertada; a segurança alimentar (57%) e insegurança alimentar (43%) nas famílias, obtidas pela EBIA, sendo o PDS caracterizado com um índice moderado de SAN pelo Índice UFSCar para a SAN de agricultores familiares; a falta de acompanhamento

assistencial e de saúde até o ano de 2015, entre outros. Os diálogos sobre as trajetórias e modos de vida, os costumes, a relação de gênero e a solidariedade entre os moradores, além de proporcionar uma riqueza de saberes, possibilitou complementar algumas informações quantitativas do Índice UFSCar. Diante dos resultados encontrados, uma das considerações tecidas foi a necessidade da continuidade de pesquisas focadas na sustentabilidade do PDS Santa Helena, uma vez que neste, em princípio, deveria ser mantida a questão ambiental, mas que ainda deixa a desejar pelos maiores problemas enfrentados pelos agricultores familiares naquele assentamento, com relação à agua e ao solo, bem como em estudos voltados ao Eixo Saúde, possibilitando futuras discussões sobre soberania alimentar (poder de decisão), hábitos alimentares (cultura), educação (orientação) e estado nutricional (composição dos alimentos, nutrição, energia).

Palavras-chaves: segurança alimentar e nutricional, escala brasileira de insegurança alimentar e nutricional, índice UFSCar para segurança alimentar.
Fonte(s) de financiamento: nenhuma.
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar.

INSEGURANÇA ALIMENTAR E ESTADO NUTRICIONAL DE MULHERES EM IDADE REPRODUTIVA DO INTERIOR DE PERNAMBUCO

Débora Caroline Ferreira (Centro Acadêmico de Vitória - CAV/Universidade Federal de Pernambuco – UFPE); Juliana Souza Oliveira (CAV/UFPE); Vanessa Sá Leal (CAV/UFPE); Catarine Santos da Silva (Centro de Ciências da Saúde – CCS/UFPE); Rísia Cristina Egito de Menezes (Universidade Federal de Alagoas – UFAL); Nathália Aquino Barbosa (CCS/UFPE); Fernanda Cristina de Lima Pinto Tavares (CCS/UFPE)

Resumo: Domicílios chefiados por mulheres apresentam maior risco de insegurança alimentar, o que demonstra vulnerabilidade de gênero e reforça essa medida como um indicador sensível de iniquidade, pois reflete muitas diferenças presentes em nossa sociedade. O excesso de peso é considerado problema de saúde pública e está associado com a prevalência de doenças crônicas não transmissíveis, além do possível impacto na capacidade reprodutiva da mulher. Estudos buscam associar a condição de insegurança alimentar com o estado nutricional, visto que esse último é reflexo de inadequações alimentares quantitativas e/ou qualitativas e acarreta consequências diretas à qualidade de vida. Associar a prevalência de insegurança alimentar com o estado nutricional de mulheres em idade reprodutiva. Estudo transversal realizado em 2013 com 320 mulheres com idade entre 15 e 49 anos, usuárias de 10 unidades de saúde do município de Vitória de Santo Antão-PE. A Escala Brasileira de Insegurança Alimentar foi utilizada para diagnóstico da insegurança alimentar e nutricional, sendo esta posteriormente representada pela soma dos

valores de insegurança alimentar leve, moderada e grave. Para a avaliação do estado nutricional foram aferidos o peso e altura para cálculo do Índice de Massa Corporal-IMC e classificação através dos pontos de corte recomendados pela OMS. Para as mulheres menores de 19 anos foi utilizado IMC/idade expresso em escore-Z. O banco de dados foi criado no Epi-Info 6.04 e o teste qui-quadrado foi empregado para verificar a significância estatística entre variáveis categóricas com correção de Yates para as variáveis binárias. Para todas as análises, foi considerado o nível de significância estatística de 5% ($p < 0,05$). O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética do Centro de Ciências de Saúde da Universidade Federal de Pernambuco em atendimento às normas regulamentares de pesquisas envolvendo seres humanos sob o nº de CAAE:04216212.6.0000.5208. Os domicílios com mulheres em idade reprodutiva apresentaram alta prevalência de insegurança alimentar, estando presente em quase dois terços dessa população (63%), sendo a categoria de insegurança alimentar leve a mais prevalente (43,1%). Foi encontrada 17,7% de insegurança alimentar moderada e 2,2% com insegurança alimentar grave. A situação de insegurança alimentar foi mais prevalente entre as mulheres com desnutrição (85,7%), ratificando que o déficit nutricional ainda é um dos fatores que demonstram a situação de carência alimentar entre essas mulheres, apresentando-se como uma consequência da insegurança alimentar no município. Além disso, entre as eutróficas e com excesso de peso, a frequência de insegurança alimentar foi 58,8% e 64,8% respectivamente, o que demonstra que mais de dois terços das mulheres com excesso de peso também vivenciando a situação de insegurança alimentar. Verifica-se elevada prevalência de insegurança alimentar entre as mulheres em idade reprodutiva, se configurando como um reflexo das condições de vida em que a população feminina está inserida, revelando também que nessa população estão presentes inadequações no estado nutricional.

Palavras-chaves: insegurança alimentar e nutricional; mulheres; estado nutricional.
Fonte(s) de financiamento: CNPq.
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar.

A SEGURANÇA ALIMENTAR ENTRE OS IDOSOS DE UMA UNIDADE DE SAÚDE DE COLOMBO/PR

Evelyn Kultum Opuszka (Residência Multiprofissional em Saúde da Família – UFPR) e Doroteia Aparecida Hofelmann (UFPR)

Resumo: O envelhecimento populacional é um fenômeno de amplitude mundial e, segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), em 2025 existirão 1,2 bilhões de pessoas com mais de 60 anos, sendo que os muito idosos (com 80 ou mais anos) constituem o grupo etário de maior cresci-

mento. Perante esses dados, é importante desenvolver meios para melhor atender as dificuldades do crescente grupo, incluindo a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). A SAN é a garantia do direito de todos ao acesso a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente e de modo permanente, com base em práticas alimentares saudáveis e respeitando as características culturais de cada povo, manifestadas no ato de se alimentar. Uma das formas de se avaliar a SAN é pela Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA), a versão reduzida é composta de 5 perguntas centrais fechadas, com resposta sim ou não, sobre a experiência nos últimos três meses de insuficiência alimentar em seus diversos níveis de intensidade. O objetivo do estudo é avaliar a SAN dos idosos de uma Unidade de Saúde (US) do município de Colombo/PR por meio de um questionário com, além de outras variáveis, as questões da EBIA. Para variáveis categóricas serão calculadas as frequências absolutas (n) e relativas. A amostra foi composta por 65 idosos, como resultados preliminares de um universo de 306. Dentre os idosos participantes 52,3% homens; a idade variou de 60 a 94 anos, sendo que apenas 18,5% dos idosos avaliados nasceram no município em questão, e 58,5% não possuíam trabalho remunerado. Além disso, 58,5% referiram sabem ler e escrever *versus* 26,1% que declararam não sabem; os demais 15,4% indicaram saber apenas ler, ou escrever. Quanto ao preparo de refeições, mais da metade dos idosos (55,3%) referiram preparar suas refeições todos os dias, enquanto 21,5% nenhum dia; 77,0% referiram realizar compras de alimentos de 1 a 4 vezes na semana. Quanto às questões relativas à SAN, 10,7% dos pesquisados relataram preocupação com o término da comida antes de ter condições de novo acesso à ela; 12,3% sem dinheiro para ter uma alimentação saudável; 6,1% sem comida antes de ter dinheiro para comprar mais e o mesmo percentual para os que perderam peso por não ter condições de comprar comida suficiente; nenhum dos avaliados referiu ter diminuído a quantidade de alimentos ingerida por não possuir condições financeiras para novas aquisições alimentares. Os resultados obtidos por meio desse estudo podem fornecer informações para que a equipe da US possa planejar suas atividades de forma mais adequada às necessidades da população idosa, além de traçar um perfil de insegurança alimentar na área de abrangência. As informações podem ser utilizadas para embasar políticas públicas nesse âmbito, tais como àquelas direcionadas à criação de programas que estimulem o público idoso a desempenhar um papel ativo na produção de alimentos e políticas sociais e de saúde, que incentivem serviços preventivos, de recuperação e desenvolvimento para idosos, que lhes permitam levar uma vida o mais independente possível em seu próprio lar e em sua comunidade, e continuar a ser cidadãos ativos.

Palavras-chaves: segurança alimentar e nutricional; idosos; atenção primária à saúde
Fonte(s) de financiamento: nenhuma
Conflito de interesses: nenhum conflito a declarar

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO DE IDOSOS E A DIFICULDADE DE ACESSO FAMILIAR AOS ALIMENTOS

Marilei J. Oro (Universidade Estadual do Oeste do Paraná - Unioeste);
Rose Mary Helena Quint Silochi (Unioeste); Romilda de Souza Lima (Unioeste)

Resumo: A população brasileira passa por um processo gradativo de envelhecimento. Um dos grandes desafios dessa fase é a preservação da qualidade de vida do idoso, ou seja, envelhecer com saúde. Neste sentido, a manutenção de hábitos alimentares que asseverem um padrão mínimo de qualidade nutricional é uma necessidade indispensável para atender ao recomendado como padrões mínimos de qualidade de vida pela Organização Mundial de Saúde - OMS. A partir do momento que os idosos se alimentam com quantidade e qualidade de macro e micro nutrientes, as suas necessidades nutricionais tendem a ser correspondidas, resultando, portanto, em uma vida mais saudável. Neste sentido, estudar sobre os desafios do acesso à alimentação de qualidade e os hábitos alimentares dos idosos é de grande importância. Neste contexto, o objetivo deste estudo foi levantar dados sobre a aquisição e consumo de alimentos, bem como identificar o nível de insegurança alimentar de idosos frequentadores do Centro de Convivência Ulderico Sabadin no município de Francisco Beltrão (PR). Participaram deste estudo 20 idosos, escolhidos de forma aleatória por ambos os sexos. No local havia, na época da pesquisa, 80 idosos frequentadores. Foram aplicadas entrevistas semiestruturados sobre os hábitos de vida relacionados à aquisição e consumo de alimentos juntamente com o questionário de frequência alimentar adaptado e a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar – EBIA. Dentre alguns resultados, verificamos que todos os entrevistados preparam seus alimentos no domicílio e que as mulheres são as principais responsáveis pela aquisição de alimentos e preparo das refeições familiares. Nos resultados sobre o tipo de refeição diária realizada pelos idosos houve a prevalência de todos os investigados do sexo masculino em realizarem as duas principais refeições do dia, café da manhã e almoço. No entanto, este fato não aconteceu com a totalidade das mulheres investigadas, já que algumas dispensam o café da manhã, que é essencial e recomendada pelos guias nacionais e internacionais de recomendações nutricionais para a população idosa. Porém, a grande maioria delas, recorrem ao lanche no meio da manhã. Quanto ao consumo de alimentos verificado através da aplicação do questionário de frequência alimentar, em média, 65% dos idosos entrevistados apresentaram um consumo diário de frutas, vegetais e leguminosas – FVL e um baixo relato no consumo diário de frituras, embutidos, refrigerante, suco artificial e temperos prontos, caracterizando uma alimentação saudável sob a dimensão social e cultural. No entanto, resultados contrários para a dimensão econômica foram observados, pois o questionário EBIA revelou prevalência de 86% dos homens apresentaram Insegurança Alimentar entre leve e moderada. Para as mulheres a EBIA apontou 64% de Insegurança Alimentar de leve a moderada. Não houve insegurança alimentar grave observada para

o grupo dos homens. No entanto verificou-se este estado para uma das mulheres entrevistadas. A situação de insegurança alimentar verificada para o grupo tanto de homens quanto de mulheres pode estar associada a diversos fatores, dentre eles destaca-se a renda pessoal e ou familiar.

Palavras-chaves: segurança alimentar; nutrição; insegurança alimentar.
Fonte(s) de financiamento: nenhuma
Conflito de interesses: nenhum conflito de interesse a declarar

OBESIDADE, POLÍTICAS PÚBLICAS E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Patrícia Camacho Dias; Luciene Burlandy; Patrícia Henriques; Luiz dos Anjos; Thays Araújo; Doralice Batista (Faculdade de Nutrição da Universidade Federal Fluminense - UFF); Marlene Merino (Instituto Saúde Coletiva/UFF); Luciana Castro (Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro - UERJ); Claudia Bocca (UNIRIO); Márcia Regina Mazalotti Teixeira; Myrian Coelho Cunha da Cruz; Sonia Cristina Amâncio da Silva (Área Técnica de Alimentação e Nutrição e Área Técnica de Vigilância das Doenças Crônicas Não Transmissíveis da Secretaria de Estado de Saúde do Rio de Janeiro); Simone Raimondi (Instituto Estadual de Cardiologia Aloysio de Castro - IECAC).

Resumo: A prevalência crescente de obesidade vem contribuindo para a formulação políticas públicas em diferentes países e este estudo analisa as proposições formuladas nos Sistemas de Saúde (SUS) e de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) no Brasil, nos últimos 15 anos. Com base em método de análise documental, foram analisadas políticas relacionadas ao tema nas seguintes dimensões: concepções sobre obesidade, justificativas e ação propostas. Foram pesquisados os sítios eletrônicos do Ministério da saúde (MS) e do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS) utilizando-se os seguintes descritores: obesidade, doenças crônicas, promoção da saúde e alimentação e nutrição. Conclui-se que, historicamente, o setor saúde protagonizou a proposição de ações, justificadas pelo reconhecimento da obesidade como doença e como fator de risco para as doenças mais prevalentes no cenário epidemiológico nacional. Recentemente a Linha de Cuidado da Obesidade (LCO) organiza as ações de promoção, prevenção e recuperação na Rede Atenção à saúde e favorece uma abordagem integrada. No entanto, impõe mecanismos de articulação intrasetorial, referência e contra referência, sistemas de regulação e fluxos de tratamento que ainda não estão consolidados. Diante das crescentes demandas de cuidado ao paciente obeso, o foco recai sobre as intervenções biomédicas que, embora fundamentais, priorizam o tratamento de uma doença já instalada e de difícil reversão. Consultas individuais ou em grupo, intervenções cirúrgicas ou medicamentosas, mesmo que massificadas, não afetam os ambientes obesogênicos. No âmbito do SISAN, formulou-se a Estratégia Intersetorial de Controle da Obesidade (EIPICO) justifi-

cada pelo reconhecimento de que o problema não será superado sem a reconstrução integrada de práticas em todas as dimensões do sistema alimentar, nos processos de produção, comercialização e consumo de alimentos. Nessa perspectiva, a obesidade é concebida como um problema do sistema alimentar que demanda um diagnóstico para além do perfil antropométrico da população, que inclua indicadores capazes de caracterizar ambientes e sociedades obesogênicas e subsidiar o planejamento de ações que afetem as dinâmicas sociais, econômicas e políticas mais amplas. Portanto, as propostas de solução para o mesmo problema, oriundas do SUS e do SISAN, são baseadas em justificativas, argumentos e processos muito distintos. O fato de o Brasil ser um dos poucos países que instituíram estratégias intersetoriais específicas para o controle da obesidade indica os desafios do setor saúde em lidar com o tema para além do foco na doença. No setor saúde, a política de promoção da saúde (PS) é a que mais se aproxima de uma abordagem positiva do problema, ou seja, que vai além de soluções medicalizantes individualizadas e visa modificar ambientes e contextos sociais para que as práticas alimentares e em saúde sejam consequentemente transformadas. Portanto, a integração entre os setores responsáveis pelas ações de promoção, prevenção e recuperação da saúde é fundamental para a consolidação da LCO que, se for implementada em articulação com a EIPICO, pode potencializar o controle da obesidade no país.

Palavras-chaves: obesidade; segurança alimentar e nutricional; promoção da saúde
Fonte(s) de financiamento: nenhuma
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar

INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE DOENTES CELÍACOS NO CONTEXTO DA ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR: UM ESTUDO NA CIDADE DE CURITIBA

Cilene da Silva Gomes Ribeiro (Pontifícia Universidade Católica do Paraná – PUC-PR); Ana Lucia Eckert de Campos (PUC-PR); Priscilla Formigari Ramos (PUC-PR)

Resumo: A doença celíaca é uma doença autoimune desencadeada em individuos geneticamente predispostos, através do consumo de cereais que contenham glúten, fazendo com que as pessoas com essa doença devam realizar uma alimentação totalmente isenta de glúten por toda a vida. Os estabelecimentos de alimentação fora do lar comumente não oferecem aos celíacos opções de alimentação sem glúten, por desconhecimento das formas de preparo e dos alimentos que integram este tipo de dieta alimentar, bem como pela contaminação dos ambientes. O objetivo deste estudo foi avaliar a situação de vulnerabilidade e insegurança alimentar e nutricional a que são submetidos os indivíduos com doença celíaca ao se alimentarem fora de casa, e identificar a compreensão, percepção e sentimentos dos manipuladores de alimentos e funcionários dos restauran-

tes com relação a doença celíaca e as possíveis contaminações por glúten. Foram pesquisados 17 restaurantes da cidade de Curitiba, cadastrados no Guia da Abrasel, sendo os unicos que aceitaram fazer parte da pesquisa dos 30 acessados. Para a avaliação da disponibilidade dos restaurantes em fornecer alimentação sem gluten e das ações realizadas pelos mesmos para garantir a segurança das ofertas foram entrevistados gerentes ou proprietários, atendentes e cozinheiros dos locais, 51 profissionais. Questões relativas ao conhecimento sobre a doença celiaca, sobre o glúten, sobre a importância da dieta para a qualidade de vida dos celiacos, sobre contaminação cruzada nos processos produtivos e sobre o sentimentos desses indivíduos com relação ao atendimento da pessoa celíaca nos reastaurantes foram feitas para cada um dos diferentes profissionais acessados. Os resultados foram analisados de forma descritiva a partir da abordagem qualitativa. Os resultados foram agrupados a partir de nucleos de sentido e foi possivel indentificar que aproximadamente 50% dos gerentes entrevistados não conhecem a doença, bem como os riscos relacionados com a produção de alimentos com e sem gluten no mesmo ambiente e consideram, mesmo assim, que seus estabelecimentos estão aptos a atender pessoas celíacas e consideram que em seus cardápios há opções para este público. Dos gerentes, 30% considera como 'frescura ou modismo' o fato de ser solicitado pelos consumidores alimentos sem glúten. Os atendentes alegam que o cardápio é o instrumento de esclarecimento aos clientes, permitindo ao celiaco a possibilidade de escolhas. Mas, não sabem dizer o que contém ou não o nutriente quando isso lhes é questionado. Entre os cozinheiros, 55% não sabem o que é a doença, como evitar a contaminação cruzada e suas consequencias para a pessoa celiaca. **Conclusões:** As pessoas com doença celiaca são potencialmente vulneraveis no que diz respeito a segurança alimentar e nutricional quando se alimentam fora de casa, uma vez que os restaurantes deixam à cargo do doente as escolhas e a responsabilidade sobre o que comem, não garantindo a segurança dos alimentos oferecidos.

Palavras-chaves: doença celíaca, alimentação fora do lar, segurança alimentar e nutricional.
Fonte(s) de financiamento: não se aplica
Conflito de interesses: não se aplica

JUDICIALIZAÇÃO DO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE PARA ACESSO A ALIMENTOS: REFLEXOS DA INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE PESSOAS COM NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS

Kimielle Cristina Silva (Universidade do Estado do Rio de Janeiro - UERJ); Kelly Poliany de Souza Alves (UERJ); Ruben Araújo de Mattos (UERJ); Kenneth Rochel de Camargo Júnior (UERJ)

Resumo: A formalização dos direitos sociais no Brasil pela Constituição de 1988 passou a exigir do Estado a efetivação de políticas públicas que possibilitem aos cidadãos usufruir concretamente das proposições previstas como direito de todos, tais como saúde e educação, entre outros. Tais políticas públicas devem ser fruto de discussões e decisões tomadas entre os Poderes Legislativo e Executivo, que são diretamente responsáveis pela promoção e defesa dos interesses sociais. A "judicialização" apresenta-se como um fenômeno consequente da falta de efetividade das políticas públicas de competência dos Poderes Legislativo e Executivo. Na busca pela garantia dos seus direitos e diante das limitações desses poderes, indivíduos e coletivos reconhecem o Poder Judiciário como uma instituição do Estado com possibilidade de intervir para a efetivação desses direitos, principalmente sob os órgãos e instituições do Poder Executivo que são responsáveis pela oferta de serviços à população. Nesse cenário, demandas judiciais relacionadas ao direito à saúde cresceram exponencialmente no país, tendo como objetos mais difundidos o fornecimento de medicamentos, a disponibilização de exames, leitos hospitalares e cobertura de tratamentos para doenças. No entanto, também é crescente a judicialização do Sistema Único de Saúde (SUS) para garantia do acesso a alimentos às pessoas com necessidades alimentares especiais, que são definidas como "as necessidades alimentares, restritivas ou suplementares, de indivíduos que apresentam limitações de consumo e/ou absorção dos nutrientes, em função de alterações metabólicas ou fisiológicas, que causam mudanças, temporárias ou permanentes, relacionadas à utilização biológica de nutrientes ou a via de consumo alimentar (enteral ou parenteral)". Algumas dessas situações podem demandar o uso de fórmulas nutricionais por períodos prolongados, sejam as fórmulas industrializadas, produzidas por grandes empresas multinacionais e que apresentam frequentemente elevado custo, as fórmulas nutricionais a base de alimentos (chamadas também de fórmulas artesanais), ou ainda as fórmulas mistas, preparadas com alimentos e fórmulas nutricionais industrializadas. A interpretação das fórmulas nutricionais como medicamentos para tratamentos de doenças e não como alimentos essenciais à vida de indivíduos com necessidades alimentares especiais, pode comprometer a análise da sua garantia enquanto dimensão do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). A fórmula nutricional é o alimento daqueles que não podem se alimentar com alimentos convencionais (ou *in natura*), o acesso às mesmas e o seu consumo também estão relacionados a questões econômicas, socioculturais e ambientais. O crescimento da judicialização do SUS para acesso a fórmulas nutricionais e alimentos pode indicar a necessidade de reconhecimento de novas faces da insegurança alimentar e nutricional entre as pessoas com necessidades alimentares especiais. Assim, a garantia do acesso ao alimento às pessoas com necessidades alimentares especiais deve ocorrer na perspectiva da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), superando a lógica restrita apenas da garantia de aporte de nutrientes.

Palavras-chaves: insegurança alimentar e nutricional; necessidades alimentares especiais; judicialização
Fonte(s) de financiamento: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) – bolsa de doutorado de Kimielle Cristina Silva.
Conflito de interesses: não há conflito de interesse a declarar.

GRUPO TEMÁTICO 5 – Comida e Cultura: Os Múltiplos Olhares Sobre a Alimentação

Membros: Anelise Rizollo; Fernanda Bairros;Daniela Frozi; Juliana Casemiro; Juliana Dias; Ligia Amparo da Silva Santos; Regina Lang; Luz Marina Arboleda Montoya; Maria Consolación; Maria Emília Pacheco; Monica Abdala; Olivia Maria Ferreira Schneider; Romilda de Souza Lima; Rute Costa; Silvia Angela Gugelmin; Tais Lopes; Thais Salema.
Organização do texto: Daniela Frozi (Fundação Oswaldo Cruz – Fiocruz) e Ana Carolina Gaspar Espíndola (Centro de Referência em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – CERESAN/UFRRJ)

Ementa: O ato de comer nunca é ação neutra e tampouco é restrito a sua dimensão biológica, revestindo-se de sentidos e valores expressos em escolhas e práticas alimentares. Este Grupo de trabalho objetiva contribuir para compor um quadro das pesquisas que, no Brasil, têm se debruçado sobre as relações entre comida e cultura na perspectiva da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. Serão acolhidos trabalhos que discutam as percepções sobre a alimentação a partir da diversidade sociocultural, abordando temas como os distintos significados de alimentação adequada e saudável e de sua promoção, bem como as experiências da educação alimentar; percepções socioculturais da (in)segurança alimentar, fome e pobreza, saciedade e/ou 6 privação alimentar experimentadas por diferentes grupos sociais; saberes e práticas da alimentação enquanto manifestações de patrimônio cultural; olhares e narrativas sobre corpo, gênero e subjetividades.

- HÁBITOS DE CONSUMO ALIMENTAR: UMA ABORDAGEM QUALITATIVA NO CENTRO DE REFERÊNCIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
- SENTIDOS DO COMER ENTRE COLHEDORES DE LARANJA: UM ESTUDO SOBRE SEGURANÇA ALIMENTAR E TRABALHADORES RURAIS

- O LUGAR DA COMIDA E A COMIDA DO LUGAR: SISTEMAS CULINÁRIOS EM COMUNIDADES QUILOMBOLAS DA ZONA DA MATA MINEIRA
- COMIDA, MEMÓRIA E SAÚDE EM RODAS DE CONVERSAS
- A NOSSA COMIDA: CULTURA, BIODIVERSIDADE E SAÚDE
- TEM QUIRERA, TEM POLENTA, MEXERICA E AMORA: A ALIMENTAÇÃO REGIONAL EM UMA AÇÃO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA INFÂNCIA
- O MILHO COMO ELEMENTO CENTRAL DA CULTURA DA TRIBO GOBA: ELEMENTOS RITUALÍSTICOS E SEMELHANÇAS ENTRE A CULTURA ALIMENTAR ZAMBIANA E BRASILEIRA
- ELABORAÇÃO DE UM ATLAS DA GEOCULINÁRIA BRASILEIRA: GEOGRAFIA LITERÁRIA, CULTURA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL
- ALIMENTAÇÃO COMO CULTURA: O PIROGUE NA COMUNIDADE DE BARRA DA CACHOEIRA, RIO AZUL- PARANÁ
- PATRIMÔNIO ALIMENTAR DA GRANDE FLORIANÓPOLIS (SC): A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS COLONIAIS COMO REPRESENTAÇÃO DA TRADIÇÃO CULTURAL LOCAL
- AS CRIANÇAS INDÍGENAS E ALIMENTAÇÃO NAS COMUNIDADES TABALASCADA E SURUMU – RORAIMA
- A EXPERIÊNCIA DO CAFÉ COM AGROECOLOGIA NA DISSEMINAÇÃO DE CONHECIMENTOS REFERENTES A SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL
- A EDUCAÇÃO POPULAR EM SAÚDE COMO PESPECTIVA REFLEXIVA SOBRE AS ESCOLHAS ALIMENTARES
- CONSUMO ALIMENTAR EM UMA PERSPECTIVA ANTROPOLÓGICA
- APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS E CULINÁRIA TRADICIONAL XUCURU DE URORUBÁ. PARTILHANDO SABERES E FORTALECENDO A TRADIÇÃO ALIMENTAR INDÍGENA
- COMIDA, ATO ALIMENTAR E OUTRAS REFLEXÕES CONSUMIDAS

- TENDA DA CULTURA ALIMENTAR: PROJETO PATROCINADO PELA LEI DE INCENTIVO À CULTURA DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ-SC
- IMPLICAÇÕES DA DIETA NAS RELAÇÕES SOCIAIS DE ADOLESCENTES VEGETARIANOS NO CONTEXTO DA ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR: UMA ABORDAGEM NO AMBIENTE ESCOLAR
- PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NA PERSPECTIVA DA BIOÉTICA E DO DIREITO HUMANO A ALIMENTAÇÃO ADEQUADA NO CONTEXTO HISTÓRICO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
- SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DAS COMUNIDADES INDÍGENAS BANANAL, BARATA, MANGUEIRA E VIDA NOVA: AS PERCEPÇÕES SOBRE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
- COM-PARTILHANDO A COMIDA, RE-FAZENDO RELAÇÕES E RE-CRIANDO O HUMANO: A EXPERIÊNCIA 'SARAU DO GUISADO'
- A PUBLICIDADE ENQUANTO DETERMINANTE DE PADRÕES ALIMENTARES FEMININOS
- TITULARIDADE MASCULINA E FEMININA E SUA RELAÇÃO COM AS PRÁTICAS ALIMENTARES DE FAMÍLIAS BENEFICIÁRIAS DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA EM DUQUE DE CAXIAS-RJ
- COUNUT: INTERVENÇÕES ACADÊMICAS BUSCANDO VALORIZAR E MULTIPLICAR O SIGNIFICADO DO COMER - RELATO DE EXPERIÊNCIA DE UM PROJETO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA DA BAIXADA SANTISTA
- A MULTIDIMENSIONALIDADE DA ALIMENTAÇÃO NA FORMAÇÃO EM NUTRIÇÃO
- HORTA PEDAGÓGIA E COMUNITÁRIA DO PACUCA: RESGATE E VALORIZAÇÃO DA CULTURA ALIMENTAR REGIONAL
- MEMÓRIAS E AFETIVIDADES: UMA VIAGEM PELA COMIDA E COMER DO BAIRRO DO BIXIGA, SÃO PAULO
- MONITORAMENTO ESPECIFICO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR INDIGENA
- IGARAPÉ BEM TEMPERADO – PERCURSOS E RELAÇÕES

- IMPORTÂNCIA DO MAPEAMENTO DE ALIMENTOS REGIONAIS: UM ESTUDO DE COMPARAÇÃO ENTRE OS ALIMENTOS RECONHECIDOS COMO REGIONAIS PELA COMUNIDADE LOCAL E AQUELES DISPONÍVEIS EM DOCUMENTO OFICIAL BRASILEIRO

- AGENTE SAUDÁVEL: EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL AOS AGENTES COMUNITÁRIOS DE SAÚDE DE UM MUNICÍPIO DA REGIÃO METROPOLITANA DE CURITIBA

- PATRIMÔNIO ALIMENTAR BRASILEIRO NOS "LOUCOS ANOS VINTE" – JORNALDAS MOÇAS (1920 – 1929)

- CONTROVÉRSIAS SANITÁRIAS E A PATRIMONIALIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO: O USO DA MADEIRA NA FABRICAÇÃO DO QUEIJO *SALERS*

- A MARGINALIZAÇÃO DA CULTURA E TRADIÇÃO ALIMENTAR POLONESA NA REGIÃO DE CURITBA-PR

- O SISTEMA FAXINAL E SUAS POTENCIALIDADES ENQUANTO MECANISMO MITIGADOR DOS IMPACTOS DA GLOBALIZAÇÃO NAS TRADIÇÕES ALIMENTARES REGIONAIS

- "DIZE-ME O QUE COMES E TE DIREI DE ONDE VENS":CULTURA ALIMENTAR DA POPULAÇÃO EM SITUAÇÃO DE RUA

- DIÁLOGOS SOBRE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL E PESCA ARTESANAL: A NARRATIVA DAS MULHERES DA PESCA

- CONSTRUÇÃO DE MATERIAL DIDÁTICO EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: UMA EXPERIÊNCIA DE APRENDER FAZENDO, ATRAVÉS DA AÇÃO, DO CONHECIMENTO E DO COMPROMISSO COM A PROMOÇÃO DA COMIDA DE VERDADE

- RESGATANDO HÁBITOS ALIMENTARES DE IDOSAS DE UM CENTRO DE CONVIVÊNCIA EM COLOMBO – PR

- A RESSIGNIFICAÇÃO DO COZINHAR: UM CAMINHO PARA A COMIDA DE VERDADE

- A CONTRIBUIÇÃO INDÍGENA PARA A FORMAÇÃO DA DOÇARIA BRASILEIRA: CONCEPÇÃO DOS ÍNDIOS DA ALDEIA KANINDÉ DE ARATUBA – CE/BRA

- O TERREIRO DE CANDOMBLÉ COMO ESPAÇO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA DE UM JOVEM NEGRO, GRADUANDO DE NUTRIÇÃO
- GRUPO HIPERDIA NA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA MOINHO VELHO, COLOMBO – PR
- AGRO-BIODIVERSIDADE E MEDICINAS CAMPONESAS ANDINAS: RELAÇÕES DA SOBERANIA ALIMENTAR E TERRITORIAL
- CULTURA ALIMENTAR DO POVO YANOMAMI – RR
- COMIDA COMO CULTURA: ALIMENTOS TRADICIONAIS QUE GARANTEM A SOBERANIA ALIMENTAR INDIGENA KANINDÉ DE ARATUBA – CEARÁ

HÁBITOS DE CONSUMO ALIMENTAR: UMA ABORDAGEM QUALITATIVA NO CENTRO DE REFERÊNCIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

Jordanna Peliser Fachinello de Souza (Proteção e Atendimento Integral à Família – PAIF/Centro de Referência de Assistência Social da Prefeitura Municipal de Francisco Beltrão; membro do Conselho Municipal de Segurança Alimentar); Romilda de Souza Lima (Universidade Estadual do Oeste do Paraná- Grupo de Pesquisa em Segurança Alimentar; Rede Naus – Rede Ibero Americana de Pesquisa Qualitativa em Alimentação e Sociedade; CORESAN Sudoeste do Paraná)

Resumo: Resumo de experiência realizada com mulheres que frequentam os grupos do Serviço de Proteção e Atendimento Integral à Família – PAIF, famílias em situação de vulnerabilidade social, no Centro de Referência de Assistência Social, do município de Francisco Beltrão, no Paraná. O resumo se refere à ação realizada no ano de 2016, embora continue ocorrendo, de forma ampliada, no ano de 2017. A ação teve como objetivo promover a autonomia e o autocuidado através da informação e do diálogo favorecendo escolhas alimentares mais saudáveis, e conhecer a realidade das famílias no que se refere às suas práticas alimentares e sua realidade vivida no contexto sociocultural para que, a partir disso, seja possível propor outras ações educativas, construídas conjuntamente com essas famílias, na implementação da alimentação adequada, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional e do direito humano a alimentação. Participaram da ação 136 mulheres cujos perfis variam consideravelmente. Há mulheres de famílias cuja renda chega no máximo a três salários mínimos, até aquelas que são beneficiárias do Bolsa Família, com per capita de menos de R$ 170,00. Em relação à escolaridade, há desde analfabetas até aquelas com segundo grau completo, uma minoria. A faixa etária varia de 16 a 70 anos, que apesar de poder frequentar o grupo de idosos, al-

gumas mulheres preferem se manter no PAIF. Neste resumo não há como detalhar todos os resultados, assim, registramos aqui apenas uma conclusão geral sobre a experiência. Disseram ter havido um aumento considerável no consumo de industrializados e alimentos prontos para o consumo nos últimos anos no cotidiano alimentar de suas famílias. Relataram ainda haver dificuldade na escolha alimentar seja por razões de custo do produto, mas também às dificuldades de identificar a real qualidade do produto adquirido, como por exemplo, se um alimento possui agrotóxico ou não. Mostraram incredulidade, inclusive, no que se refere aos produtos adquiridos nas feiras, pois colocam em dúvida a informação dada pelo produtor. Este é espaço pouco frequentado por este grupo e um dos motivos é que consideram que alguns alimentos são mais caros do que no supermercado, fator que influência significativamente nas escolhas alimentares dessas famílias e o que ajuda a explicar o aumento de consumo de produtos processados nos últimos anos. Outra informação importante é que a maioria disse não gostar de cozinhar, que a tarefa é feita "por obrigação". Se pudessem almoçariam com a família em restaurante, o que a renda familiar não permite. Assim fazem o possível para associar a atividade à praticidade dos processados. Há duas limitações importantes para que essas mulheres e suas famílias não tenham uma alimentação muito saudável. Primeiramente, elas se sentem responsáveis, ou pressionadas, pelo preparo de alimentos da família, ao mesmo tempo em que não sentem prazer nesta atividade. Outro limitante é a renda familiar que torna muito difícil o equilíbrio alimentar dessas famílias. Aspectos culturais, e socioeconômicos são categorias fundamentais na compreensão do trabalho com esse grupo.

Palavras-chaves: hábitos alimentares, baixa renda, alimentos processados

SENTIDOS DO COMER ENTRE COLHEDORES DE LARANJA: UM ESTUDO SOBRE SEGURANÇA ALIMENTAR E TRABALHADORES RURAIS

João Ernesto Pelissari Candido (Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, PGDR/UFRGS); Renata Menasche (Programa de Pós-Graduação em Antropologia da Universidade Federal de Pelotas, PPGAnt/UFPel e Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, PGDR/UFRGS)

Resumo: Os trabalhadores rurais do município de Conchal, São Paulo, residem majoritariamente na zona urbana, sendo sua organização para o trabalho comumente realizada por um "turmeiro", que forma "turmas" de trabalhadores diaristas, que, transportados em ônibus denominados "rurais", colhem laranjas nas fazendas. Este estudo encontra inspiração na obra Plantar, Colher, Comer, do antropólogo Carlos Rodrigues Brandão (1981), que narra a trajetória dos lavradores de Mossâmedes, Goiás, que se deslocam, passando a viver na cidade. Tal como na obra de Brandão, este estudo

busca debruçar-se sobre as percepções de trabalhadores rurais residentes de periferias urbanas diante da produção e alimentação cotidiana. A pesquisa conduz o olhar à transformação do alimento em comida no contexto estudado, procurando discutir as classificações que caracterizam, para esses trabalhadores, a condição de segurança alimentar. A pesquisa a campo – que está em curso, mas terá sido concluída por ocasião do ENPSSAN – tem sido conduzida sob inspiração do método etnográfico, com observação participante e realização de entrevistas.

Palavras-chaves: alimentação e cultura,trabalhadores rurais assalariados, segurança alimentar.

O LUGAR DA COMIDA E A COMIDA DO LUGAR: SISTEMAS CULINÁRIOS EM COMUNIDADES QUILOMBOLAS DA ZONA DA MATA MINEIRA

Leonardo de Oliveira Carneiro (Universidade Federal de Juiz de Fora, UFJF)

Resumo: Este relato surgiu a partir dos resultados obtidos na execução de Projetos de Extensão que ocorreram entre os anos de 2013 a 2016, no Laboratório KizombaNamata, Departamento de Geociências da UFJF, com fomento do PROEXT e do CNPq/MDA (Editais aos Núcleos de Estudos em Agroecologia). A execução desses projetos nos permitiu interagir com comunidades quilombolas da Zona da Mata mineira, dialogar sobre seus sistemas culinários e refletir sobre suas relações com o território ocupado. O objetivo da reflexão que ora apresentamos é relacionar os sistemas culinários dessas comunidades com algumas questões sobre soberania alimentar, a partir da escala de seus territórios.

Dessa forma, partimos do estudo sobre o patrimônio culinário de duas comunidades quilombolas, particularmente sobre dois produtos: i) a broa de pau-a-pique de São Pedro de Cima, e; ii) o frango com ora-pro-nobis da Colônia do Paiol. Para este estudo, utilizamos metodologias de "patrimonialização participativa" para mapeamento dos alimentos com forte significado identitário, realizamos levantamentos etnográficos dos "sistemas culinários" e dialogamos sobre o passado, o presente e o futuro desse patrimônio nas comunidades e sobre todo o sistema aquisição de seus ingredientes, assim como do envolvimento social necessário à sua execução.

A partir desta experiência, propomos que pensar o "lugar da comida" nas comunidades quilombolas significa debruçar-nos sobre as estratégias de sobrevivência e de resistência dessas comunidades em seus contextos locais. Afinal, grande parte dos sistemas culinários está relacionada ao plantio, à criação ou ao extrativismo, e, portanto, às condicionantes naturais do território e ao trabalho desses grupamentos sobre esse território no processo de produção de alimentos. Tratamos, deste modo, de pensar na relação entre sociedade e território a partir da comida.

Não obstante, o histórico de ocupação dessas comunidades sobre seus territórios também nos permite enxergar uma vasta rede de relações sociais presentes nos patrimônios culinários quilombolas. Sendo assim, a "comida do lugar" é produto de um emaranhado de compressões espaço-temporais que se fazem presentes: desde os conhecimentos e práticas advindas do continente africano e europeu àqueles que vinham dos indígenas. Muitas vezes, o alimento nos permite "viajar" por diferentes tempos-espaços, conhecer dinâmicas entre o local e o global e compreender como os locais organizam as suas práticas. Pensamos, portanto, que o patrimônio culinário se institui a partir dos inúmeros deslocamentos, encontros e dinâmicas sociais.

A partir de uma "fenomenologia dialética", chegamos, pois, a considerar que processos de modernização das comunidades quilombolas têm comprometido sua soberania alimentar. Para tal entendimento, não devemos, contudo, menosprezar a expropriação territorial, a desterritorialização da população quilombola e a cooptação capitalista de seus cultivos, que colaboram para a inserção (intencionalmente totalitária) desses sujeitos em sistemas de trocas mediadas pelo dinheiro (submissão ao mercado), ainda que também possamos observar formas cotidianas de resistências e afirmações culturais e territoriais.

Palavras-chaves: Sistemas culinários, soberania alimentar, comunidades quilombolas.

COMIDA, MEMÓRIA E SAÚDE EM RODAS DE CONVERSAS

Ramon Simonis Pequeno (Universidade Federal de Juiz de Fora, UFJF); Juliana Santos Marques (Universidade Federal de Juiz de Fora, UFJF); Arlete Rodrigues Vieira de Paula (Universidade Federal de Juiz de Fora, UFJF); Ana Claudia Peres Rodrigues (Universidade Federal de Juiz de Fora, UFJF).

Resumo: A comida vai além de sua materialidade ou de uma necessidade biológica do ser humano, ela é constituída por dimensões simbólicas e culturais que influenciam o ato de comer dos indivíduos.Na alimentação está implícito um rico ritual de criatividade, afeto, cuidado, amor, prazer, partilha, solidariedade e comunhão entre seres humanos e a natureza, permeado pelas características culturais de cada grupo humano e até de dimensões espirituais. Esse trabalho é um estudo qualitativo, tendo como participantes as mães e as agentes comunitárias da Pastoral da Criança da Paróquia de São Pedro, Juiz de Fora, MG. Foram realizadas 21 entrevistas semiestruturadas e 2 rodas de conversas. As rodas de conversas foram realizadas no salão paroquial e na casa de uma das agentes comunitárias. Nas rodas de conversas foi utilizada técnicas de dinâmica de grupo e as falas foram registradas no diário de campo do projeto. Para as entrevistas foi utilizado um gravador. As entrevistas foram realizadas nas residências das participantes com planejamento prévio,

combinados dia e horário de acordos com a disponibilidade das mesmas. Após a realização as entrevistas foram transcritas. Nestas atividades objetivou-se resgatar por meio do diálogo a relação da comida com a memória e assim construir narrativas sobre experiências vivenciadas pelo grupo.As perguntas versaram sobre o tipo de alimentação na infância, quem era responsável pela alimentação, preferência e aversão alimentar, comida para períodos de doença e para festividades. As entrevistas mostraram que as mulheres eram as responsáveis pelo preparo dos alimentos e a cozinha passava de mãe para filha. Em relação à interdição de alimentos em doenças observa-se a proibição de alimentos considerados pesados que dificultam a digestão. Quando foi indagado sobre qual alimentação é adequada para o adoecimento, vimos que na maioria dos casos a resposta foi mingau de fubá, canja de galinha e sopa. O consumo de chás também foi ressaltado. Comidas e remédios caminham juntos, geralmente estão relacionados.A classificação da comida como boa ou ruim, para serem consumidos em determinadas ocasiões, nos possibilita perceber as visões de mundo que perpassam concepções de corpo, saúde e doença.Em relação às comidas para ocasiões de festividades houve uma unanimidade para o frango assado e a macarronada. Com essas atividades conseguimos dialogar com as participantes sobre as diferentes representações sociais da alimentação. Espera-se que o projeto possa contribuir para ampliar o olhar sobres os comedores e suas diversas formas de compreender e simbolizar a alimentação.

Palavras-chaves: Memória, alimentação e saúde

A NOSSA COMIDA: CULTURA, BIODIVERSIDADE E SAÚDE

Angélica Aparecida Mauricio (Universidade Federal do Paraná, UFPR); Regina Maria Vilela (Universidade Federal do Paraná, UFPR); Ana Paula Garcia Fernandes dos Santos (Universidade Federal do Paraná, UFPR); Emily Sierra Melo (Universidade Federal do Paraná, UFPR)

Resumo: A alimentação é muito mais do que nutrição. Alimentar-se é também uma forma de relacionar-se com os demais. E foi por meio dos alimentos que os homens, começaram a se organizaram tanto no âmbito da cultura quanto no da sociedade. A partir da necessidade básica de alimentar-se, os homens, se organizaram de forma a criar a cultura com o objetivo de preservar os saberes e conhecimentos, os quais deveriam ser passados de geração para geração.Comer e dar de comer reflete nossas atitudes e relacionamentos com nós mesmos, com os outros e com as nossas histórias. Assim, o projeto teve como objetivo divulgar a cultura alimentar e a nutrição como instrumentos de preservação da biodiversidade e promoção da saúde. Utilizou-se para veículo de comunicação das informações para a sociedade as mídias sociais: Facebook, Instagram, jornais locais e emissoras de tv,além de eventos promovidos na universidade. Ainda,

foi desenvolvido um site para o projeto (*www.acomidaenossa.ufpr.br*) disponibilizando todas as atividades internas e externas realizadas, como: elaboração de artigos com temas atuais, em que acadêmicas foram responsáveis pela pesquisa e elaboração, sob orientação da vice-coordenadora do projeto; disseminação de receitas preservando a cultura alimentar, biodiversidade, saúde e atividade física, em que acadêmicos ficaram responsáveis por realizar a busca de receitas típicas brasileiras; e inserção do projeto na disciplina de técnica dietética, que aborda a elaboração de vídeos sobre o resgate da cultura alimentar brasileira – elaboração de receitas - e a execução destes pratos em aula prática da disciplina, contemplando, no mínimo, trinta alunos em contato com a cultura alimentar. O resultado se deu por meio das visualizações nas mídias sociais e retorno da população externa através de e-mails no campo "contato" do site.

Palavras-chaves: Cultura alimentar; Saúde; Comunicação

TEM QUIRERA, TEM POLENTA, MEXERICA E AMORA: A ALIMENTAÇÃO REGIONAL EM UMA AÇÃO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA INFÂNCIA

Veridiane Guimarães Ribas Sirota (Programa de Residência Multiprofissional em Saúde da Família da Universidade Federal do Paraná – PRMSF/UFPR); Adriana Adell (Programa de Residência Multiprofissional em Saúde da Família da Universidade Federal do Paraná – PRMSF/UFPR); Fernanda Guskow Cardoso (Gestão de Alimentação e Nutrição da Secretaria Municipal de Saúde de Colombo-PR); Mônica de Caldas Rosa dos Anjos (Departamento de Nutrição da UFPR)

Resumo: Com o propósito de incentivar o consumo de alimentos regionais e sua relação simbólico-cultural durante a infância, ações de Educação Alimentar e Nutricional foram realizadas para 15 crianças, de 6 a 8 anos, participantes de um projeto social de convivência e fortalecimento de vínculos desenvolvido em um município da região metropolitana de Curitiba. Quatro encontros semanais ocorreram. No primeiro encontro realizou-se um teatro de fantoches sobre a importância do comer em família e as crianças desenharam uma mandala simbolizando a alimentação em casa. No segundo, uma história sobre o processo de produção de alimentos foi contada, salientando a importância das famílias agricultoras agroecológicas como protagonistas da proteção e perpetuação do patrimônio alimentar, com base em valores de integração e respeito à natureza e suas formas de produção. Neste encontro as crianças moldaram alimentos que vêem da terra com o uso de massas de modelar. No terceiro encontro, alimentos e preparações regionais do Paraná e do município de estudo, como: mandioca, batata doce, amora, uva, pinhão, quirera, polenta, mexerica, caqui e pêssego, foram apresentados na forma de cartaz. As crianças tinham que adivinhar o alimento e o modo de plantio, colheita e consumo. No último encontro, uma oficina culinária para

preparo de bolo de mexerica e pão de batata doce foi feita com as crianças. Um piquenique com as preparações, pinhão, caqui e suco de uva, ocorreu ao som de uma paródia da Ciranda-Cirandinha, celebrando os alimentos regionais. Como resultado, percebeu-se que poucas crianças retrataram a alimentação com a família, desenhando uma mesa sem comida e sem pessoas, alertando para uma possível situação de vulnerabilidade social e de insegurança alimentar e nutricional. Algumas crianças relataram ter presenciado o uso de veneno em alimentos e outros ambientes, exemplificando a horta em casa e campos de futebol, mostrando-se sensíveis aos danos desta prática. Vários alimentos foram referidos como "presentes da terra", com a citação de alimentos que não fazem parte do consumo da região, como jiló e maxixe, demonstrando conhecimento anterior. Os alimentos e preparações regionais eram conhecidos por grande parte das crianças participantes que diziam ter um pé de amora ou de mexerica em casa, e que gostavam de milho e seus derivados. Ressalta-se que uma das crianças alegou conhecer milhos de outras cores, como vermelho e preto, recorrendo aos milhos crioulos. No decorrer da ação percebeu-se que as participantes conheciam muitos alimentos que foram comentados, bem como a origem, porém desconheciam a produção do município. A oficina culinária foi a primeira realizada no projeto, agradando as crianças. Muitas alegaram ajudar os familiares nas preparações culinárias em casa. Conclui-se o quanto é relevante trabalhar questões relacionadas ao ato alimentar, envolvendo saberes e práticas relacionados à produção de alimentos em consonância com o respeito à Terra, à cultura alimentar regional e ao caráter simbólico que a carrega, desde a educação infantil, oportunizando o acesso precoce ao conhecimento, de modo a promover transformações no que tange a alimentação e nutrição.

Palavras-chaves: Alimentos regionais, Cultura Alimentar, Educação Alimentar e Nutricional.

O MILHO COMO ELEMENTO CENTRAL DA CULTURA DA TRIBO GOBA: ELEMENTOS RITUALÍSTICOS E SEMELHANÇAS ENTRE A CULTURA ALIMENTAR ZAMBIANA E BRASILEIRA

Daniella de Almeida Pires Schuarts (Pesquisadora independente)

Resumo: Dentre as mais de 73 tribos presentes na Zâmbia, o povo Goba guarda suas particularidades e histórias à beira do Rio Zambezi. Em meio ao mundo moderno, ali estão preservadas maneiras tradicionais de pescar, cultivar e viver dessa tribo. Na vila de Mugurameno, o milho é o principal meio de sobrevivência, elemento central do sistema alimentar e de relações comunitárias, além de deter expressiva representatividade cultural. Segundo os moradores da vila, o plantio do milho é a época de maior trabalho para todos. As terras da tribo, apesar de serem divididas em pequenos lotes individuais, são de uso comunitário durante o cultivo. Todos trabalham juntos

e ao final da colheita o produto é dividido igualmente. O ambiente árido e austero se transforma em uma grande área verde; as famílias constroem pequenas moradias dentro do milharal para facilitar o trabalho, que começa antes do sol raiar. Outra razão da mudança é a proteção do campo, já que o espaço é compartilhado com animais selvagens, tais como búfalos, elefantes e hipopótamos. Apesar de habituados, os moradores vivem em clima de tensão e insegurança durante essa época, já que dependem dessa colheita para de fato sobreviverem ao resto do ano. Em termos ritualísticos, a produção da farinha é o ápice da presença do milho na vida comunitária. Mães, filhas e avós se reunem em torno do pilão para transformar o milho, trabalho árduo demais para ser executado por uma só pessoa. O processo de debulhar o milho, descascá-lo, moê-lo e peneirá-lo leva de dois a quatro dias. A cada etapa do processo, há uma canção tradicional a ser entoada e um ensinamento a ser transmitido às crianças, atraídas pela música de suas mães. Sem que se perceba, o feitio da farinha se torna uma grande celebração. O milho branco é transformado em uma farinha fina, conhecida como *mealiemeal*, base para o preparo de um prato típico da Zâmbia e outros países africanos: a *sadza*, também chamada de *nshima*, *fufu*, *wari*, *ugali* e outras inúmeras denominações locais. O preparo se resume ao cozimento da farinha em água, até o ponto de uma massa consistente, comida com as mãos. A *sadza* é um simbolo nacional, consumida tanto no desjejum, sob a forma de mingau, quanto no almoço e no jantar. A colheita do milho, que traz consigo as receitas tradicionais feitas com o milho fresco, une a comunidade em uma grande festa. Neste momento é possível perceber as semelhanças entre tantas preparações feitas no Brasil, sendo o *chidudu* e a *musodza* bons exemplos de intercâmbio cultural entre esses dois países. O primeiro é a mesma preparação que conhecida como pamonha, enquanto o segundo é a canjica doce com a adição de amendoim moído. Muitas são as semelhanças entre práticas alimentares brasileiras e zambianas, principalmente considerando-se relatos de mulheres goba sobre parentes raptados como escravos pelos colonizadores portugueses e levados ao Brasil. O milho, nativo das Américas, foi incorporado pela população zambiana e hoje é elemento cultural central de muitas tribos do país. Tal relação merece um estudo aprofundado sobre as formações culturais e identitárias advindas dos processos de colonização no século XIV.

Palavras-chaves: cultura alimentar, antropologia da alimentação, patrimônio cultural

ELABORAÇÃO DE UM ATLAS DA GEOCULINÁRIA BRASILEIRA: GEOGRAFIA LITERÁRIA, CULTURA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Dra. Michelle Cristine Medeiros Jacob (Departamento de Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Norte, DNUT/UFRN); Viviany Moura Chaves (Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais da Universidade Federal do Rio Grande do Norte, PPGCS/UFRN)

Resumo: Práticas de promoção da alimentação saudável e adequada têm muito a ganhar caso projetem o território como estratégia central de sua consolidação. Na tentativa de conectar alimentação-território, na perspectiva da SAN, é que foi desenvolvida a pesquisa Atlas culinário da Literatura Brasileira: alimentação e cultura. A partir de 2017 o seu objetivo é caracterizar a geoculinária brasileira a partir de 27 obras definidas segundo critérios já explicitados pelos autores da pesquisa em publicações anteriores. Compreende-se geoculinária literária como a expressão do componente culinário no espaço narrativo.O espaço é compreendido como um conjunto indissociável de sistemas de objetos e de sistemas de ações. A delimitação do espaço do culinário nesta pesquisa, portanto, deu-se pela definição de objetos culinários e sua relação com as ações no espaço narrativo. As variáveis definidas para delimitá-lo foram: Ingredientes *in natura*, Ingredientes minimamente processados e frações/extrações,Ingredientes industrializados, Bebidas, Alimentos processados artesanalmente e preparações culinárias e, por fim, Instrumentais listados durante o preparo/consumo de alimentos. Já o espaço narrativo é definido a partir de três dimensões: contexto de produção da obra, espaço ficcional e os sentidos do leitor. Dois instrumentos auxiliaram na coleta dos elementos para posterior análise. A análise dos objetos culinários deu-se por frequência descritiva, já a do espaço narrativo foi realizada a partir das suas dimensões, definidas como categorias a priori. No que tange ao espaço narrativo, tem-se que: as obras, em seu contexto de produção encontram-se em um intervalo temporal de 86 anos e reflete a conjuntura da época no país: ditadura militar, discursos de emancipação feminina, racismo, oligarquias rurais e urbano-industriais, além do movimento modernista no campo das artes. Privilegiam, em seu espaço ficcional, a expressão da cultural local, temas familiares e rurais (sobretudo nas manchas mais internas ao território) e temas ligados ao urbano e a fluxos de intensas trocas culturais (nas manchas mais externas). Temas de interesse, elencados a partir do interesse ligados à SAN, incluem a valorização da biodiversidade e de saberes locais, o componente afetivo ligado à alimentação, fome como produto de injustiças sociais, dilemas do comensal contemporâneo, tais como os alimentos industrializados e sua propaganda que colaboram para multiplicação dos discurso alimentares, até questão feminina onde o universo do comestível, nas narrativas tradicionais e patriarcais, é dominado pelas mulheres. Com relação ao componente culinário tem-se os elementos mais frequentes em cada variável em todo território: frutas, carne bovina, leite e peixe; farinhas, açúcares, óleos e gorduras e sal; carnes processadas, produtos açucarados, refrigerantes e edulcorantes; café, cachaça, vinho e chimarrão; pão, doce, queijo e charque e, por fim, prato, copo, panela e garrafa. A definição da geoculinária de cada mancha está em desenvolvimento nesta fase da pesquisa. Espera-se que a partir desses resultados seja possível pensar a constituição de um espaço culinário próprio das regiões.

Palavras-chaves: Segurança alimentar e nutricional, Mapeamento Geográfico, Cultura

ALIMENTAÇÃO COMO CULTURA: O PIROGUE NA COMUNIDADE DE BARRA DA CACHOEIRA, RIO AZUL- PARANÁ

Luzia Bucco Coelho (Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural,PGDR/ UFRGS);Angelita Bazotti (Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural,PGDR/UFRGS).

Resumo: Esse trabalho se propõe a pensar a comida (enquanto cultura) como memória e sua função na construção identitária das comunidades rurais. Por meio da narrativa oral da história de receitas pretende-se apresentar a importância do papel da mulher, dos rituais alimentares, e de sua repetição no cotidiano para preservação e (re) construção da memória e da história das comunidades rurais. Para tanto, traz-se a narrativa da receita do pirogue por mulheres da Comunidade de Barra da Cachoeira, em Rio Azul, Paraná. Trata-se de uma receita comum na região Centro Sul do Paraná, trazida por imigrantes europeus no início do século XX. O relato da história dessa comida na voz de mulheres da comunidade, confunde-se com a história de quem a conta e assim (re) constroem-se as memórias, a identidade e a história dessas comunidades. Um dos pratos da culinária dos imigrantes que vieram para o Paraná, o pirogue se apresenta como um saber fazer que resistiu, o seu preparo e consumo persiste passando por adaptações, fusões e inovações próprias da dinâmica cultural das comunidades. A gravação das entrevistas realizou-se quando as mulheres preparavam o pirogue para a tradicional festa de Santo Antônio na comunidade de Barra da Cachoeira, nos anos de 2016 e 2017, servido no almoço, após os rituais religiosos. Considerando as características que permeiam o ato de comer e fazer a comida, não há como negar que a comida, a exemplo da linguagem, como tratado por Lévi-Strauss revela o modo de vida e a identidade de um povo. Nesta perspectiva, a "voz da comida", como receita, revela o desejo de permanência na comunidade, mesmo que deslocada do seu local de origem (no caso de receitas como o pirogue trazida por imigrantes). É nesse processo de repasses (que vão além da geografia e que vão além da cultura) das receitas e das tradições que a comida e as práticas da alimentação podem se constituir como uma narrativa da memória social e da identidade de um povo. Nessa perspectiva, considerando a importância do papel feminino na preparação dos alimentos e para salvaguarda da cultura e das memórias das comunidades, essa pesquisa pretende corroborar para valorização do seu papel enquanto protagonista na (re) construção da memória coletiva por meio da narrativa oral da história e receita do pirogue na Comunidade de Barra da Cachoeira, na cidade de Rio Azul, Paraná.

Palavras-chaves: Cultura, alimentação, pirogue

PATRIMÔNIO ALIMENTAR DA GRANDE FLORIANÓPOLIS (SC): A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS COLONIAIS COMO REPRESENTAÇÃO DA TRADIÇÃO CULTURAL LOCAL

Berenice Giehl Zanetti Von Dentz (Professora de Gastronomia no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – IFSC e doutoranda no Programa de Pós Graduação em Geografia pela Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC); Clécio Azevedo da Silva (docente no Programa de Pós Graduação em Geografia – UFSC); Daniele Lima Gelbcke (Doutoranda no Programa de Pós Graduação em Geografia pela Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC);Maria das Graças Brightwell(Pós Doutoranda no Programa de Pós Graduação em Geografia pelaUniversidade Federal de Santa Catarina – UFSC); Évilyn de Souza Pauli (mestranda no Programa de Pós Graduação em Geografia pelaUniversidade Federal de Santa Catarina – UFSC).

Resumo: Os saberes e fazeres tradicionais empregados na produção e processamento de alimentos têm sido reconhecidos como patrimônio cultural brasileiro pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Essa categoria que se opõe ao chamado patrimônio de "pedra e cal" e que visa aspectos da vida social e cultural, dificilmente abrangidos pelas concepções mais tradicionais, é identificada como patrimônio imaterial, que representa uma porção intangível da herança cultural dos povos, formada por bens de caráter dinâmico e intimamente associados às práticas e representações culturais (Müller *et al.*, 2013) e que entre outras possibilidades, é apontado por Contreras (2005) como algo que foi legado pelo passado ou algo que se quer conservar. Esta comunicação tem como objetivo reconhecer os produtos alimentares tradicionais que fazem parte dos circuitos do patrimônio alimentar na região da Grande Florianópolis – Santa Catarina, mais especificamente, buscamos indícios da produção alimentar regional que teve início com o processo de ocupação através de colônias de imigrantes europeus no século XIX (Jochem, 1992). Primeiramente processados com a finalidade de conservação, estes produtos eram destinados à atender a demanda urbana crescente na capital Florianópolis, e ficaram conhecidos na região como produtos coloniais, os quais são entendidos como um conjunto de produtos tradicionalmente processados no estabelecimento agrícola pelos colonos para o autoconsumo familiar (Dorigon, 2008). Identificamos, através da realização de entrevistas, saídas de campo e pesquisa exploratória que tais alimentos continuam, juntamente com a agricultura familiar, a serem os responsáveis pelo abastecimento alimentar da região e correspondem a um importante fator de identidade que vêm acompanhando a história e a formação econômica, social e cultural da região (Dentz, 2015), porém devido às características artesanais e tradicionais utilizadas nos seus modos de preparo e processamento – que na maioria dos casos não está de acordo com as exigências previstas pelas normas sanitárias vigentes – esses produtos circulam em um mercado informal, de curto alcance, sustentado por relações de confiança estabelecidas entre produtores e consumidores. Contudo, compreendemos que tais alimentos representam um patrimônio

importante para a região, e necessitam de ações que possam efetivamente valorizá-los e protegê-los. São aspectos relacionados à legislação sanitária e fiscal, a possibilidades de assistência técnica e cursos de capacitação e atualização que possam oportunizar os produtores acessarem novos e importantes mercados, para que seus produtos consigam deixar a informalidade e ocupar espaço no território onde representam fator de identidade e conferem ressonância como patrimônio (Gonçalves, 2007). Evidente que para a efetivação de ações mais formais, como a patrimonialização através dos instrumentos dispostos pelo IPHAN, tais produtos possuem um longo caminho a percorrer, mas pequenas ações locais podem facilitar este percurso.

Palavras-chaves: produtos coloniais; patrimônio alimentar; Grande Florianópolis

AS CRIANÇAS INDÍGENAS E ALIMENTAÇÃO NAS COMUNIDADES TABALASCADA E SURUMU – RORAIMA

EstellyAldine Ramos Marcolino (Instituto Insikiran de Formação Superior Indígena –Universidade Federal de Roraima); Elisomara dos Santos Rodrigues (Instituto Insikiran de Formação Superior Indígena –Universidade Federal de Roraima); Jhylnerd Felipe Cruz (Instituto Insikiran de Formação Superior Indígena –Universidade Federal de Roraima); Raquel Pereira Morais (Instituto Insikiran de Formação Superior Indígena –Universidade Federal de Roraima); Inara do Nascimento Tavares (Instituto Insikiran de Formação Superior Indígena –Universidade Federal de Roraima).

Resumo: O relato de experiência descrito neste texto é resultado do trabalho realizado em janeiro de 2017, no tema contextual Segurança Alimentar e Nutricional I por acadêmicos do 6º período do curso de Gestão em Saúde Coletiva Indígena, Instituto Insikiran de Formação Superior Indígena–Universidade Federal de Roraima-UFRR. A experiência foi realizada nas comunidades indígenas: 1) Tabalascada - Terra Indígena Tabalascada, Região Serra da Lua Município de Cantá a 27 km da capital Boa Vista-população de 720 habitantes dos povos Wapichana e Macuxi e não indígenas e 2) Surumu-Terra Indígena Raposa Serra do Sol, Região Surumu Município de Pacaraima, a 178 km da capital Boa Vista- população de 258 habitantes dos povos Macuxi, Wapichana, Taurepang e não indígenas. Este trabalho objetivou conhecer os tipos de alimentação, as mudanças na alimentação e os efeitos destas mudanças nestas comunidades. Os dados foram obtidos através de entrevistas com agentes chaves nas comunidades: Agentes Indígenas de Saúde (AIS), Agentes indígena de Saneamento (AISAN), Tuxauas, moradores das comunidades. Também foi realizado um grupo focal com crianças indígenas, aproximadamente 100 crianças da comunidade Tabalascada com idades entre 7 e 11 anos da Escola Estadual Indígena Professor Ednilson Lima Cavalcante, e 5 crianças com idades entre 6 e 10 anos na comunidade Surumu.As perguntas

norteadoras do grupo focal com as crianças foram:1) Alimentos que você tem na comunidade e são plantados. Você já plantou os alimentos? 2) Alimentos que tem na comunidade e eu gosto muito? 3) Alimentos que eu como na escola? 4) Alimentos que eu gosto muito, mas não como tanto. Por que não come? As respostas das crianças foram obtidas através de desenhos e conversas. Na comunidade Tabalascada, os alimentos são produzidos em roças como: batata, banana, mandioca, beiju; criações de animais de pequeno porte como: porcos, galinhas, gados e a utilização dos recursos naturais como peixe, caças, frutas. Anualmente é realizada na comunidade o Festival do Beiju - a festa do beiju é um modo de celebrar a cultura indígena e mantê-la, mas também incentivar o consumo dos alimentos culturais. O tuxaua Cesar da Silva relataas mudanças na alimentação e as consequências destas mudanças *"A mudança da alimentação acontece diariamente, e é visível aqui para nós, crianças hoje não querem mais tomar mingau de carimã, goma, se tiver um pão, biscoito, suco ou refrigerante elas comem, não só as crianças e sim em todas as faixas etárias, se nos preservássemos tudo aquilo que nós conhecemos como alimentos que são produzidos na comunidade pelos nossos avós e pais não havíamos adquiridos muitas doenças principalmente diabetes, pressão alta coisas que são prejudicial para nossa saúde".* Na atividade realizada com as crianças a maior parte destacou como alimentos que tem na comunidade: macaxeira, abobora melancia, laranja, batata, caju, manga, jerimum, goiaba, banana, milho; os alimentos que tem na comunidade e gostam muito: bacaba, porco do mato, peixe; alimentos que gostam muito, mas não comem tanto: pizza, frango assado, chocolate, sorvete, cenoura, alface; e os alimentos que consomem na escola: mingau de arroz, mingau de mugunzá, suco e bolacha, sopa, arroz com charque, sardinha e arroz- as crianças souberam responder as perguntas, algumas com dificuldade em saber desenhar, mas através do diálogo foi possível compreender e entender o que cada uma quis repassar, como o relato de uma criança *"eu gosto de porco do mato, mas quando meu pai vai caçar nem toda vez ele mata".* Essa afirmação nos mostra também a percepção da criança em relação a escassez de caças. Na comunidade Surumu são produzidos alimentos básicos como: abobora, mamão, melancia, milho, hortaliças, a comunidade também tem criações de bovinos em retiros comunitários que são comercializados na própria comunidade conforme o tuxaua Rodolfo Fernandes do Nascimento destacou *"é o local onde são produzidos os alimentos da comunidade juntamente com as lideranças locais, baseados em uma alimentação saudável, para que não seja comprado nas cidades, para melhor qualidade de vida."* Na atividade realizada com as crianças foi descrito alimentos que tem na comunidade: peixes, frutas; alimentos que é consumido na escola: mingau, frango, suco, biscoitos, melancia, tangerina e mamão; alimentos que gostam muito: salgadinhos, pipoca, banana, melancia, refrigerante - Algumas crianças já sabiam ler e escrever e outras não, para o desenvolvimento da atividade teve recortes de figuras. Não houve muitas diferenças em relação à preferência das crianças de ambas as comunidades, foi possível identificar como as crianças percebem as mudanças e de como estas mudanças influenciam em suas escolhas, ao identificarem seus alimentos preferidos, alimentos produzidos na comunidade,

alimentos que dificilmente é consumido, conforme foi descrito nos desenhos elas conhecem a alimentação que são produzidos e que estão presentes no dia a dia da comunidade, algumas participam na plantação, colheita juntamente com os seus pais, as comunidades indígenas aqui apresentadas produzem seus alimentos básicos, mas não suficiente para reduzir o alto índice de produtos industrializados no consumo alimentar, mas os moradores buscam formas de incentivar a soberania alimentar, o incentivo cultural na comunidade Tabalascada através do festival do beiju é um exemplo. Concluímos que este trabalho foi só um pontapé inicial para que a questão alimentação nestas comunidades seja vista e trabalhada como um dos pontos principais, tanto na escola como na comunidade, gerando parcerias intersetoriais, que podem contribuir para a melhoria da qualidade da alimentação da população destas comunidades.

Palavras-chaves: Crianças indígenas, Cultura, Alimentação.

A EXPERIÊNCIA DO CAFÉ COM AGROECOLOGIA NA DISSEMINAÇÃO DE CONHECIMENTOS REFERENTES A SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Paula Torres Trivellato (Universidade Federal de Viçosa,UFV); Sílvia Oliveira Lopes (Universidade Federal de Viçosa,UFV); Elizangela Da Silva Miguel (Universidade Federal de Viçosa,UFV); Silvia Eloiza Priore (Universidade Federal de Viçosa,UFV)

Apresentação: A Universidade Federal de Viçosa (UFV), possui a seis anos, o Programa de Pós Graduação em Agroecologia, que é multicêntrico. A partir da união e esforços dos estudantes e contando com auxílio da coordenação do Programa, surgiu, em 2015, o projeto de extensão intitulado "Café com Agroecologia", com o intuito de discutir e divulgar a temática da produção agroecológica, dos mercados, das políticas públicas, da segurança alimentar e nutricional e da agroecologia enquanto ciência. O objetivo do presente relato é demonstrar o papel do Café com Agroecologia na disseminação de conhecimentos sobre Segurança Alimentar e Nutricional (SAN).
Descrição: O projeto tem como ferramenta principal encontros mensais, que proporcionam debates, compreendendo de duas a três horas, com convidados que expõem algum assunto relacionado ao intuito do projeto, a um público composto, em sua maioria, por estudantes universitários, mas também conta com a presença de professores e público externo à UFV. Os encontros são organizados por uma comissão, composta pelos estudantes do Programa, e acontece em espaço público, no *Campus* Universitário da UFV, de forma dinâmica e integrativa, agraciado pela oferta de produtos variados da agricultura familiar local, pois tem-se o cuidado em divulgar a tradição e a produção local. A comissão organizadora, composta atualmente por treze estudantes, fazem reuniões mensais para organizarem os encontros, de onde emergem os temas e os convidados

para debate, sendo esses: agricultores familiares, professores da UFV ou de outras instituições nacionais e internacionais, estudantes do programa e de outras áreas, e intercambistas, todos com interface com a agroecologia e/ou SAN. **Resultados:** Desde janeiro de 2015, foram realizados 29 encontros, chegando a envolver um público máximo de setenta pessoas, sendo que todas as temáticas pontuadas nos encontros fazem interlocução com a Segurança Alimentar e Nutricional. Alguns exemplos de temas debatidos foram: "Práticas Agroecológicas e Alimentação Saudável", ressaltando a importância da valorização da cultura local em relação aos hábitos alimentares e para a garantia da soberania alimentar; "O papel da Agroecologia e Etnobotânica na Segurança Alimentar", valorizando os saberes populares, sem deixar de lado a importância do papel da ciência e o retorno à comunidade, visando contribuir para a qualidade de vida das comunidades; "Redes agroalimentares como alternativa de trocas e venda" buscando trabalhar a redução do consumo de produtos industrializados, valorização da produção para o autoconsumo e da produção local, e o papel dos mercados institucionais na venda destes produtos, como o Programa Nacional de Alimentação Escolar e o Programa de Aquisição de Alimentos, que levam a geração de renda e consequentemente contrbui para a segurança alimentar e nutricional de quem recebe e quem vende os produtos. **Considerações finais:** Os encontros constituem atividades de disseminação da agroecologia e Segurança Alimentar e Nutricional, provocando o despertar e dando voz a temáticas relevantes no campo social e político do meio ambiente, saúde e nutrição.

Palavras-chaves: Segurança Alimentar e Nutricional, Agroecologia.

A EDUCAÇÃO POPULAR EM SAÚDE COMO PESPECTIVA REFLEXIVA SOBRE AS ESCOLHAS ALIMENTARES.

Andressa Maria Viero (Nutricionista da Residência Multiprofissional em Atenção Básica/Estratégia Saúde da Família Universidade do Vale do Itajaí - UNIVALI); Jonatan Hoffmann (Cirurgião-dentista Especialista em Saúde da Família).

Resumo: A alimentação é uma temática abordada por diversas perspectivas, e suscita reflexões e diálogos à respeito de seu potencial nutricional, energético, sócio/histórico/cultural, e espiritual. Quando pensamos na questão das escolhas alimentares, emerge a necessidade de compreender os contextos culturais que as norteiam, para se pensar em possibilidades de mudanças. Neste trabalho relatamos a experiência de uma ação multiprofissional com foco na alimentação, realizada no território de uma Unidade Básica de Saúde do município de Itajaí/SC, pautada na perspectiva da Educação Popular em Saúde. O objetivo foi de construir, no ato de preparar os alimentos, um outro olhar sobre a forma de preparo dos alimentos culturalmente consumidos por uma família,

de modo que fosse possível refletir e considerar a possibilidade de consumir os mesmos alimentos de uma forma saudável. Foi possível experienciar trocas significativas durante a preparação do almoço, relacionadas com a preparação dos alimentos propriamente dita, questões nutricionais, histórias da família, e músicas cantadas e tocadas no acordeon. Após a refeição a família considerou a possibilidade de repensar seus hábitos alimentares. Com esta experiência vivenciamos o ato de fazer com as pessoas, ressignificando a prática tradicional da área da saúde de se fazer para elas por meio de orientações clínicas somente, e constatamos que o vínculo com os outros se faz fundamental quando pensamos em reflexões para tomada de decisões.

Palavras-chaves: Educação em Saúde, Escolhas alimentares, Nutrição.

CONSUMO ALIMENTAR EM UMA PERSPECTIVA ANTROPOLÓGICA

Juliana Milczanowski Fernandes (Universidade Federal do Rio de Janeiro, UFRJ);
Vanessa Nascimento Moreira (Universidade Federal do Rio de Janeiro, UFRJ);
Maria Cláudia Veiga Soares de Carvalho (Universidade Federal do Rio de Janeiro, UFRJ).

Resumo: O campo da alimentação e nutrição é espaço rico para reflexões sobre o consumo alimentar como processo de "escolhas" em que o sujeito não escolhe individualmente o que consome, mas coletivamente, incorporado involuntariamente de um jogo simbólico próprio da cultura em que vive. Numa abordagem antropológica sobre o 'Mundo dos bens' (DOUGLAS; ISHERWOOD, 2013), o consumo assume um papel estrutural na cultura contemporânea como construtor de identidades, no reconhecimento de sujeitos e de escolhas alimentares em um determinado grupo de ou espaço social. Considerando comida como um alimento incorporado de significados, faz sentido o sujeito consumir hoje como ação de reforço a uma identidade cultural.

Este estudo investiga o consumo alimentar como um fenômeno sistematicamente atualizado no jogo simbólico da cultura no mundo contemporâneo, tornando- se instrumental na análise sobre oportunidade e/ou acesso restrito por forças econômicas e políticas, um instrumento que evidencia os mecanismos de poder de inclusão e exclusão, o que justifica essa construção conceitual na temática de Segurança Alimentar e Nutricional.

A metodologia concerniu uma aplicação instrumental dessa concepção na análise de escolhas de lanches por jovens em um campo de extensão que desenvolve ações de educação alimentar no segundo segmento do ensino fundamental em escolas públicas. Considerando a escola como foco de Políticas Públicas com potência pra enfrentar a desigualdade social, esse foi um campo de práticas pra modular esse instrumento conceitual para análises sobre o comer. Como espaço das últimas observações, temos um Colégio de Aplicação vinculado a uma insti-

tuição pública na cidade do Rio de Janeiro, que apresenta características singulares relevantes a si considerar no estudo dos significados dos lanches, cabe apontar, aqui, a presença de um público de jovens heterogêneo em termos de classes sociais.

Observamos como as escolhas alimentares dos jovens refletem códigos de identificação, representações e significantes, além de classificações diversas envolvendo o comer em um consumo de símbolos, do qual não escapamos e que podem esclarecer uma rede de significados que nos mobiliza a comer.Na articulação dos pressupostos teóricos compreendemos que a presença de duas cantinas diferentes, situadas no mesmo espaço físico e atuantes no cotidiano alimentar desses jovens, uma pública com oferta gratuita de lanches e outra privada, que os comercializa, não operam como concorrentes quanto à escolha, mas complementares.

A experiência de consumo de lanches, de acordo com os pressupostos de Douglas, organiza a convivência entre os mundos público e privado. Entendemos com esse breve ensaio que uma perspectiva antropológica nesta análise nos faz refletir sobre a exclusão social que, sustentada em pontos conceituais de apoio, amplia o olhar sobre o consumo alimentar e torna valiosa a articulação as ciências humanas. Por fim, a construção de um recurso teórico como a concepção de consumo alimentar em outros termos, complementa os estudos sobre o consumo de nutrientes entendendo-o como fenômeno fundamental da experiência humana que abre espaço para trocas intelectuais importantes.

Palavras-chaves: Consumo alimentar, significados do consumo, jovens escolares.

APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS E CULINÁRIA TRADICIONAL XUCURU DE URORUBÁ. PARTILHANDO SABERES E FORTALECENDO A TRADIÇÃO ALIMENTAR INDÍGENA

Ana Paula Gomes da Silva (Instituto Agronômico de Pernambuco – IPA); Iran Neves Ordônio (Instituto Agronômico de Pernambuco – IPA); Cátia Maria Tenório de Lira (Instituto Agronômico de Pernambuco – IPA); Angela Neves Pereira (Integrante do Coletivo Indígena JupagoKreca)

Resumo: O roçado coletivo PoyáLimolaigo, é uma iniciativa da juventude indígena, que visa promover a autonomia do ponto de vista da alimentação tradicional, nos encontros promovidos pelo coletivo e contribuir nos momentos de refeições coletivas do calendário social do povo xucuru de ororubá, que engloba os saberes e práticas ancestrais que fortalecem a identidade, costumes, crenças e tradições, e que garante a saúde à medida que promove segurança e sobe-

rania alimentar, e tendo o alimento como fortalecedor das relações do ponto de vista religioso através do respeito com a natureza sagrada.

O conceito do aproveitamento integral dos alimentos nas refeições, leva há uma redução no custo das preparações em até 30%, possibilitando sua maior frequência nas refeições, podendo levar a redução da desnutrição, carências nutricionais, obesidade ou doenças decorrentes da ingestão insuficiente desses alimentos. Na segurança alimentar, a qualidade nutricional dos alimentos, inclusive a ausência de componentes químicos; Os hábitos culturais específicos de cada comunidade/grupo social; e a sustentabilidade do sistema alimentar são princípios norteadores da temática.

O Objetivo da oficina sobre o aproveitamento integral dos alimentos e culinária tradicional xucuru, teve com premissa, despertar o interesse pelo assunto, fortalecer a culinária indígena tradicional e desmistificar o preconceito do uso de partes não convencionais de alimentos na culinária, principalmente entre o publico mais jovem.

A atividade foi realizada em Novembro de 2016, no IV Encontro Urubá Terra: Agricultura dos encantados, cultivar as sementes das sabedorias e cuidar das ciências dos antigos, e foi composta por integrantes das várias aldeias Xucurus situado em Pesqueira, Pernambuco.

A oficina proposta foi divida em duas etapas, ministradas por uma extensionista rural mestre em nutrição e por uma índia xucuru. A primeira parte constou de temas como o direito humano a alimentação adequada, importância de uma alimentação balanceada, produção orgânica de alimentos e aproveitamento integral dos alimentos.

A segunda parte da oficina focou a relação da alimentação com o sagrado, como um ato de preparação para o corpo, alma e espírito. Em ambos momentos se discutiu a necessidade de desmistificação do consumo de partes não convencionais dos alimentos.E como ponto alto, foram oferecidos aos participantes, preparações culinárias com ingredientes que normalmente não são utilizados ou desprezados no preparo da alimentação.

Os participantes puderam degustar preparações como omelete de palma, purê da entrecasca da macaxeira, pirão do caldo da galinha guisada e farofa de miúdos da galinha, incluindo as vísceras. Finalizando a metodologia, após a degustação, todos foram desafiados a falar quais ingredientes foram adicionados às preparações. Tendo muito deles não acertado os ingredientes, e não acreditando que foram utilizadas partes não convencionais nessas preparações.

Pelos relatos dos participantes, pode-se observar a importância de se discutir a temática e como a apresentação de pratos com ingredientes não convencionais desmistificou o consumo de ingredientes muitas vezes subutilizados.

Palavras-chaves: Aproveitamento Integral, Segurança Alimentar, LimolaigoToipe

COMIDA, ATO ALIMENTAR E OUTRAS REFLEXÕES CONSUMIDAS

Amália Leonel Nascimento (Doutoranda em Desenvolvimento Rural – PGDR/UFRGS,);
Renata Menasche (Departamento de Antropologia e Arqueologia/UFPel)

Resumo: Comer é algo trivial, primitivo e vital, comum a todos. O estudo da alimentação humana permite entender a comida não apenas como ato biológico, mas também social e cultural, pensada como sistema simbólico de linguagens, escolhas, classificações e oposições num processo de transformação do alimento em cultura. Como categoria analítica, o alimento pode ser visto em diferentes contextos e com abordagens interligadas: a epidemiológica, a econômica, sociológica, a antropológica, etc. O presente trabalho busca refletir sobre algumas das principais dimensões da comida, comunicativa, narrativa, marcadora de identidades e territórios. Trata-se de um ensaio crítico baseado em revisão da literatura por análise documental, revisitando autores e suas reflexões, e apresentando temas diversos, que tem permeado decisões no consumo alimentar e revelado a complexidade da alimentação humana contemporânea, dentro de um universo de tendências alimentares. Apresenta injunções decorrentes da ansiedade urbana, suas desconfianças, inquietações e incertezas diante da alimentação, assim como percepções do rural, este muitas vezes idealizado, ainda que em permanente mudança e negociação de valores. O alimento nesses contextos tem papel de destaque na socialização e comunicação de diferentes atores, identidades, territórios, narrativas e relações – inclusive tensões e contradições, para além de uma análise antítese do saudável *versus* industrializado, do tradicional *versus* moderno, ou da visão de algo imutável. A importância social do comer e da comensalidade nos padrões de cada sociedade; a acentuada circulação de produtos, pessoas e informações; as lógicas impostas pela mundialização dos mercados; a consciência da erosão dos complexos alimentares animais e vegetais e desafios à biodiversidade; a nostalgia relativa aos modos de alimentar-se em conseqüência à velocidade das mudanças nos modos de vida; os efeitos da intensificação da comunicação urbano/rural; a construção da cozinha e do comer como objeto e ato políticos, trazem novas questões ao debate e reposicionam as relações referentes ao ato alimentar, numa perspectiva da comida enquanto construção de humanidade. Nada acontece ou se difunde em um vácuo cultural, social ou histórico. Até mesmo a fome e a sede podem ser formuladas e satisfeitas nesses termos. O comer repercute nos processos de produção e distribuição de alimentos, constrói novos mercados, gera tendências culinárias, transforma produtos e embalagens, incorpora inovações tecnológicas, orienta políticas públicas. Torna-se urgente, portanto, ampliar as discussões sobre os aspectos da comida, do ato alimentar e outras reflexões consumidas, que constituem veículo para manifestar estes significados, emoções, identidades, visões de mundo no tempo e no espaço. É preciso aumentar a brecha de possibilidades de análise. A transdisciplinaridade dessas questões pede novas relações. Assim é que temas

relevantes de nosso tempo estão evidenciados no ato alimentar: comida é, entre outras coisas, meio ambiente, nostalgia, saúde, segurança alimentar.

Palavras-chaves: práticas alimentares, cultura, alimentação

TENDA DA CULTURA ALIMENTAR: PROJETO PATROCINADO PELA LEI DE INCENTIVO À CULTURA DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ-SC

Michele Golin Casagrande Colossi

Resumo: O projeto "Tenda da Cultura Alimentar: equipamento de difusão cultural" foi o primeiro projeto na área de cultura alimentar patrocinado pela Lei de Incentivo à Cultura (LIC) de Balneário Camboriú-SC. Surgiu da necessidade de valorizar e preservar a cultura alimentar tradicional do município. O objetivo foi pesquisar e caracterizar essa cultura, além de desenvolver um equipamento de difusão cultural. O projeto foi aprovado pela Fundação Cultural de Balneário Camboriú no Edital LIC 2015 e recebeu patrocínio para ser executado no ano de 2016. Na primeira etapa foi realizada uma pesquisa que teve como foco entrevistar antigos moradores questionando-os sobre a alimentação tradicional da família e da comunidade. A pesquisa se concentrou nas comunidades onde habitavam os primeiros moradores do município, os nativos como eles se intitulam, sendo o Bairro da Barra, as Praias Agrestes e a Comunidade Quilombola do Morro do Boi. A partir das memórias dos entrevistados, foi realizada a caracterização da Cultura Alimentar Tradicional de Balneário Camboriú. Em seguida, desenvolveu-se um equipamento de difusão cultural itinerante, constituído por uma tenda que abrigou onze banners com as informações da pesquisa, a distribuição de uma cartilha sobre o tema e a oferta de alimentos típicos para degustação. A cultura alimentar dos primeiros moradores de Balneário Camboriú era baseada na produção familiar do próprio alimento, na agricultura orgânica, coleta na mata nativa, criação de pequenos animais e na pesca artesanal. A farinha de mandioca e os peixes eram os alimentos mais importantes para a comunidade. Os engenhos de farinha e a pesca artesanal da tainha são dois símbolos da cultura alimentar do município, repletos de significados emocionais e sociais. A Tenda da Cultura Alimentar foi exposta em oito momentos diferentes, entre os meses de setembro e dezembro de 2016, em eventos da Fundação Cultural de Balneário Camboriú, em uma escola de um bairro tradicional e em outros eventos pertinentes. Em cada evento, recebeu públicos diferentes: crianças, jovens, adultos e idosos, moradores nativos e novos moradores de Balneário Camboriú, além de vários turistas, atingindo diretamente mais de 500 pessoas. Os moradores nativos se reconheceram no que foi divulgado, reforçando os resultados da pesquisa. Os novos moradores, bem como os turistas, ficaram impressionados com a riqueza da cultura do

município, que ainda é pouco conhecida. Os hábitos alimentares dos habitantes já não são os mesmos da cultura alimentar tradicional. Hoje as pessoas não mais possuem terra para produzir seu próprio alimento e a pesca artesanal é pouco praticada, a cultura urbana prevalece, a comida é comprada em grandes redes comerciais e destoa muito dos alimentos orgânicos e frescos que antes eram consumidos. Projetos como a Tenda da Cultura Alimentar podem preservar e fortalecer a cultura alimentar local, assim como a Soberania e a Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) dessa população. Este projeto se mostrou inovador, principalmente, pela sua fonte de financiamento e apoio. Por fim, percebe-se que a inclusão da Cultura Alimentar em Políticas Culturais é de grande importância para a SSAN.

Palavras-chaves: Cultura alimentar; Cultura alimentar tradicional, Lei de Incentivo à Cultura

IMPLICAÇÕES DA DIETA NAS RELAÇÕES SOCIAIS DE ADOLESCENTES VEGETARIANOS NO CONTEXTO DA ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR: UMA ABORDAGEM NO AMBIENTE ESCOLAR.

Cilene da Silva Gomes Ribeiro (Pontifícia Universidade Católica do Paraná, PUC-PR); SushilaPisano (Pontifícia Universidade Católica do Paraná, PUC-PR); Flavia Auler (Pontifícia Universidade Católica do Paraná, PUC-PR)

Introdução: Dentre as demandas complexas em nutrição e saúde, é possível identificar as situações do curso da vida onde se evidenciam alterações metabólicas e fisiológicas que requerem alterações nas necessidades alimentares dos indivíduos. Desse modo, a Política Nacional de Alimentação e Nutrição prevê a assistência a essas situações, consideradas como 'necessidades alimentares especiais' e o atendimento a diferentes formas de alimentação ideológicas e étnicas, respeitando assim a cultura alimentar de todos os indivíduos. Nos últimos anos, por diversas razões éticas, religiosas, ambientais e de saúde, tem se observado crescimento significativo de indivíduos que passaram a praticar dietas vegetarianas, especialmente entre a população jovem. A motivação por trás dessa escolha de vida tem a ver com uma gama de fatores, e pode vir a afetar a realidade e a convivência cotidiana desses indivíduos vegetarianos. **Objetivo:** avaliar a percepção e sentimentos de vegetarianos, escolares da rede estadual de ensino, sobre ser vegetariano e o acesso ao consumo de alimentos fora do lar. **Metodologia:** Pesquisa qualitativa que analisou as implicações da dieta vegetariana nas relações sociais de seus adeptos no contexto da alimentação fora de casa à luz da bioética. Para tanto, foram acessados indivíduos vegetarianos, estudantes da rede de ensino estadual, da cidade de Curitiba. O roteiro utilizado para a entrevista buscou identificar a compreensão dos participantes sobre o conhecimento a respeito do vegetarianismo, os porquês de terem se tornado vegetarianos, as dificuldades

decorrentes desta opção alimentar em contextos sociais, as atitudes utilizadas para lidar com as restrições alimentares nestes contextos, a percepção dos participantes a respeito de si e a respeito dos outros em relação a ele. **Resultados:** De acordo com a Secretaria de Educação do Estado do Paraná, há 133 vegetarianos autodeclarados nas escolas da rede estadual de ensino do município de Curitiba. Destes, aproximadamente 20% aceitou participar da pesquisa e destes 50% apresentaram definições divergentes sobre o que significa o vegetarianismo e o ser vegetariano, relatando que apesar de se considerar vegetariano, consomem aves e peixes. Um indivíduo, inclusive, relatou o consumo de hot dogs e carne moída, os quais ele não considerava serem formas de alimentos de origem animal. Mais da metade dos entrevistados relatou que o fator motivador para praticarem o vegetarianismo foi não gostarem do saber da carne. Apenas 15% relatou motivações associadas a preocupações com o meio ambiente e com os animais. Dos indivíduos entrevistados, 20% relataram sofrer "bullying" na escola ou sofrer conflitos familiares devido às suas escolhas alimentares. **Conclusão:** O fato é que ser vegetariano em um mundo onívoro perpassa os aspectos nutricionais. A aceitação por parte da sociedade onívora destes que optam pelo não consumo de alimentos de origem animal ainda é questionável. Ser respeitado em suas ideologias e opções alimentares, também.

Palavras-chaves: vegetarianismo, escolares, consumo

PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NA PERSPECTIVA DA BIOÉTICA E DO DIREITO HUMANO A ALIMENTAÇÃO ADEQUADA NO CONTEXTO HISTÓRICO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE.

Andrey Henrique Wille de Souza (Pontifícia Universidade Católica do Paraná, PUC-PR); Cilene da Silva Gomes Ribeiro (Pontifícia Universidade Católica do Paraná, PUC-PR); Flavia Auler (Pontifícia Universidade Católica do Paraná, PUC-PR)

Introdução: O Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE é o maior e mais antigo programa nacional na área de alimentação e nutrição do Brasil, vigente desde a década de 1950, quando foi criado, atingindo diariamente 41,5 milhões de estudantes, segundo dados do Fundo Nacional de Desenvolvimento Escolar divulgados em 2016. Ao longo de sua existência ocorreram mudanças na forma de como este programa foi sendo conduzido, bem como nos alimentos ofertados aos escolares, impactando diretamente no consumo dos mesmos por esta população no ambiente escolar. **Objetivo:** Em virtude disso este trabalho teve como objetivo como identificar quais eram os alimentos ofertados através da alimentação escolar nas escolas públicas estaduais do Paraná nas décadas de 1990 e 2000 e realizar resgate histórico

sobre o programa, contextualizando tais ofertas. **Metodologia:** Para identificação dos alimentos ofertados pela Secretaria de Educação do Estado do Paraná (SEED) para as escolas, foram utilizadas como fonte de pesquisa as ordens de compra e remessas de alimentos disponível em acervo da SEED, referentes a 13 anos destas remessas. Os alimentos foram identificados e analisados ano a ano, e foram divididos em 8 grupos de análise: grupo de cereais, tubérculos e raízes, frutas e hortaliças, carne e ovos, leite e derivados, leguminosas, gorduras e óleos, açúcares e temperos. **Resultados:** O presente trabalho identificou a presença de 396 diferentes alimentos e produtos alimentares ao longo dos 13 anos de análise, sendo que 90 foram classificados como produtos processados e 179 como ultraprocessados. A partir da identificação dos alimentos e produtos alimentares adquiridos e encaminhados às escolas, evidenciou-se a inexistência de oferta de alimentos *in natura* nos anos analisados neste estudo. Portanto, é possível evidenciar que os alimentos ou refeições oferecidas aos estudantes durante todo este período eram compostas apenas ou preferencialmente por produtos minimamente processados, processados ou ultraprocessados, comprados, de forma centralizada pelo governo, e encaminhados para cada município e estado. Acredita-se que esta forma de alimentação se dava em virtude do tipo de distribuição, pela garantia da segurança dos alimentos e em virtude das deficitárias estruturas físicas dos ambientes de produção de alimentos nas escolas. **Conclusão:** A presença de alimentos ultraprocessados foi evidenciado ao longo do período, sendo que tal oferta pode ter gerado prejuízos à saúde dos escolares. Este fato reforça a importância de resoluções que visam garantir a oferta de alimentos mais saudáveis à população, principalmente crianças e jovens, por tratar-se de populações mais vulneráveis.

Palavras-chaves: alimentação escolar, alimentos ultraprocessados, historia da alimentação

SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DAS COMUNIDADES INDÍGENAS BANANAL, BARATA, MANGUEIRA E VIDA NOVA: AS PERCEPÇÕES SOBRE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.

Alexsandra da Silva Ribeiro – povo Macuxi – (Gestão em Saúde Coletiva Indígena do Instituto de Formação Superior Indígena – UFRR); Helton Lima Silva – povo Wapichana – (Gestão em Saúde Coletiva Indígena do Instituto de Formação Superior Indígena – UFRR); Jainne Gomes M. S. dos Santos – povo Taurepang – (Gestão em Saúde Coletiva Indígena do Instituto de Formação Superior Indígena – UFRR); Marcelino Garcia da Silva – povo Taurepang – (Gestão em Saúde Coletiva Indígena do Instituto de Formação Superior Indígena – UFRR). Inara do Nascimento Tavares (Instituto de Formação Superior Indígena – UFRR)

Resumo: Este relato de experiência apresenta os dados do trabalho de campo realizado em janeiro de 2017, no tema contextual de Segurança Alimentar e Nutricional I, pelos acadêmicos do Curso de Gestão em Saúde Coletiva Indígena do Instituto Insikiran de Formação Superior Indígena da Universidade Federal de Roraima. A experiência foi realizada nas comunidades indígenas 1) Bananal, Terra Indígena Alto São Marcos, Região São Marcos, Município de Pacaraima; 2) Barata, Terra Indígena Barata/Livramento, Região Taiano, Município de Alto Alegre; 3)Mangueira, Terra Indígena Araçá, RegiãodeAmajarí, Município de Amajarí; 4)Vida Nova, Terra Indígena Raposa Serra do Sol, Região das Serras, Município de Uiramutã. A pesquisa de campo objetivou compreender a situação de segurança alimentar e nutricional dos povos indígenas das comunidades estudadas. As informações coletadas foram obtidas através de entrevistas semiestruturada com lideranças indígenas e algumas famílias, foram entrevistadas 04 Agentes Indígenas de Saúde (AIS), 04 Agentes Indígenas de Saneamento (AISAN), 03 Tuxaua e 08 famílias. Como resultado obtivemos as seguintes informações: Na comunidade indígena da Barata, em relação à participação na produção de alimentos, o AIS afirma que "Minha participação na produção é pouca, geralmente compro nossos alimentos. Porém temos criação de alguns animais como galinha e porco, que de vez ou outra abatemos e comemos. Minha família tem roça, onde planta mandioca para produção da farinha, produzimos banana, macaxeira". Segundo o Tuxaua da comunidade indígena Mangueira, em relação às dificuldades na obtenção de alimentos, diz: *"Não tenho dificuldades, houve algumas mudanças, tipo antigamente quando eu saia pra caçar via mais caça, agora diminuiu um pouco, a caça, a pesca, mas não a ponto de não ter, e a gente só come os produtos da roça se plantar".* Para a dona Maria Encarnação moradora da comunidade indígena Bananal, na sua língua Taurepang diz: *"innäentanatöpö Tuma pöröquim sal pararövodoyamökröquimtutukai, conoypök tese nörö, tanoperöinnävoköe'pötöpönörö*, tradução: *eles comiam damorida de caças e de peixe, sem sal, a bebida que eles consumiam eram, o caxiri (feita de mandioca brava, jerimum, Milho etc) e aluá (feita de macaxeira e batata doce). Foram aparecendo alimentos processados e enlatados, sendo prejudicial à população da comunidade, e depois foi aparecendo doenças nas pessoas como cálculo renal, hipertensão e diabetes"*. Para o AISAN da comunidade Bananal, a relação da alimentação com a saúde está muito ligada *"Hoje em dia a alimentação traz muitas doenças para cada grau de pessoas, porque eles consomem muitas comidas que não é bom para saúde, eles trocam sucos naturais pelo refrigerante, galinha caipira pelo frango congelado, em vez de comer carne de caça. E o que acontece agora tem criança com dente estragado, adolescente não tem força, idoso sofre de pressão alta e diabetes, são essas doenças que me preocupa"*. Portanto os dados apresentados sobre segurança alimentar e nutricional, nos mostram as percepções socioculturais da insegurança alimentar nessas comunidades. As transformações existentes não se limitam apenas aos alimentos culturais, mas aos modos de obtê-los, esse cenário é justifica-

do pelo grande número de famílias que possuem atividades remuneradas, tornando inviável a produção de alimentos, outra percepção relatada foi a diminuição da caça, da pesca, da plantação e cultivo de roças, esses fatores propiciaram assim o aumento do consumo de produtos industrializados, produtos esses que segundo os relatos tem uma ligação direta com as doenças existente hoje na população, como a diabetes e a hipertensão.

Palavras-chaves: Insegurança Alimentar, Povos indígenas de Roraima, Cultura Indígena.

COM-PARTILHANDO A COMIDA, RE-FAZENDO RELAÇÕES E RE-CRIANDO O HUMANO: A EXPERIÊNCIA 'SARAU DO GUISADO'

Ana Kelley de Rezende (Universidade Federal de Alfenas, UNIFAL-MG); Anselmo Cássio Cesário (Grupo Mundo Teatro); Junia Cristina Moreira Gomes (Universidade Federal de Alfenas, UNIFAL-MG e Grupo Mundo Teatro); Patricia Silva (Grupo Mundo Teatro); Valéria Cristina Ribeiro Vieira (Universidade Federal de Alfenas, UNIFAL-MG).

Resumo: O Grupo Universitário Interdisciplinar e Itinerante pela Promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) em parceria com Adolescentes, o Guisado, objetiva contribuir para a formação de Agentes Jovens de SAN por meio de estratégias que valorizam a interatividade, a ludicidade e a dimensão artístico-cultural. Dentre as diversas ações desenvolvidas pelo grupo desde 2008, destaca-se o 'Sarau do Guisado', já realizado em 16 edições temáticas, propiciando espaço para manifestações artístico-culturais, bem como oportunidade de lazer e confraternização. Os saraus são realizados no câmpus da UNIFAL-MG e fomentam expressões artístico-culturais como o teatro, a música, a poesia, a pintura, a fotografia, a dança e a culinária. O ser humano requer mais que uma "ração nutricionalmente balanceada". Além de processos químicos de absorção de nutrientes, cultura, família, amigos e festividades coletivas compõem o universo da alimentação. Nesse contexto, a vivência da comensalidade é resgatada pelo Sarau do Guisado com a degustação do 'guisado-comida', com a rica simbologia do "compartilhar a mesma refeição" num clima de diálogo, prazer e congraçamento, "fazendo-se e refazendo-se relações, numa das mais ancestrais referências do humano, enquanto humano", como coloca Leonardo Boff. Fundamentando-se no Protagonismo Juvenil, o Guisado busca envolver integrantes de diferentes campos do saber, bem como jovens artistas da comunidade. Para estruturar cada sarau, são definidos coletivamente tema, meios de divulgação, programação artístico-cultural, decoração-ambiente, cardápio específico (composição do guisado), bem como outros detalhes e simbolismos, como a adoção de 'ingressos significativos' (ex.: sementes, frutas, poemas). Incluem-se em sua programação, além de apresentações de música e dança (diversos estilos), esquetes teatrais, exposições de fotografia e pintura (inclusive

realizada durante o evento, como feito por grafiteiros na 11ª edição), bem como intervenções poéticas, com artistas convidados ou participantes que improvisam no 'palco livre'. Os 'conscientes que levam seus recipientes' são convidados à degustação do guisado-comida: a tradicional mistura de vegetais cozidos (e, opcionalmente, carne), remetendo à mistura de saberes característica do Guisado. Adequando-se aos diversos temas, o guisado-comida tem tido criativas variações. Além da sua forma tradicional, já foram servidos, dentre outros, guisado de frutas (num dia quente de verão); guisado julino (na edição em clima de 'arraiá', com canjicada e caldo de mandioca); doces caseiros típicos da região (na edição "Minas são muitas"); guisado moçambicano (comidas do país africano que recebeu integrantes do grupo) e guisado brincante (maçã-do-amor e algodão-doce feitos com açúcar mascavo). A iniciativa tem instigado integrantes tanto da academia quanto da comunidade a despertar e/ou expressar seus dotes artísticos, bem como enriquecido a formação dos estudantes envolvidos, sensibilizando-os na temática da SAN, incluindo incorporação de hábitos mais saudáveis e sustentáveis. Tem ainda proporcionado a fruição de momentos de lazer e entretenimento, resultando em maior qualidade de vida no câmpus.

Palavras-chaves: comensalidade; linguagens artísticas; segurança alimentar e nutricional.

A PUBLICIDADE ENQUANTO DETERMINANTE DE PADRÕES ALIMENTARES FEMININOS.

Adriella Camila Gabriela Fedyna da Silveira Furtado da Silva (Universidade Federal do Paraná, UFPR); Vanessa Daufenback (Universidade Federal do Paraná, UFPR); Juliana Silveira Universidade Federal do Paraná, UFPR); Paola KarolyneJandrey (Universidade Federal do Paraná, UFPR); Cilene da Silva Gomes Ribeiro (Pontíficie Universidade Católica, PUC).

Resumo: A indústria de alimentos desenvolveu, ao longo de sua trajetória, estratégias de marketing visando o lucro e a expansão do seu mercado consumidor. Tais estratégias frequentemente apresentam valores morais e científicos latentes que corroboram padrões sociais femininos de beleza e consumo alimentar. No caso da indústria do açúcar, que possui poderoso lobby em países como Estados Unidos, durante décadas houve uma ampla manipulação de dados e influência direta em pesquisas que atribuíam muitos efeitos nocivos ao consumo de gorduras, rotulando-as como determinantes em doenças cardíacas e diabetes, à medida em que, minimizavam a conexão entre o consumo de açúcar e estas manifestações, visando inocentar o açúcar como fator importante de risco. Além de valer-se da ciência, a indústria do açúcar utilizou um expressivo instrumento de formação de opinião: a mídia. No Brasil, desde o fim década de 30, há registros da apologia do consumo de açúcar em propagandas midiáticas, atrelado a uma veracidade científica, supostamente atestada por profissionais de saúde, com fins de manutenção da saúde e da estética corporal femi-

nina. Veículos jornalísticos como "O Diário de São Paulo" frequentemente traziam em seus anúncios o apelo ao consumo de alimentos açucarados, voltados ao público feminino. Este trabalho visa explorar a influência do discurso pseudo-científico desta indústria, que utiliza-se de padrões de saúde e beleza, por meio de análise do discurso de uma destas publicações. Vale ressaltar que o intento não é condenar o consumo de açúcar, apesar de muitas pesquisas associarem seu consumo excessivo ao surgimento de doenças como diabetes e obesidade, senão fazer uma análise crítica e reflexiva do discurso publicitário atrelado ao fomento do consumo de produtos alimentícios açucarados, mediante promessas de combinações entre saúde e estética, sendo que situações análogas ainda têm perdurado na atualidade. Nesta perspectiva, a sociedade é constantemente dominada por estereótipos de gêneros, produtora de padrões corporais estéticos, padrões de consumo e comportamentais, principalmente por meio de práticas subjetivas direcionadas as mulheres. No anúncio, "O assucar e a belleza feminina", publicado no Diário de São Paulo, em 4 de março de 1939, já era possível verificar o modo como os meios de comunicação estabelecem e impõe representações sociais tanto do corpo feminino, orientado por um projeto de identidade cultural vinculado a determinados parâmetros ideais e hierarquizados de beleza, quanto de proposições alimentares, depositando valores no produto comercializado, neste caso o açúcar, para obtenção de saúde e manutenção de um padrão estético. Como características atribuídas a este produto a imagem vinculava vitalidade, disposição, benefícios à saúde física, mental e estética.A conjuntura de legitimização do açúcar refinado estava vinculada ao desenvolvimento de técnicas de refinamento que acentuavam sua produção e consumo. Neste contexto, salienta-se que a publicidade induz e ratifica tendências, estimula o consumo, a forma de consumo, quem pode ou o que deve consumir, assim como a formação de hábitos e participa ativamente do imaginário social.

Palavras-chaves: Publicidade, Alimentação, Gênero

TITULARIDADE MASCULINA E FEMININA E SUA RELAÇÃO COM AS PRÁTICAS ALIMENTARES DE FAMÍLIAS BENEFICIÁRIAS DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA EM DUQUE DE CAXIAS-RJ.

Viviane dos Anjos Maresi (Instituto de Nutrição Josué de Castro, Universidade Federal do Rio de Janeiro);Rosana Salles-Costa (Instituto de Nutrição Josué de Castro, Universidade Federal do Rio de Janeiro);Mirian Ribeiro Baião (Instituto de Nutrição Josué de Castro, Universidade Federal do Rio de Janeiro)

Resumo: Este estudo teve como objetivo compreender a relação entre a titularidade (homem/mulher) do Programa Bolsa Família (PBF) e as práticas alimentares de famílias beneficiárias, residentes

no Distrito de Campos Elíseos, município de Duque de Caxias-RJ. O estudo foi do tipo descritivo, de abordagem qualitativa, fundamentado na hermenêutica de profundidade, utilizando a análise de conteúdo temática, proposta por Bardin (2011) e adaptada por Minayoetal(2012). A construção dos dados ocorreu por meio de entrevistas semiestruturadas, com a utilização de um roteiro norteador, e observação. Foram entrevistados 5 homens e 5 mulheres titulares do PBF, entre novembro de 2015 e abril de 2016. Sobre a aquisição de alimentos para a família, os titulares (homens e mulheres) relataram como itens prioritários a serem comprados os alimentos tidos como básicos: arroz, feijão, macarrão, óleo, fubá e farinha de mandioca. Foi comum entre os entrevistados o uso do recurso do PBF para a compra da alimentação. Nas famílias estudadas, os homens exerciam o papel de principal provedor da renda para aquisição dos alimentos, mesmo naquelas com casais separados. Por outro lado, havia o entendimento do papel da mulher no gerenciamento do consumo doméstico, sendo as mesmas responsáveis pelas compras dos alimentos, pois raramente o marido/companheiro acompanhava no supermercado. A culinária e atividades domésticas eram comuns aos titulares homens, que moravam sozinhos. Já aqueles que viviam com mulheres, quando participavam das preparações culinárias, atuavam como ajudantes em refeições especiais, como de final de semana, compartilhavam também do serviço doméstico nas horas de folga, ou faziam apenas atividades externas à casa. Já as mulheres titulares tinham como responsabilidade as atividades culinárias e domésticas. Contavam, em alguns casos, com o auxílio do marido/companheiro nas preparações culinárias de final de semana ou durante a semana, quando impossibilitadas de preparar. Para os entrevistados, a base das refeições do dia-a-dia era a comida considerada simples, símbolo da identidade da comida brasileira, o arroz com feijão acompanhado da "mistura" (carne bovina, frango, peixe, carne suína, ovos e embutidos) e, em alguns casos, saladas e legumes. As refeições compartilhadas com todos os membros da família normalmente ocorriam somente à noite e final de semana. As refeições eram feitas na sala ou cozinha, com a televisão sempre ligada, sendo a mesa item de enfeite, pois não era utilizada. As práticas alimentares das famílias beneficiárias foram influenciadas pelo PBF no que diz respeito à aquisição de alimentos. A relação dos sujeitos do estudo com as práticas alimentares não foi alterada a partir da titularidade do PBF, ou seja, homens e mulheres têm papéis diferenciados, porém complementares no que se refere às práticas alimentares. De modo geral, o homem tinha a responsabilidade do provimento da renda para a aquisição dos alimentos e a mulher as atribuições de comprar, preparar e distribuir a comida na família. Embora as relações de gênero não sejam estáticas, pois ocorrem de forma dinâmica, revelam características da construção social entre beneficiários do PBF.

Palavras-chaves: Alimentação, Cultura, Pesquisa Qualitativa.

COUNUT: INTERVENÇÕES ACADÊMICAS BUSCANDO VALORIZAR E MULTIPLICAR O SIGNIFICADO DO COMER - RELATO DE EXPERIÊNCIA DE UM PROJETO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA DA BAIXADA SANTISTA

João Gabriel Sanchez Tavares da Silva (Universidade Federal de São Paulo, UNIFESP); Alanis Amorim Angotti (Universidade Federal de São Paulo, UNIFESP); Carolina Yumi Cascão Yoshikawa (Universidade Federal de São Paulo, UNIFESP); Débora Sanches Martins (Universidade Federal de São Paulo, UNIFESP); Giulia Mônaco Erbetta (Universidade Federal de São Paulo, UNIFESP); Sophia Izzo (Universidade Federal de São Paulo, UNIFESP); Íris Morais Araújo (Universidade Federal de São Paulo, UNIFESP); Gabriela MilhassiVedovato (Universidade Federal de São Paulo, UNIFESP); Maria Angélica Tavares de Medeiros (Universidade Federal de São Paulo, UNIFESP); Alexandre Barbosa Pereira (Universidade Federal de São Paulo, UNIFESP)

Resumo: A alimentação possui significados e símbolos que permeiam diversos grupos sociais. Atualmente observa-se uma tendência à adoção de regras alimentares prescritivas, sustentadas pelo conhecimento biomédico. Ainda, o sistema alimentar hegemônico, centrado no agronegócio e associado à indústria de alimentos, vem empobrecendo a cultura alimentar. Expressão disso é o incentivo ao consumo de produtos alimentares ultraprocessados, hiperpalatáveis, duráveis, com relativo baixo custo e fácil acesso. Faz-se, portanto, necessário sublinhar o caráter cultural da alimentação. Este trabalho visa relatar experiência do projeto de extensão "Counut: intervenções acadêmicas buscando valorizar e multiplicar o significado do comer", entre 2013 e 2017. Tal projeto tem por objetivo promover intervenções junto à comunidade universitária da Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP) *Campus* Baixada Santista, que colaborem para reflexão sobre o comer como um ato social.

O Counut foi fundado em 2010 por graduandos em Nutrição, como comissão de eventos sobre Alimentação e Cultura. Após reestruturação e ampliação, em 2013 inseriu-se como projeto de extensão, ampliando o diálogo interdisciplinar sobre o tema "Alimentação".

Atuando em diversas frentes e com diferentes estratégias, foram realizadas no período 19 intervenções com múltiplos formatos: a) Confecção de cartazes e materiais informativos; b) Palestras; c) Competição culinária; d) Exibição de filmes com roda de conversa; e) Eventos externos; e f) Publicações em redes sociais. Dentre os temas abordados, destacam-se: Cultura; Comensalidade; Culinária; Desperdício de Alimentos; e Impacto Ambiental. A intervenção de maior repercussão foi o "Chefs de República", competição culinária que, anualmente, conta com grande adesão dos universitários, inscrevendo suas Repúblicas com receitas tradicionalmente preparadas pelos moradores e contando sua história. A cada edição, selecionavam-se cinco inscritos para a fase presencial, que consistia na preparação das receitas para degustação por docentes e técnicos, com vistas à premiação. No "Varal de Receitas", foram expostas sugestões de fácil preparo,

estimulando o ato de cozinhar. No "Cine Comida", foram exibidos filmes seguidos por discussões ampliadas sobre os aspectos da alimentação, para além da dieta e saúde. Tais iniciativas foram divulgadas em redes sociais, aumentando a visibilidade do projeto, buscando dar voz e protagonismo aos estudantes, atores centrais de seus atos alimentares.

A experiência com intervenções para promover mudanças alimentares com abordagens compreensivas facultou a valorização da cultura alimentar, indo ao encontro das diretrizes alimentares da população brasileira. Considerando a formação universitária, é importante desconstruir o discurso nutricional prescritivo, que desconsidera a complexidade do ato de comer. Ressalta-se a boa aceitação dessas intervenções pela comunidade acadêmica da UNIFESP, incidindo sobre o seu cotidiano alimentar. Melhorias na avaliação e delineamento teórico-metodológico de intervenções são pontos a serem considerados em estudos futuros.

Palavras-chaves: Alimentação; Cultura; Intervenções acadêmicas

A MULTIDIMENSIONALIDADE DA ALIMENTAÇÃO NA FORMAÇÃO EM NUTRIÇÃO

Thais Salema (Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, UNIRIO); Maria de Lourdes Ferreirinha (Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, UNIRIO); EllizCelestrini Mangabeira (Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, UNIRIO); Thais Medeiros Pereira (Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, UNIRIO); Andrei Brandão (Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, UNIRIO); Ana Pavan (Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, UNIRIO); Marcia Regina Viana (Universidade Federal do Rio de Janeiro, UFRJ), Amábela de Avelar Cordeiro (Universidade Federal do Rio de Janeiro, UFRJ)

Resumo: Universidades se configuram como espaços que promovem, também, a reflexão crítica sobre o universo da alimentação, para além das questões da nutrição. Formar nutricionistas na perspectiva do Direito Humano a Alimentação Adequada/DHAA e da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional/SSAN tem sido um grande desafio, visando os múltiplos olhares sobre a alimentação. O objetivo deste relato é apresentar uma experiência de formação em Nutrição considerando a multimensionalidade da alimentação, na perspectiva da SAN e do DHAA. A experiência vem sendo desenvolvida desde 2015, a partir da colaboração entre as universidades UFRJ, UNIRIO e UERJ, envolvidas na cooperação técnica que originou o movimento Comer Pra Quê? (CPQ?), cuja missão é desenvolver estratégias educativas sobre alimentação voltadas para as juventudes. Participam estudantes dos cursos de Nutrição Integral e Noturno da UNIRIO:bolsistas (4), voluntários (8), alunos da disciplina de Educação Alimentar e Nutricional (61), e do curso de Nutrição da UFRJ/Macaé, abrangendo bolsista (1), estagiários de Nutrição em Saúde Coletiva (8). Na primeira etapa

do trabalho (Diagnóstico preliminar), os estudantes realizaram pesquisas sobre o universo de vida, interesses e meios de comunicação mais utilizados por jovens, participaram dos grupos de diálogos com jovens em quatro capitais brasileiras e da oficina nacional com atores estratégicos. Na etapa seguinte (Desenvolvimento de materiais e estratégias de educação e mobilização), participaram de: aprofundamento conceitual sobre dez temas mobilizadores abordados pelo CPQ?;oficinas de criação de textos e de colagens; pesquisa de aplicativos sobre alimentação e com amplo uso por jovens; produção das filmagens e fotografias. Essas atividades apoiaram a produção de vídeos, animações, spots de rádio e textos que estão disponíveis no site, redes sociais e aplicativo do CPQ? Na terceira etapa (mobilização de jovens e de instituições e organizações da sociedade civil), que está em curso, participaram de: encontros criativos de fanzine, estencil e filme-carta com jovens do Rio de Janeiro; sistematização de resultados do lançamento do CPQ?;pesquisa temática e criação de mensagens para redes sociais e aplicativo. Além disso, vêm apresentando suas atividades e o CPQ? nas Semanas Acadêmicas dentre outras ações. Em Macaé foram realizados quatro encontros em três instituições de saúde, educação e assistência social dos quais participaram 106 jovens. Em todas as atividades os jovens se mostraram participativos e observou-se que nunca haviam se questionado sobre suas escolhas e consumo alimentar ou sobre o papel da alimentação em suas vidas. Os encontros tem proporcionado troca de informações e impressões sobre a tradição culinária de cada participante. Já na percepção dos estudantes de Nutrição esta experiência tem oportunizado a reflexão crítica e olhar ampliado sobre o campo da alimentação, o reconhecimento da mesma como um direito humano e tem estimulado a futura participação no controle social, reiterando o papel da universidade como ator social na formação técnica, científica e cidadã, bem como no fortalecimento das políticas públicas e dos direitos sociais.

Palavras-chaves: formação em nutrição, alimentação, cultura alimentar

HORTA PEDAGÓGIA E COMUNITÁRIA DO PACUCA: RESGATE E VALORIZAÇÃO DA CULTURA ALIMENTAR REGIONAL

Maira dos Santos (Universidade Regional de Blumenau);
Mariana Campos Martins Machado (Universidade Regional de Blumenau)

Resumo: Os diversos grupos que compõem a sociedade expressam suas identidades através da alimentação. O cultivo dos alimentos, sua preparação e consumo estão relacionados com identidades culturais construídas ao longo do tempo. O presente estudo tem por objetivo analisar as contribuições da prática de Agricultura Urbana (AU) na forma de horta comunitária para o resgate e valorização da cultura alimentar regional. A pesquisa é de cunho exploratório com abordagem

qualitativa e foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa em Seres Humanos da Universidade Regional de Blumenau. Mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, foram realizadas entrevistas com 11 voluntários da Horta Pedagógica e Comunitária do Pacuca, situada no bairro Campeche do município de Florianópolis – Santa Catarina, no período de março a abril de 2017. Foram aplicadas entrevistas, semiestruturadas, com gravação em áudio. Os relatos foram transcritos e posteriormente analisados. Conforme os depoimentos verificou-se associação entre a alimentação saudável com a produção de alimentos local e que corresponde à cultura alimentar regional. Foi ressaltado como ressaltaram propósito da horta o resgate e a valorização da alimentação regional, além do respeito à diversidade cultural através do cultivo de alimentos de outras regiões do país, por conta da migração constante na cidade. Referiu-se também o costume rotineiro da troca de receitas e preparações tradicionais entre os participantes. Entende-se que a multiplicação das habilidades culinárias é uma forma de proteger o patrimônio cultural representada pelas tradições culinárias, consolidadas historicamente. Em território nacional, o amadurecimento do conceito de alimentação saudável imcorporou o termo "alimentação adequada", que abrange diferentes elementos e ações interdisciplinares da segurança alimentar e nutricional. Hoje, considera-se alimentação adequada e saudável o conjunto de aspectos ambientais, culturais, econômicos e sociais. A gastronomia brasileira é composta por riqueza étnica e cultural. Com variados pratos produzidos pelos povos locais e/ou trazidos por migrantes e imigrantes, com processo permanente de adaptação e readaptação. Já a gastronomia típica de Florianópolis é resultante da miscigenação dos costumes açorianos, predominando os peixes, a massa sovada de mandioca e o cozido de carne e verduras, e do índio por meio da mandioca e do milho. Todavia, a culinária em âmbito nacional tem perdido seu valor com o processo de globalização por meio da dominação de dietas padronizadas e uniformizadas, à luz da cultura industrializada que desconsidera a territorialidade dos hábitos alimentares. O cultivo de alimentos na horta comunitária oportuniza o contato com alimentos regionais e a preservação das tradições culinárias, fortalece e resgata significados, relações sociais e a identidade coletiva. A prática de AU apresenta-se nessa conjuntura como estratégia para a garantia de Segurança Alimentar e Nutricional, que exige do Estado o comprometimento à realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos que respeitam a diversidade cultural e que seja culturalmente sustentável.

Palavras-chaves: Agricultura Urbana, Segurança Alimentar e Nutricional, Cultura Alimentar.

MEMÓRIAS E AFETIVIDADES: UMA VIAGEM PELA COMIDA E COMER DO BAIRRO DO BIXIGA, SÃO PAULO

Camila Santana de Alcântara Marchini (Universidade Federal de São Paulo, UNIFESP);
Maria Fernanda Petroli Frutuoso (Universidade Federal de São Paulo, UNIFESP)

Resumo: O bairro do Bixiga foi construído por culturas afro-ítalo-nordestinas e é reconhecido pela contribuição cultural à capital paulista, como a anual Festa de Nossa Senhora Achiropita, com a 90ª edição em 2016, que comercializa alimentos em uma cantina e barracas de rua, com arrecadação destinada à manutenção de diversas obras sociais. O objetivo desta pesquisa foi o de resgatar a memória afetiva alimentar do bairro do Bixiga. Trata-se de estudo qualitativo, parte do projeto de extensão Saberes e sabores: a Nutrição em diálogos, com o universo de mulheres participantes da obra social Núcleo de Convivência para Idosos e voluntárias da cozinha da Festa. Durante as duas oficinas, as mulheres foram convidadas a contar a memória alimentar (receitas de família, tradições culinárias, relação com a comida e o cozinhar), com depoimentos gravados, transcritos e tratados segundo análise de conteúdo, que resultou em três categorias: multiculturalidade alimentar; cozinha, gênero e memória afetiva alimentar; a Festa da Achiropita como manutenção/adaptação da culinária italiana. Todas as mulheres assinaram termo de consentimento livre e esclarecido. Nos relatos destacou-se a multiculturalidade alimentar do Bairro, com a manutenção de costumes das regiões de origem e a inclusão/formação de novos hábitos a partir do contato com migrantes nordestinos e/ou imigrantes de países como Portugal, Itália e Líbano. Há referência ao aprendizado do preparo de comidas italianas com o convívio com imigrantes, mas a presença de pratos de família, típicos do local de origem, nos almoços de domingo (comida libanesa, baião de dois). Há ênfase no papel social feminino na preparação da comida, reforçando os saberes transmitidos de geração a geração, com receitas que contribuem para memória afetiva da comida e do comer. Os relatos enfocam a fartura alimentar atual, diferente da escassez de alguns alimentos na primeira metade do século XX, o que contribuiu, entre outros aspectos, para a mudança de receitas típicas, ilustrada pelo pimentão recheado (prato típico trazido pelos imigrantes italianos que teve, com o passar do tempo, a inclusão de carne moída no recheio antes preparado somente com pão italiano ralado e temperos). A Festa aparece como lócus responsável pela manutenção/adaptação da culinária italiana no Bairro, a partir da partilha e interação entre os voluntários, moradores e visitantes dos festejos. Conclui-se que a memória alimentar do Bairro traz uma miríade de costumes que, ao longo da história, foram mantidos e/ou reconstruídos a partir da interação de imigrantes europeus e migrantes nordestinos. Os afetos relacionados á comida e ao comer envolvem o papel da mulher na aquisição de gêneros e no preparo das refeições e tradições aprendidas com as mães e/ou mulheres do Bairro. A Festa é espaço importante, uma vez que os alimentos preparados, predominantemente por mulheres, mantem a história e memória viva do bairro e constituem a identidade de um território diverso e, ao mesmo tempo, singular. Configura-se, portanto, saberes e práticas alimentares enquanto manifestações de patrimônio cultural do Bixiga e de São Paulo.

Palavras-chaves: memória afetiva; alimentação; multiculturalidade.

MONITORAMENTO ESPECIFICO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR INDÍGENA

Maria SinedesNeres dos Santos (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, FNDE); Karine Silva dos Santos (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, FNDE); Bruno Costa e Silva (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, FNDE)

Resumo: A equipe responsável pelo Monitoramento da Alimentação Escolar Indígena detectou que alimentação escolar indígena não estava sendo executada conforme a Resolução CD/FNDE nº 26/2013 e a partir dos desafios encontrados foi possível tornar efetivo monitoramento no ano de 2016 lei efetiva no prazo de seis meses, conforme alei, taiscomo:
Objetivos da ação: Contribuir para o aprimoramento da execução do Programa de Alimentação Escolar Indígena – PAEIN; Verificar a conformidade da execução do PAEIN, acompanhando e orientando os atores envolvidos, tendo por base o estabelecido pela legislação vigente; Diagnosticar as condições de execução e operacionalização do PAEIN nas gestões municipais e estadual; Orientar técnica e operacionalmente gestores das EExs, membros do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) e educadores sobre questões relativas ao PNAE, contemplando aspectos referentes ao DHAA, SAN, controle social, aspectos nutricionais, procedimentos licitatórios, aquisição de alimentos da Agricultura Familiar, execução e prestação de contas do PAEIN; Prestar assessoria técnica e operacional contínua aos atores que participam do processo de aquisição dos produtos da agricultura familiar para o PAEIN; Sistematizar dados para a avaliação do Programa; Realizar capacitação presencial sobre o PAEIN aos diversos atores envolvidos; Conhecer e divulgar formas e praticas gerenciais indígenas que têm contribuído para o funcionamento do programa, tanto na produção dos serviços de alimentação, quanto no atingimento dos resultados esperados.

Levando em consideração que desde o ano de 2006 que na Resolução 32 do Programa Nacional de Alimentação já tinha a um olhar diferenciado para a população indígena, porém, desde o ano referido nenhuma ação local tinha ocorrido. Com essa inovação foi possível mensurar as dificuldades, avaliar e coletar dados da execução do programa de uma forma mais confiável.

A ação monitoramento especifico da alimentação escolar indígena é inovador porque tem articulado com governo do estado e principalmente com as lideranças indígenas de cada comunidade visitada para a realização de uma ação que garante a efetivação da execução do programa, além, de prevê a conscientização do respeito a cultura alimentar dos alunos indígena.

Outra inovação é a constituição de mecanismos de planejamento, participação e controle social por parte dos movimentos sociais e a constituição dos comitês gestores nacional e estaduais, que também asseguram e fortalecem a ação integrada de todos/as os/as parceiros/as do programa de forma permanente. Inovação no fomento da produção de alimentos da agricultura familiar

produzidos pelos indígenas e vendido para as secretariais para consumo dos alunos indígenas assim sendo possível fazer o casamento da produção e o respeito à cultura alimentar.

Por fim, a partir dos resultados dessa iniciativa serão adotadas medidas para aprimoramento na temática da alimentação indígena na Coordenação Geral do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Palavras-chaves: Alimentação Indígena, Monitoramento, Politica Pública

IGARAPÉ BEM TEMPERADO – PERCURSOS E RELAÇÕES

Letícia Cabral Aguiar (Pontíficie Universidade Católica de Minas Gerais, PUC-MG)

Resumo: Esta apresentação tratará do relato da pesquisa sobre o movimento ocorrido na cidade de Igarapé, MG, desde 2005, denominado Igarapé Bem Temperado/IBT, que trata da sensibilização e valorização dos saberes culinários locais, baseados nos costumes que chamei de 'cozinha de quintal'. É um sistema culinário que dialoga profundamente com o quintal, com os processos do plantar e do colher, relações sociais construídas à beira do fogão. A comida ícone dessa culinária são os 'guisadinhos', cozidos bem molhados de algumas PANC's (Plantas Alimentícias Não Convencionais) como cansanção, beldroega ou matruz, que podem ou não ser incrementadas com carnes de galinha ou porco, acompanhadas por angu de milho.Como representantes desses saberes culinários, senhoras com mais de sessenta anos de idade, grande parte dedicados ao cozinhar, foram intituladas 'Mestras' e são as grandes estrelas do IBT. As atividades ao longo do ano culminam em uma festa na cidade, com apresentação de aulas-show, produção e venda de pratos, quitutes, quitandas e produtos da terra, em leituras mais tradicionais e contemporâneas, reproduções e invenções.

A trajetória do IBT ao longo de seus treze anos de história chama a atenção pelas transformações sociais e simbólicas que contribuiu florescerem na cidade, bem como pela transversalidade de seus desdobramentos, que vão desde segurança alimentar, pelo estímulo a quintais urbanos, ampliação da diversidade alimentar; aquecimento da economia local; melhoria da qualidade de vida dos participantes. A pesquisa buscou discutir essas questões, analisando o IBT enquanto um processo dinâmico, assim como 'grupos sociais' que dele fazem parte, percebendo-os como impermanentes, passíveis de conflitos e dissidências.

A pesquisa, ainda em desenvolvimento, contou com amplo trabalho de campo em Igarapé, em fases de atividades nas casas e quintais das Mestras, cozinheiras(os) e outros personagens da cidade, nas etapas de preparação, produção e pós-produção, de 2014 até a presente data, em que importantes mudanças na dinâmica do IBT estão ocorrendo. Como a pesquisa emergiu a

partir do meu envolvimento profissional como gestora cultural do projeto, antes do ingresso no mestrado, além da observação participante e entrevistas semiestruturadas, tive a oportunidade de realizar previamente a 'observação flutuante', cunhada por ColettePéttonet (2009), o que trouxe benefícios interessantes para o trabalho.

A partir da pesquisa, busco fazer uma discussão sobre a trajetória de construção da narrativa de patrimônio imaterial dos saberes culinários ligados ao quintal na cidade, bem como sua apropriação e disputa pelos atores sociais envolvidos direta e indiretamente. Utilizo também a ideia de gastropolíticas para pensar os conflitos e disputas de posicionamento no âmbito do IBT, tanto interna quanto externamente; seguindo a análise pela percepção dos processos de patrimonialização, espetacularização e gastronomização dessa 'cozinha de quintal'.

Palavras-chaves: saber culinário; patrimonialização, gastropolítica.

IMPORTÂNCIA DO MAPEAMENTO DE ALIMENTOS REGIONAIS: UM ESTUDO DE COMPARAÇÃO ENTRE OS ALIMENTOS RECONHECIDOS COMO REGIONAIS PELA COMUNIDADE LOCAL E AQUELES DISPONÍVEIS EM DOCUMENTO OFICIAL BRASILEIRO

Rafaela Karen Fabri (Núcleo de Nutrição em Produção de Refeições da Universidade Federal de Santa Catarina, NUPPRE/UFSC); Vitória Uliana Bianchini (Núcleo de Nutrição em Produção de Refeições da Universidade Federal de Santa Catarina, NUPPRE/UFSC); Suellen Secchi Martinelli (Núcleo de Nutrição em Produção de Refeições da Universidade Federal de Santa Catarina, NUPPRE/UFSC); Suzi Barletto Cavalli (Núcleo de Nutrição em Produção de Refeições da Universidade Federal de Santa Catarina, NUPPRE/UFSC)

Resumo: O estímulo ao consumo de alimentos regionais contribui para valorização da produção familiar local e tradicional, estímulo à economia local, promoção da biodiversidade e conservação de recursos naturais (ALTIERI; NICHOLLS, 2012), atuando na promoção da Segurança Alimentar e Nutricional. Visando despertar o interesse da população o Ministério da Saúde (MS) divulgou uma lista de alimentos regionais (BRASIL, 2015). O objetivo desse estudo foi identificar os alimentos reconhecidos como regionais em municípios da região sul do Brasil e comparar com a lista de alimentos publicada pelo MS. Trata-se de um estudo transversal e exploratório com abordagem quanti-qualitativa, realizado em 21 municípios, representantes das mesorregiões da Região Sul do Brasil. Foram conduzidas entrevistas semiestruturadas com 162 sujeitos do setor da alimentação escolar (nutricionistas, cozinheiros, conselheiros de alimentação escolar) e da agricultura familiar (agricultores, representantes de cooperativas e de assistência técnica) no ano de 2015. Considerou-se alimentos regionais aqueles com peculiaridades históricas, cul-

turais e socioeconômicas relacionadas ao local de origem da produção, técnicas de produção, uso de recursos naturais e tecnológicos, crença, religião, educação e etnia que influenciam diretamente a sua produção e o seu consumo (FABRI, 2015). Os dados das entrevistas foram organizados por estado e por município, analisados conforme frequência de citação. A lista do MS é dividida por região geográfica, apresentando um total de 30 alimentos para a Região Sul. Os entrevistados referiram 65 alimentos regionais nos 21 municípios. Os alimentos presentes na maioria dos municípios foram: mandioca (94,3%), alface (79%), batata-doce (79%), laranja (68%), milho (63%), carne suína (52%), tangerina (52%), repolho (42%) e carne bovina (42%). Desses, estão na lista do MS somente batata-doce, milho, tangerina e repolho. A mandioca foi citada como alimento regional em todos os municípios do Paraná (PR) e de Santa Catarina (SC) e por 71,4% dos municípios do Rio Grande do Sul (RS), porém não consta no documento do MS. Dos alimentos presentes na lista do MS, 15 não foram citados em nenhum município, enquanto que 50 itens citados pelos entrevistados não estavam contemplados no documento publicado pelo MS. Cinco alimentos da lista do MS estiveram presentes somente em um dos estados, foram esses: almeirão (PR), maçã (PR), pêssego (RS), pinhão (SC) e radite (RS). Observa-se um potencial de incentivo ao consumo de alimentos regionais, diante da variedade de alimentos identificados e destaca-se a importância de realizar o mapeamento desses alimentos junto a diferentes atores sociais da comunidade local. Verifica-se a pouca abrangência e especificidade da lista de alimentos regionais do MS, podendo não retratar a realidade local. Isso porque os municípios da Região Sul, apesar de possuírem aspectos em comum, apresentam especificidades em termos de colonização, características territoriais, clima, vocação agrícola, dentre outros, o que demonstra a necessidade de considerar a individualidade de cada local na determinação dos alimentos regionais para estímulo à produção e consumo.

Palavras-chaves: Cultura alimentar; Soberania Alimentar, Alimentos Tradicionais

AGENTE SAUDÁVEL: EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL AOS AGENTES COMUNITÁRIOS DE SAÚDE DE UM MUNICÍPIO DA REGIÃO METROPOLITANA DE CURITIBA

Veridiane Guimarães Ribas Sirota (Programa de Residência Multiprofissional em Saúde da Família da Universidade Federal do Paraná); Fernanda Guskow Cardoso (Gestão de Alimentação e Nutrição da Secretaria Municipal de Saúde de Colombo-PR); Ana Paula Kulig (Gestão de Alimentação e Nutrição da Secretaria Municipal de Saúde de Colombo-PR); Ana Daniela de Lima da Silva (Gestão de Alimentação e Nutrição da Secretaria Municipal de Saúde de Colombo-PR); Tatiane Winkler Marques Machado (Gestão de Alimentação e Nutrição da Secretaria Municipal de Saúde de Colombo-PR); Doroteia Aparecida Hofellman (Departamento de Nutrição da Universidade Federal do Paraná).

Resumo: Frente à necessidade da inclusão da Educação Alimentar e Nutricional aos Agentes Comunitários da Saúde (ACS) uma nutricionista residente em Saúde da Família juntamente com a equipe da gestão de alimentação e nutrição do município em questão, elaboraram um plano de matriciamento embasado no Guia Alimentar para a População Brasileira. A ação relatada acontece num município da região metropolitana de Curitiba, que possuía em junho de 2017, 24 Unidades de Saúde (US), sendo 15 Estratégia Saúde da Família, 3 Unidades Mistas e 6 Unidades Básicas e 250 ACS. O matriciamento contou com quatro encontros de periodicidade semanal mediados pelas nutricionistas do município e residentes, sendo realizados em cada US com sua respectiva equipe. O primeiro encontro objetivou evidenciar a transição nutricional experimentada nos últimos anos, contextualizando-as ao êxodo rural, à urbanização e a globalização, bem como discutir as políticas e programas públicos do governo federal em conjunto com os estados e municípios para a promoção da alimentação saudável. Também nesse encontro, os ACS foram responsáveis pela construção do saber em relação a classificação dos alimentos a partir de uma dinâmica. O próximo abordou a composição nutricional dos alimentos ultraprocessados, evidenciando o teor de açúcar e óleo dos produtos e o impacto da sua produção sobre a cultura e meio ambiente. Os produtos alimentícios utilizados foram o refrigerante, biscoito recheado, refresco em pó, néctar de fruta, salgadinho e achocolatado. No terceiro momento os ACS montaram pratos que simbolizam possíveis combinações, de acordo com a cultura local, para o café da manhã, almoço e pequenas refeições com o auxílio de figuras. Após a montagem se faz uma discussão acerca dos itens escolhidos e excluídos, quantidade do consumo e a relação com a cultura alimentar regional.No último, foram discutidos os 10 passos da alimentação saudável e foi realizado o concurso das habilidades culinárias, no qual os ACS elaboraram receitas sem alimentos ultraprocessados, sendo degustadas e pontuadas pelos quesitos: apresentação, aroma, textura, sabor, equilíbrio dos ingredientes e para cada alimento *in natura* e minimamente processado inserido na preparação os participantes receberam 1 ponto extra. Foi realizada uma avaliação individual sobre os encontros e solicitadas sugestões para outras intervenções. Até fim de junho, 11 UESF foram matriciadas. As receitas contemplaram bolos e pudim de frutas, biscoito integral, patês, sopas, tortas salgadas e salada de frutas, contemplando alimentos regionais como pinhão, batata doce e laranja. Nas avaliações destacou-se a satisfação com as dinâmicas propostas que oportunizaram o aprendizado, apropriando-os do assunto para melhor orientar os usuários. Foi levantada a necessidade da presença do nutricionista em cada US como membro da equipe básica e foram sugeridas atividades na temática da obesidade infantil, alimentação complementar e marmitas saudáveis para o trabalho. Com isso, verifica-se a essencialidade do nutricionista na Atenção Primária à Saúde, com vistas a incentivar uma alimentação nutricional e culturalmente adequadas.

Palavras-chaves: Agente Comunitário de Saúde; Atenção Primária à Saúde;
Educação Alimentar e Nutricional.

PATRIMÔNIO ALIMENTAR BRASILEIRO NOS "LOUCOS ANOS VINTE" – JORNALDAS MOÇAS (1920 – 1929)

Maria Cecilia Barreto Amorim Pilla (Pontifícia Universidade Católica do Paraná, PUC-PR); Lucas Santos Rosa (Pontifícia Universidade Católica do Paraná, PUC-PR)

Resumo: O trabalho a seguir aborda uma análise sobre o periódico Jornal das Moças, com foco em suas publicações ao longo dos anos entre 1920 e 1929, com ênfase na questão do patrimônio alimentar e na História da Alimentação no Brasil, assim como em anúncios e artigos relevantes para comportamentos alimentares brasileiros da época. O objetivo da presente pesquisa é realizar o levantamento e o fichamento dos conteúdos de uma revista feminina no que diz respeito a tudo que envolve o preparo e o consumo dos alimentos e o espaço reservado aos alimentos, levando-se em conta questões relativas ao que hoje se reconhece como Segurança Alimentar no período que compreende os anos de 1920. Com o levantamento e análise das fontes e de suas matérias pertinentes, como receitas e anúncios, procurou-se realizar uma relação com o contexto histórico do momento e o posicionamento da revista perante um período que antecedia a Revolução de 1930. O comportamento alimentar a partir das receitas e anúncios também foi levado em consideração. Dentre os resultados se destaca o desaparecimento das receitas do periódico enquanto ocorre a ascensão dos anúncios alimentares, que através de um meio de comunicação impresso do qual abrangia todo o território nacional podem ter afetado o comportamento alimentar do momento. Conclui-se que as tendências alimentares e o gosto popular durante a década de 1920 passava por uma grande transição. Aos poucos as receitas populares e do dia-a-dia desapareciam, enquanto produtos mais sofisticados junto das inovações tecnológicas da época e a grande demanda produtiva cafeeira e leiteira ainda dominavam o mercado em seus anúncios no periódico Jornal das Moças.

Palavras-chaves: Jornal das Moças; alimentação e gênero; cultura e alimentação

CONTROVÉRSIAS SANITÁRIAS E A PATRIMONIALIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO: O USO DA MADEIRA NA FABRICAÇÃO DO QUEIJO *SALERS*

Mayra LafozBertussi (Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social EHESS /UNICAMP); Rosangela Cintrão (Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultrua e Sociedade, CPDA/UFRJ); Leonardo Dupin (Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social EHESS /UNICAMP)

Resumo: Controvérsias sanitárias envolvendo a definição de padrões de qualidade de alimentos são espaços privilegiados para análise de categorias e noções que emergem das intersecções entre os campos do direito, do mercado e da saúde pública. Quando tais controvérsias se dão no âmbito de alimentos inseridos em processos de patrimonialização, tais como aqueles que gozam do reconhecimento das denominações de origem, tais relações tornam-se ainda mais complexas, uma vez que argumentos de cunho cultural são colocados em jogo. O presente artigo tem como intuito analisar as diferentes estratégias dos atores inseridos numa "crise sanitária" ocorrida no início dos anos 2000, cujo mote foi a continuidade ou não do uso de uma tina em madeira (*gerleen bois*, em francês) para a produção do queijo francês *Salers*, reconhecido por uma denominação de origem de abrangência europeia, a *appellation d'origine protégée* (AOP). O queijo *Salers* ganhou inicialmente reconhecimento como *appellation d'origine contrôlée* (AOC) em 1961, se diferenciando de um outro queijo de produção muito semelhante conhecido como Cantal. Em 2000 se define que a tina em madeira deve ser instrumento obrigatório na fabricação do queijo *Salers*, contrariando produtores que utilizavam a tina de inox. Se a madeira era reivindicada por alguns como sendo fundamental para a inoculação de microrganismos que garantem a tipicidade e a originalidade do queijo *Salers*, outros defendiam o uso do inox e viam o potencial microbiológico da madeira como uma ameaça à segurança alimentar do queijo.

Estecasoé particularmente interessante por revelar diferentes posicionamentos e estratégias entre os atores envolvidos na controvérsia sanitária, sendo que o material de um utensílio (a madeira) encarna uma disputa que define a legitimidade ou ilicitude da produção evidenciando, deste modo, diferentes racionalidades no que se refere à qualidade alimentar. O artigo buscará demonstrar como essa oposição se configurou e quais foram as parcerias e interlocuções mobilizadas por cada grupo para defender suas posições. Se buscará adicionalmente trazer elementos de controvérsias semelhantes em relação ao uso da madeira em outros contextos, como nos queijos brasileiros Serrano e do Serro.

Para contextualizar a "crise sanitária" provocada pela tina em madeira no queijo *Salers*, é preciso observar por um lado o contexto de seu reconhecimento por selos de qualidade, que sustentam uma associação entre melhor qualidade e proteção da origem e, por outro, o contexto de normativas sanitárias internacionais. Interessa nesse artigo demonstrar os argumentos e posições dos atores inseridos nessa controvérsia e quais instituições foram mobilizadas em torno desta crise. A partir do mapeamento de instituições mobilizadas, quer-se compreender as relações entre Estado, expertise científica, técnica e burocrática que atuam na construção social de mercados e de padrões de qualidade dos alimentos.

Palavras-chaves: Regulação sanitária, Indicações Geográficas, queijo artesanal.

A MARGINALIZAÇÃO DA CULTURA E TRADIÇÃO ALIMENTAR POLONESA NA REGIÃO DE CURITBA-PR

Marcos Roberto Pisarski Junior (Programa de Pós-Graduação em Turismo na Universidade Federal do Paraná, PPGTUR/ UFPR);Silvana do Rocio de Souza (Programa de Pós-Graduação em Turismo na Universidade Federal do Paraná, PPGTUR/UFPR)

Resumo: O Paraná se tornou uma das maiores regiões receptoras de imigrantes a partir da segunda metade do século XIX. Nesse processo, os imigrantes trouxeram de seus países de origem suas tradições culturais. Partindo dessa perspectiva, esse trabalho tratou de analisar e encontrar elementos que expliquem o fenômeno de marginalização (cultural e geográfica) da cultura e das tradições alimentares dos imigrantes poloneses na região de Curitiba-PR, além de apresentar aspectos tradicionais da sua culinária.

A metodologia de pesquisa utilizada nesse trabalho foi a revisão de literatura científica, utilizando de livros, artigos científicos e produções acadêmicas. Aliada a essa metodologia, também foram realizadas visitas sistematizadaspara verificação da realidade comparado-a com a literatura encontrada.

No trabalho foram levantados debates e reflexões sobre aspectos políticos, sociais e geográficos que teriam levado os imigrantes a se fixarem à margem da região urbana da cidade de Curitiba-PR (assim formando colônias étnicas) e das questões sociais que marginalizaram a cultura e tradições polonesas. Como resultado, foram apontados fatores centrais na criação do fenômeno da marginalização da comunidade polonesa, como a busca por terras férteis, a dificuldade com o idioma e principalmente o preconceito étnico sofrido por parte de brasileiros e imigrantes germânicos instalados nas zonas urbanas, concluindo que a cultura alimentar polonesa encontra-se com indícios de marginalização cultural e geográfica.

Palavras-chaves: Tradição Alimentar, Imigração Polonesa, Marginalização

O SISTEMA FAXINAL E SUAS POTENCIALIDADES ENQUANTO MECANISMO MITIGADOR DOS IMPACTOS DA GLOBALIZAÇÃO NAS TRADIÇÕES ALIMENTARES REGIONAIS

Marcos Roberto Pisarski Junior (Programa de Pós-Graduação em Turismo na Universidade Federal do Paraná, PPGTUR/ UFPR); Priscilla France Pinheiro Mooz (Universidade Federal do Paraná, UFPR)

Resumo: Para além de valores nutricionais, uma alimentação saudável envolve diversos aspectos antropológicos, históricos e sociais. No modelo capitalista de produção, vivenciamos uma

padronização de hábitos alimentares e até mesmo de quais alimentos nós consumimos, efeito da globalização em nossa cultura.

Utilizamos apenas uma pequena fração dos alimentos que outrora nos serviram, isso se deve a produção em larga escala baseada no agronegócio que prioriza a produção de commodities como soja, milho e trigo. Na contramão desse processo encontramos no modelo de sistema de faxinais a produção de forma sustentável e que compreende a diversidade agrícola para consumo humano e animal. Partindo desse cenário, este projeto buscou analisar os modelos de produção agrícolas e sua relação com a diversidade de alimentos oferecidos, além de promover o debate de como utilizar esses modelos para o resgate de tradições alimentares perdidas e a manutenção de tradições culinárias ainda existentes.

A metodologia de pesquisa em que esse trabalho se baseou foi arevisão de literatura científica, utilizando de livros, artigos e produções científicas e acadêmicas. Como resultado do trabalho, é concluído que o sistema faxinal pode ter potencial de amenizar os efeitos da globalização nas tradições alimentares regionais, cumprindo o papel de preservar a diversidade de alimentos e com isso mantendo vivas as tradições alimentares ligadas a esses alimentos.

Palavras-chaves: Sistema Faxinal, Tradições Alimentares, Globalização

"DIZE-ME O QUE COMES E TE DIREI DE ONDE VENS": CULTURA ALIMENTAR DA POPULAÇÃO EM SITUAÇÃO DE RUA

Meimei Alessandra de Oliveira (Programa de Estudos Pós-Graduados em Política Social da UFF)

Resumo: O artigo pretende analisar aspectos da cultura alimentar da população em situação de rua (PSR), que mesmo frente as inúmeras privações do direito humano a alimentação adequada (DHAA) e a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) que as pessoas em situação de rua (PSR) vivenciam cotidianamente, a alimentação ainda permanece com inúmeros sentidos, símbolos, rituais, momentos de festividades, relações humanas e afetivas.

A inquietação que nos conduziu à análise aqui desenvolvida foi constatar que mesmo em situações de extrema vulnerabilidade a cultura alimentar das PSR, possibilita um olhar para além da alimentação em seu sentido biológico, o comer envolve aspectos, polivalentes na vida das PSR, as companhias, o prazer sensorial, a linguagem, as relações humanas.

Com base no método de análise documental foram analisados estudos acadêmicos identificados a partir de levantamento junto às bases de dados da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) e ScientificElectronic Library Online (SCIELO) utilizando-se os seguintes descritores: Cultura Alimentar, Alimentação da PSR, SAN, DHAA, PSR, (in) segurança

alimentar (IA). Foram também analisadas as características da PSR com base em estudos populacionais: CENSO SUAS 2015; Pesquisa Nacional das Pessoas em Situação de Rua. Os dados foram organizados a partir das seguintes dimensões de análise: (1) cultura alimentar da PSR (2) preparo de alimentos da PSR nas ruas; (2) alimentos consumidos pela PSR (3) desafios potenciais e estratégias de acesso à alimentação nas ruas.

Quando analisamos a cultura alimentar da PSR implica considerar fatores de ordem econômica, o habito de consumir determinados alimentos pode estar diretamente ligado ao que se pode comprar ou o que se ganha são as condições concretas de sobrevivência, os hábitos alimentares da PSR em geral definidos, determinados pelo seu poder de compra.

Foram encontrados 07 artigos e 03 pesquisas que abordam cultura alimentar da PSR, a pesquisa apontou diversos desafios inerentes ao preparo dos alimentos nas ruas, os produtos para o cozimento são "mangueados" em supermercados, açougues, peixarias, padarias e feiras livres. Para cozinhar "acendem a lata", ou seja, ligam de forma improvisada um fogareiro no qual o fogo vem da lenha, carvão, ou álcool de posto de gasolina e cozinham em panelas improvisadas. São utilizados para proteger o fogo do vento os "muros" que podem ser restos de construção como tijolos e paralelepípedos. No que diz respeito ao que comem eles relatam algumas receitas improvisadas na rua, tais como: a pelanca frita (pedaços de carnes com gorduras de carne de boi e/ou de frango) que pode incrementar o feijão ou a farofa, canja de pé de galinha, café ralo, miojo no bafo e a sopa. A cultura alimentar aparece no caráter festivo que a hora da comida pode ter a hora da alimentação na rua também pode se constituir num momento de festa, seja para comemorar um casamento, um aniversário ou apenas comemorar o encontro entre os iguais. Diante do que foi encontrado na pesquisa, podemos constatar que mesmo frente a inúmeras privações do DHAA a PSR a cultura alimentar permanece na trajetória alimentar da PSR.

Palavras-chaves: Cultura Alimentar da População em Situação de Rua, Direito Humano a Alimentação, População em Situação de Rua

DIÁLOGOS SOBRE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL E PESCA ARTESANAL: A NARRATIVA DAS MULHERES DA PESCA

Yasmin Alves Villaseca (Universidade Federal do Rio de Janeiro, UFRJ), Thaís Dantas do Vale Batista (Universidade Federal do Rio de Janeiro, UFRJ), Rafael Nogueira Costa (Núcleo em Ecologia e Desenvolvimento Ambiental de Macaé, Universidade Federal do Rio de Janeiro, NUPEM/UFRJ), Amábela de Avelar Cordeiro (Núcleo de Estudos Plurais em Alimentação, Educação e Humanidades, NESPERA/UFRJ)

Resumo: O curta-metragem "Mulheres da Pesca" foi um dos produtos do projeto "A cadeia produtiva da pesca e a comunidade de pescadores artesanais: Ações de educação alimentar e nutricional para a construção da Segurança Alimentar e Nutricional local – SANPESC – CNPq/MDS/SESAN – Edital 027/2012". O SANPESC teve como objetivo contribuir para a construção de metodologias educativas de Educação Popular em Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e para a reflexão sobre ações de enfrentamento da vulnerabilidade socioeconômica e política de grupos sociais inseridos na atividade de pesca artesanal. A concepção do filme teve como objetivo dar voz aos dois grupos de mulheres da pesca com os quais o SANPESC trabalhou, de tal forma que pudessem expressar suas percepções, saberes e experiências sobre os temas abordados ao longo das oficinas realizadas em 2015. Foi elaborado um roteiro de perguntas que nortearam as entrevistas e abordavam aspectos desde a identidade de pescadora; a situação atual e as mudanças ocorridas no padrão alimentar; a segurança alimentar e nutricional no território e o papel da cooperativa para a SAN local. A equipe do trabalho foi formada por bolsistas do projeto SANPESC, docentes do curso de Nutrição do *Campus* UFRJ – Macaé e graduanda do curso de Biologia, que integra o projeto Curso de Cinema Ambiental (CuCA), além das próprias mulheres da pesca. As filmagens foram realizadas na cidade de Arraial do Cabo em fevereiro de 2016. O curta-metragem "Mulheres da Pesca" ilustra as diferentes realidades e especificidades de dois grupos de mulheres da pesca em distintos momentos de formalização de cooperativa de trabalho e que apresentam diferentes perspectiva sobre a Segurança Alimentar e Nutricional. A questão de gênero emerge nas narrativas como elemento que distingue os grupos. O curta-metragem se constitui numa estratégia educativa para a abordagem da SAN no contexto da pesca artesanal. Esta estratégia oferece elementos para a problematização de temas como: gênero; SAN; cooperativismo; beneficiamento de pescado, a partir do olhar dos atores sociais envolvidos. Incluir a cinematografia dentro do ambiente acadêmico e como recurso pedagógico oferece possibilidades para a ampliação do diálogo entre universidade e sociedade.

Palavras-chaves: Pesca Artesanal; Cinema; Gênero

CONSTRUÇÃO DE MATERIAL DIDÁTICO EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: UMA EXPERIÊNCIA DE APRENDER FAZENDO, ATRAVÉS DA AÇÃO, DO CONHECIMENTO E DO COMPROMISSO COM A PROMOÇÃO DA COMIDA DE VERDADE

Maria de Lourdes Carlos Ferreirinha Rodrigues (Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, UNIRIO); Lais Fonseca (Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, UNIRIO); Thuane Passos (Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, UNIRIO); Taisa Lisboa Montagner Gomes (Instituto Federal do Maranhão, IFMA); Lúcia Rodrigues (Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, UNIRIO)

Resumo: A Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional tem como base em suas diretrizes, a instituição de processos permanentes de educação alimentar e nutricional, a fim de garantir a Segurança Alimentar e Nutricional e o Direito Humano à Alimentação Adequada. O objetivo destetrabalho é relatar uma experiência de construção coletiva de material didático emalimentação e nutrição. A experiência vem sendodesenvolvida, no âmbito das atividades de extensão da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro/UNIRIO, com base no diagnóstico encontrado pelo projeto de pesquisa (ação contínua desde 2013): "Vigilância dos fatores de risco para doenças crônicas não transmissíveis em crianças e adolescentes atendidos pela estratégia de saúde da família no município do Rio de Janeiro/RJ". Em 2016, em uma escola municipal, iniciou-se o processo de construção do material didático/MD para ser um facilitador na comunicação com escolares do ensino fundamental. Participam estudantes de Nutrição/UNIRIO: bolsistas (6) e voluntários (2). Na primeira etapa (Diagnóstico preliminar), esses estudantes realizaram pesquisas temáticas sobre saúde, educação e alimentação e nutrição; participaram da oficina com professores da escola sobre o Guia Alimentar para a População Brasileira e dos grupos de diálogos com escolares e professores para a captação das demandas temáticas da escola. Na etapa seguinte (Criação do MD), as atividades foram estruturadas em um Caderno de Atividades/CA, conteúdo transversal e interdisciplinar, inserido no projeto político e pedagógico, envolvendo as disciplinas: ciências, geografia, matemática, português, história e inglês. Essas atividades apoiaram a produção de uma apresentação-ppt do CA (ACA), abordando os temas de interesse (mudança temporal no estilo de vida; conceitos de alimentos *in natura*, minimamente processados, processados e ultraprocessados; cultura alimentar, etc), e propondo várias dinâmicas educativas. Ambos (CA e ACA), apresentam critérios que despertam interesse nos escolares: fácil linguagem, colorido, lúdico e interativo. A terceira etapa (dinamização do MD), em curso, está sendo trabalhada em sala de aula pelo professor e pela equipe da UNIRIO para promover a interação e reflexão a respeito das atividades planejadas. Futuras etapas incluem: oficinas temáticas com merendeiros, realização de feira cultural e oficina culinária com os atores sociais da escola, avaliação do MD e dos eventos para posterior ampliação da temática (sistemas e ambientes alimentares, exemplo), além de expandir as atividades para outras escolas do município. As atividades realizadas tem propiciado troca de experiências muito ricas, sendo observado participação e interesse de todos. Os estudantes de Nutrição atestaram que o trabalho coletivo foi fundamental para a ampliação dos conceitos aprendidos na graduação, além de poderem efetivamente atuarem em trabalho de campo. Essa experiência evidencia que o material didático precisa estar bem situado no projeto pedagógico da escola, a partir da escuta ativa e da construção partilhada de saberes, de práticas e de soluções para valorizar a comida de verdade, o resgate das identidades, memórias e culturas alimentares próprias da população brasileira.

Palavras-chaves: material didático, alimentação e nutrição, comida

RESGATANDO HÁBITOS ALIMENTARES DE IDOSAS DE UM CENTRO DE CONVIVÊNCIA EM COLOMBO – PR

Doroteia Aparecida Hofelmann(Universidade Federal do Paraná, UFPR); Fernanda Guskow Cardoso (Secretaria de Saúde de Colombo); Isabelle Ayres (Saúde da Família/UFPR); JulieanneReidArcain (Saúde da Família/UFPR); Lilian Nunes dos Santos (Saúde da Família/UFPR) Liz Barbara Esteves (Saúde da Família/UFPR); Mariana Eichenberger (Saúde da Família/UFPR)

Apresentação/Objetivos: o padrão do consumo alimentar sofreu mudanças nas ultimas décadas, principalmente após a industrialização e a revolução verde, ocasionando maior oferta de alimentos industrializados e diminuindo o consumo de alimentos *in natura*. Diante disso, parte da população saiu do campo com destino às grandes cidades, o que implicou em profundas modificações nos modos de vida. O resgate da história alimentar permite identificar hábitos de consumo passado atrelados à significados, e sentidos atribuídos à alimentação. Portanto, esta atividade teve como objetivo o resgate dos hábitos alimentares no período da infância de idosas que frequentavam um centro de convivência em Colombo – PR. Descrição da experiência: esta atividade foi realizada no Centro de Convivência Girassol em Colombo – PR. Com duração de 2 horas a qual contou com a participação das residentes das áreas de nutrição, enfermagem, odontologia e idosas frequentadoras do local. A metodologia empregada foi roda de conversa, com uso de imagem visual para cada participante, onde cada uma escolheu a foto de um alimento. Após esse momento, cada uma relatou porque tinha escolhido determinado alimento, que recordação lhe trazia e qual era o alimento preferido na infância. Resultados: participaram da atividade 14 idosas. Durante os relatos foi obervado que todas as participantes eram naturais de cidades do interior do estado, em virtude disso, a base da alimentação coincidiu, onde os alimentos mais consumidos eram aqueles produzidos em casa. Quando questionadas sobre o alimento preferido na infância as participantes demonstraram saudosismo ao recordar dessa fase da vida, recordaram das refeições em família e de como se davam essas preparações. Os alimentos mais citados foram aqueles a base de milho e farinha de trigo, por exemplo, pamonha e pão. Além disso, foi possível obervar que mesmo com o passar dos anos e a mudança no padrão alimentar da população, as idosas relataram que a base da alimentação ainda continua sendo constituída por alimentos mais naturais (pão caseiro, frutas, verduras, arroz, feijão e carne), com menos variedade de alimentos devido às dificuldades de acesso, mas ainda assim prezando por uma alimentação mais saudável. **Considerações finais:** visto que nesta fase da vida a presença de doenças crônicas é comum, sendo muitas destas causadas pela má alimentação, faz-se necessário a inclusão de atividades que envolvam o ato de alimentar, trabalhando com estratégias de educação nutricional e resgatando hábitos alimentares que promovam uma alimentação mais saudável.

Palavras-chaves: Hábitos alimentares; Idosos; Alimentação

A RESSIGNIFICAÇÃO DO COZINHAR: UM CAMINHO PARA A COMIDA DE VERDADE

Rafael Rioja Arantes (Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutricional OPSAN/UnB); Giovanna Soutinho Araújo (OPSANObservatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutricional OPSAN/UnB); Maína Ribeiro Pereira Castro (Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutricional OPSAN/UnB); Marília Barreto Meneses Pessoa Lima (Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutricional OPSAN/UnB); Ana Maria Thomaz Maya Martins (Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutricional OPSAN/UnB) ElisabettaRecine (Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutricional OPSAN/UnB); Débora Castilho Cassimiro (SESC)

Resumo: A proposta da oficina foi gerar reflexões e incentivar a mobilização para promover o ato de se alimentar considerando os princípios do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas e as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira. Idealizada pela equipe do Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição (OPSAN/UnB) e aplicada durante o XXIV CONBRAN 2016 em Porto alegre, a oficina teve duração de 3 horas e contou com 50 participantes incluindo docentes, discentes e profissionais das áreas de nutrição, saúde e educação. O método-ação envolveu uma dinâmica inicial de "quebra-gelo" para formar 6 grupos de discussão com 8 participantes. Cada grupo permaneceu 20 minutos nas estações com dinâmicas, cenários e temáticas próprias, e ao final de cada rodada, registraram o produto das discussões para compartilhar com todos no encerramento. As estações abordaram os seguintes temas: 1. *A mulher e o cozinhar;* apresentando uma seleção de imagens com chefes de cozinha do sexo masculino e merendeiras do sexo feminino, além de propagandas com discursos machistas e dados norteando as discussões sobre gênero. 2. *Tempo x Cozinhar*; problematizando a "falta de tempo" para preparar refeições saudáveis. Foram exibidas 5 propagandas para ilustrar como a indústria de ultraprocessados se apropria do discurso da praticidade em suas campanhas de marketing. 3.*Tradição e memória;* mostra deimagens de alimentos e preparações regionais associada à brincadeira do "qual é a música?", buscando letras que fazem alusão à alimentos explorando os elementos culturais e de memória relacionados ao ato de comer. 4. *Sistema alimentar sustentável;* os participantes tiveram que escolher um alimento e descrever todas as etapas, identificar atores envolvidos e impactos resultantes desde a produção até o consumo/descarte, construindo um caminho que fosse sustentável e com alimentos saudáveis, e outro que gerasse impactos socioambientais e alimentos não saudáveis. 5. *Comensalidade*; um lanche foi compartilhado enquanto o conceito de comensalidade (ato de comer junto) era construído utilizando um jogo de palavras. 6. *Conflito de Interesses*; a estação seguiu a dinâmica de júri, no qual o veredicto final discutiu a associação de um chef que alegava ser aliado da alimentação saudável, mas estabeleceu uma parceria com a indústria de alimentos estendida à ambientes escolares. Onze participantes responderam espontaneamente a pesquisa de opinião, enviada por e-mail, sobre a atividade. Todos deram notas de 8-10 em relação à meto-

dologia utilizada e à experiência, tendo a oficina atendido plenamente às expectativas de 90%. A totalidade gostou do tema principal e julgou as estações como pertinentes. Além dos dados quantitativos, os participantes escreveram pontos como *"eu gostei muito, aprendi muito, reforcei muitos entendimentos e levarei esse conhecimento para a vida e para a minha prática profissional"*. A forma assim como os temas abordados e suas interfaces foram inovadores para muitos participantes que relataram o contato com novas dimensões, destacando o papel da EAN enquanto estratégia para a promoção da alimentação adequada e saudável.

Palavras-chaves: Educação Alimentar e Nutricional,
Alimentação adequada e saudável, Cozinhar

A CONTRIBUIÇÃO INDÍGENA PARA A FORMAÇÃO DA DOÇARIA BRASILEIRA: CONCEPÇÃO DOS ÍNDIOS DA ALDEIA KANINDÉ DE ARATUBA – CE/BRA

Antonio Bezerra Leite Junior (Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, IFCE); Anna Érika Ferreira Lima (Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, IFCE); Ana Cristina da Silva Morais (Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, IFCE)

Resumo: Percursores na culinária brasileira, os índios foram peça fundamental na construção dos hábitos alimentares presentes hoje na mesa de todos os brasileiros. Tem-se que os índios contribuíram de forma plena em todos os âmbitos da culinária do Brasil, porém, não há conteúdo significativo que fale sobre a contribuição desses para a formação da doçaria brasileira. Partindo desse pressuposto, foi realizado um estudo juntamente com os índios da Aldeia Kanindé de Aratuba, localizada no Maciço de Baturité, no Ceará, com o objetivo de saber, segundo eles, o que são doces tradicionais indígenas, quais são esses e o que representam dentro da aldeia. Realizou-se a aplicação de um questionário com os alunos do curso de extensão "Segurança e Soberania Alimentar Para Povos Indígenas do Maciço de Baturité", executado pelo Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI) do IFCE – *Campus* Baturité. Antecedente disto, foi feito um estudo para saber, conforme acervo bibliográfico, o que autores como Ariovaldo Franco e Luís da Câmara Cascudo explanavam sobre a contribuição do índio para a criação dos doces brasileiros. Por não ter discernimento sobre o açúcar, a literatura aponta que o índio não teria como ter contribuído em tal construção, afirmando que esses somente teriam percepção de doce após a colonização, com a chegada da cana de açúcar. Entretanto, foi constatado que esses mesmos autores afirmam a utilização do açúcar pelo índio, seja em formato de mel ou do açúcar presente nas frutas, fora a elaboração de alimentos como sucos e até mesmo a tapioca, que apresentava sabor adocicado. Após esses estudos, fora formulado o questionário que foi aplicado com os índios da Aldeia Kanindé de Aratuba. O ques-

tionário foi respondido por 24 alunos, com idade variadas entre 15 a 45 anos, de forma individual. Os alunos apresentaram como doces tradicionais indígenas todos aqueles que são produzidos na aldeia, sendo sua maioria os doces de frutas. O doce de mamão apareceu em 70.83% das respostas, devido à fabricação existente dentro da aldeia com fins lucrativos do doce do caule do mamoeiro com coco. Doces de jerimum, batata e jaca foram citados, havendo também a indicação de doces como a rapadura e cocada. Referente à presença na aldeia, os índios apontaram que geralmente fazem partes das festividades das lideranças e do dia a dia da comunidade. As práticas de preparo e a preservação do consumo habitual é perpassado sempre por vínculo familiar, sendo citado como fator importante para a manutenção de tal cultura, deixando vivos os laços com seus antepassados. Por parte dos alunos, a presença desses doces é vista como forma de oportunidade para aqueles que se encontram desempregados, podendo assim gerar renda para as famílias. Conclui-se, de forma geral, que os doces de frutas foram os tidos como doces tradicionais indígenas pelos índios da Aldeia Kanindé de Aratuba. Os alunos concluíram que doces tradicionais indígenas são aqueles produzidos dentro da aldeia, passado para eles de forma parental, representando uma fonte de renda e forma de continuidade para a cultura alimentar tradicional desse povo.

Palavras-chaves: Doçaria tradicional; Aldeia Kanindé de Aratuba; Comunidades tradicionais

O TERREIRO DE CANDOMBLÉ COMO ESPAÇO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA DE UM JOVEM NEGRO, GRADUANDO DE NUTRIÇÃO

Jeancarlos Rodrigues de Oliveira (Universidade Federal de Goiás – Faculdade de Nutrição); Ariandeny Silva de Souza Furtado (Subsistema Integrado de Atenção à Saúde do Servidor , SIASS/ IF Goiano; Universidade Federal de Goiás – Faculdade de Nutrição, FANUT/UFG); Watussi Virgínia Santiago (Faculdade Alfredo Nasser).

Resumo: Os povos de comunidade tradicionais de terreiro compreendem a alimentação entre seus signos e significados do "nutrir e ser nutrido" em que grãos, legumes, quitutes, verduras são preparados na ritualística das africanidades, da humanização, do acolhimento e versam pela fé, axé e transcendem o biologicismo. Contempla uma pluralidade de expressões: como o candomblé, umbanda, jurema, omolocô, quimbanda, pajelança, entre outras. Porém, dado o contexto histórico, social e cultural do período escravocrata no Brasil que culminou na marginalização, negação de

Direitos Humanos bem como o respeito e o reconhecimento da identidade negra a qual inclui a pluralidade Africana que versa pela religiosidade têm legitimado o racismo em suas diferentes interfaces e como consequência há o não acesso as políticas públicas e aos bens e serviços, tornando a população negra mais vulnerável aos Determinantes Sociais de Saúde. Essa vulnerabilidade se reflete nas iniquidades raciais que influenciam na condição de Insegurança Alimentar e Nutricional, a qual acomete 11,5% da população negra e 4,2% da população branca. Dado o contexto racial é no terreiro que muitas/os negras/os são acolhidas/os, empoderadas/os e valorizadas as nuances da sua identidade bem como torna-se possível problematizar as mazelas raciais e vivenciar um espaço de (des)construção e transformação para uma sociedade mais justa e equânime. O povo de santo possui uma própria organização social que está diretamente relacionada com a comida, e que não corrobora com o contexto capitalista das grandes indústrias alimentícias de alimentos ultra processados que causam desmatamento ambiental e fortalecem o agronegócio, monocultura, e o desenvolvimento de alimentos geneticamente modificados – transgênicos, sendo esses considerados "sem axé" em contradição aos terreiros que se consolidam com práticas agroecológicas que evidenciam a sustentabilidade social, econômica, cultural e ambiental corroborando com a Segurança Alimentar e Nutricional,na oferta os alimentos para as/os frequentadoras/es.É preciso compreender que as nações de religiões de matriz africana necessitam de alimentos com toda sua riqueza de diversidade para ser dado de comer aos Orixás e ao Ori. É através dessa forma de se relacionar com a comida que, terreiros compreendem uma economia emancipatória, pois a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) compreende a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (Art. 3º da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional – LOSAN). Incluindo o fato dos terreiros serem grandes centros de distribuição, que alimentam um número grande de pessoas presentes nos rituais e festas destinadas aos Orixás que vão de encontro aos terreiros por saberem que haverá o fornecimento de comida. As casas de santo têm papel fundamental no combate aos estados de desnutrição, e poder ao direito de escolha do alimento, por priorizar o cultivo consciente mesmo resistindo ao racismo, as iniquidades raciais e aos inúmeros processos de exclusão, negação da existência de sua ancestralidade histórica e intolerância religiosa de uma indústria de alimentos ultra processados que focam no lucro. Nessa perspectiva o terreiro vem se consolidando enquanto espaço de promoção da equidade racial e SAN.

Palavras-chaves: candomblé, alimentação, soberania

GRUPO HIPERDIA NA ESTRATEGIA SAÚDE DA FAMÍLIA MOINHO VELHO, COLOMBO – PR

Ana Flavia Fontes (Saúde da Família – UFPR); Douglas Bach de Andrade (Saúde da Família – UFPR); Evelyn KultumOpuszka (Saúde da Família – UFPR); Fernanda Guskow Cardoso (Secretaria Municipal de Saúde de Colombo – PR); Sandra Patrícia Crispim (Universidade Federal do Paraná, UFPR) e Marina Gomes Sobral (Saúde da Família – UFPR)

Resumo: Nas últimas décadas as doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) vêm apresentando números ascendentes, além disso apresenta-se como um dos fatores para morbimortalidade. As condições destacadas são diabetes mellitus (DM) e hipertensão arterial (HAS). Estas, quando diagnosticadas, podem ser tratadas com uma alimentação adequada e equilibrada, associadas a alguma atividade física e acompanhamento dos profissionais de saúde, bem como tratamento medicamentoso, quando pertinente. Nesse contexto, o programa HiperDia foi implantado como medida assistencial e ampliada de promoção a saúde e combate as DCNT. O programa visa o cadastramento e acompanhamento de portadores de DM e/ou HAS atendidos na rede do Sistema Único de Saúde – SUS, havendo dispensação de medicamentos e formação de grupos para potencializar a adesão do tratamento. Assim sendo, o grupo HiperDia na Estratégia Saúde da Família - ESF Moinho velho, ocorre mensalmente com abrangência das áreas, em um desses encontros teve como objetivo promover saúde, por meio da alimentação adequada e equilibrada. Esta atividade foi realizada no espaço de reunião da ESF Moinho Velho em Colombo – PR. Teve duração de 1 hora, contando com a participação dos residentes das áreas de nutrição e farmácia, dos agentes comunitários de saúde (ACS), e 15 pessoas (adultos/idosos). A metodologia empregada foi roda de conversa (plateia), com uso de imagem corporal dos residentes, por meio da encenação (paramentação, uso de doma e "fantoche" que lembra um louro) e sonorização, protagonizando um programa culinário. Neste programa, a receita apresentada e executada foi "sal de ervas", aonde a apresentadora e o louro, atuaram como facilitadores, questionando os participantes se estes conheciam a receita, os benefícios da utilização das ervas naturais, a importância do controle no consumo de sal e a substituição dos temperos completos/industrializados. No fim, foi entregue a receita preconizada pelo Ministério da Saúde e uma porção do sal de ervas preparado. Durante a encenação, os participantes interagiram de forma positiva, disparando gargalhadas pela forma lúdica da apresentação, questionaram quais eram benefícios das ervas, quanto tempo o armazenamento do sal preparado, a quantidade máxima de consumo diário, a diferença da utilização das ervas frescas para as secas. Apresentaram seus saberes populares envolvendo a utilização das ervas, como por exemplo chás para controle glicêmico, pontuaram a importância do não consumo excessivo na alimentação e levantaram a hipótese das hortas para terem o acesso as ervas. Visto que o grupo HiperDia tem o intuito de repassar informações importantes para o autocuidado. É importante facilitar a promoção de saúde, de forma que a informação seja captada e possa gerar autonomia do portador/familiar

que cuida. Além disso, entende-se que o grupo foi frutífero, pois partiu dos participantes as sugestões para os próximos encontros tais como: temperos de saladas, chás e preparações com ervas/plantas naturais. Por fim, na despedida os participantes agradeceram a forma que foi apresentado e pontuaram que começariam a praticar a receita demonstrada para eles e familiares.

Palavras-chaves: Diabetes Mellitus; Hipertensão Arterial; Promoção da Saúde

AGRO-BIODIVERSIDADE E MEDICINAS CAMPONESAS ANDINAS: RELAÇÕES DA SOBERANIA ALIMENTAR E TERRITORIAL

Leandro Bonecini de Almeida (Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade)

Resumo: A América Latina abriga ecossistemas e transições complexas, agriculturas, biodiversidades parte das cosmogonias de culturas, saberes e práticas (Escobar, 2014). A análise deste trabalho se localiza na face oriental ao norte dos Andes peruanos, no sexto piso ecológico andino, ou *jalca,*região de nascentes e *páramos*. Água escorrendo alcança a Bacia do Rio Marañón, e este ao juntar-se ao Ucayali forma o Rio Amazonas. Nas altitudes andinas do estado Cajamarca aproximadamente metade da população é rural, e esta abastece de alimentos os centros urbanos, os quais sofreram grande crescimento pela expansão mineradora. Tal indústria afeta não apenas as agriculturas e pecuárias dos diferentes pisos ecológicos (Murra, 2002), senão formas de vida e relações com seres não incluídos no mercado de alimentos: especialmente as floras locais fundamentais como medicina tradicional, que alimenta e cura camponeses e também seu gado. Segundo Heywood (2013) observa-se uma biodiversidade agrícola para nutrição e saúde.

Durante pesquisa na região, sobre os conflitos camponeses frente à mineração (Bonecini-Almeida, 2015), foram realizadas entrevistas junto a camponeses acerca das importâncias das plantas e seus usos medicinais, em contexto de conflito armado e estado de exceção. As minas à céu aberto comprometem não apenas a criação do gado leiteiro, a produção de leite e derivados, de tubérculos como a *oca* (*Oxalis tuberosa*), *olluco* (*Ullucustuberosus*), a *mashua* (*Tropaeolumtuberosum*), e as mais de 200 variedades de batatas andinas nativas, adaptadas e transformadas pelo manejo em diversos ambientes ecológicos e necessidades alimentares. Afetam todas as existências desde as nascentes aos maiores cursos d'água, dos Andes à Amazônia, do Peru ao Brasil.

O pasto natural da *jalca* aparenta uniformidade, sobretudo pela presença de uma gramínea preponderante, o *ichu* (*Stipaichu*). Entretanto, crescem inúmeras outras espécies, utilizadas como medicinas e/ou alimentos, entre elas a valeriana (*Valeriana pilasa R&P*); vira vira (*Seneciocanescens*); o *ishpingo* (*Achyroclinealata*).

Os resultados evidenciam a agência das plantas medicinais, sua importância fundamental na saúde da população camponesa, e nesta dinâmica relacional as culturas transcendem a dimensão do político como esfera de conflitos e antagonismos territorializados. Esta pendente andina é cobiçada para exploração de energia hidrelétrica, com a presença da empresa transnacional brasileira Odebrecht dado o acordo energético entre Brasil e Peru. Portanto, se entrelaçam soberanias e seguranças: alimentares e nutricionais; sobre a terra, territórios, fontes energéticas e aquelas próprias das nações.

Conclui-se que existem diversos desenvolvimentos históricos (Aráoz, 2013), sócio-metabólicos (H. Haberl *et al.*, 2009) e das formas de existência que resistem e estão além da normalização dos sistemas alimentares agroindustriais próprios da reprodução social do capitalismo hegemônico em suas múltiplas escalas (Swyngedouw, 2010). Portanto, é fundamento deste trabalho a valorização do diálogo de saberes camponeses, dos povos indígenas, intercientíficos e transdisciplinares (Delgado; Rist, 2016:57).

Palavras-chaves: agrobiodiversidade; medicinas tradicionais; região andino-amazônica

CULTURA ALIMENTAR DO POVO YANOMAMI – RR

Pierry Angelly Silva Nascimento (Instituto Insikiran de Formação Superior Indígena, Universidade Federal de Roraima-UFRR); Inara Nascimento Tavares(Instituto Insikiran de Formação Superior Indígena, Universidade Federal de Roraima-UFRR)

Resumo: Este relato de experiência é baseado na entrevista com a antropóloga do Distrito Sanitário Especial Indígena Yanomami, acerca dos aspectos da cultura alimentar desse povo. A entrevista foi realizada na disciplina Segurança Alimentar e Nutricional II. Segundo a antropóloga, os Yanomami são coletores, passam dia coletando e consumindo os frutos, raízes e tubérculos da floresta, o que faz com que seja a maior fonte de alimento do seu povo, são também agricultores, fazem roça de forma artesanal, usam a área por determinado tempo (máximo dez (10) anos),depois migram para outra área para deixar a terra descansar e nãodesgastar todos os nutrientes naturais.OsYanomami não reviram a terra para nova roça pois acreditam que ao remexerem a terra os espíritos saem e traz maldição, por isso também não gostam de garimpeiro (os garimpeiros vivem cavando, revirando a terra). Os homens fazem roça e plantam, as mulheres colhem (banana, milho, jerimum/abobora, macaxeira, cana, mamão, batata doce, taioba e tabaco), não fazem horta, pois eles não tem o costume de comer verduras (pra eles as verduras e legumes fazem mal, é o que nos deixa gordos e inchados). Apenas os homens caçam, o bom caçador é bom marido, o caçador que caça o alimento não consome a carne, o jovem índio precisa passar por ritual para

se tornar caçador, a mulher que prepara a caça. Já a pesca, toda a família pode pescar. Essas informações básicas encontram-se também no *Material para Capacitação dos profissionais técnicos da área saúde indígena, "Introdução Antropológica do Povo Yanomami" (material criado pela antropóloga do DSEI Y)*, é um material que faz parte da capacitação dos profissionais de saúde que vão atuar nas áreas do DSEI Y, dá umavisão, fala sobre o povo, a criação e formação do homem, porque a floresta tem que ser respeitada, que cuidado o homem deve ter com seu corpo, mente, espirito e juízo, enfim o que éser saudável para seu povo, respeitando o alimento do corpo e, como é formada a sociedade do povo Yanomami. Mesmo com essa capacitação, os profissionais de saúde por vezes não entendem a complexidade da cultura Yanomami e cometem ações que dão vistas como desrespeito pelos Yanomami.

Palavras-chaves: Alimentação Yanomami, cultura alimentar, saúde indígena

COMIDA COMO CULTURA: ALIMENTOS TRADICIONAIS QUE GARANTEM A SOBERANIA ALIMENTAR INDIGENA KANINDÉ DE ARATUBA – CEARÁ.

Layanne Alencar de Lima e Silva (Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará IFCE); Anna Erika Ferreira Lima (Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará IFCE)

Resumo: A alimentação tem papel salutar no que tange as relações sociais, caracterizando a cultura de um povo e dando sentido a rituais e comemorações. Esta que é imprescindível para todos os seres vivos sofre diariamente perda de hábitos, fato propagado pela mídia, industrialização tenaz e o encurtamento do tempo com as longas jornadas de trabalho. Ainda sim, há comunidades tradicionais que lutam e, todavia resistem a tais fatores, fazendo de sua cultura alimentar motivo de orgulho e valoração de sua terra. Essa forma de resistência transborda a relevância dos alimentos, no que diz respeito à cultura em geral e garante a soberania alimentar. Vale salientar que alimentar-se advém do ato de consumir um alimento, enquanto a comida remonta um discurso cultural, que transpassa por muito mais vieses, incluindo o da nutrição, que não deve ser somente beneficente ao corpo, mas, sobretudo à alma. É de interesse do presente artigo buscar em comunidades tradicionais, especificamente nos índios Kanindé de Aratuba – CE, subsídios para manter tais hábitos alimentares vivos entre as gerações por meio do sentimento de pertencimento, além de identificar o que para este povo é tido como tradicional em sua forma alimentar, juntamente com informações que trazem a maneira de obtenção de tais alimentos. Ao longo de três anos (2014 – 2016) foram entrevistadas cerca de 20 famílias da aldeia, as quais relacionaram como primordial e cultural aquilo que é produzido pela terra, dessa forma enquadrando os tubérculos, as raízes, frutos, legumes e folhas. Abacate, goiaba, maracujá, acerola, seriguela, mamão,

limão, laranja, tangerina, milho, feijão, fava, mandioca e cará foram citados, ademais o mocororó (bebida fermentada à base de caju), muito tradicional para o grupo. Algumas preparações também foram elencadas, como comidas que remetem a festividade, como o baião de fava – característico da região do Maciço de Baturité, e o mugunzá salgado com carne de porco. Os achados desta pesquisa resultam na catalogação de tais alimentos supracitados, imprescindíveis para a etnia Kanindé por serem ferramentas para a promoção da vida ao longo das décadas e manter uma aproximação com seus ancestrais. É, dessa forma, que se observa e reafirma o quanto comer é um ato necessário que engloba as esferas não somente biológicas, mas políticas e culturais, permitindo e propagando a soberania e segurança alimentar.

Palavras-chaves: comunidades tradicionais; cultura alimentar; maciço de Baturité.

GRUPO TEMÁTICO 6 – A Construção da Pesquisa em SAN: Avaliações, Métodos e Indicadores

Membros: Ana Maria Segall Corrêa; Elaine Martins Pasquim; Emerson Ferreira Guerra; José Anael Neves; Maria Angélica Tavares de Medeiros; Sandra Maria Chaves dos Santos; Silvia Maria Voci; Veronica Gronau Luz.
Organização do texto: Daniela Frozi (Fiocruz) e Ana Carolina Gaspar Espíndola (CERESAN/UFRRJ)

Ementa: O GT6 pretende estimular a discussão de princípios epistemológicos e questões conceituais no campo da pesquisa em SAN, indicando caminhos para fomentar a pesquisa e qualificar abordagens metodológicas de distintas naturezas, quantitativas e qualitativas, de monitoramento e avaliação de políticas públicas, entre elas a SAN. A discussão buscará, ainda, valorizar experiências em educação alimentar e nutricional que reconheçam saberes e práticas alimentares, além de identificar caminhos para a participação, a intersetorialidade e a interação com políticas públicas. As abordagens utilizadas para apreensão da SAN pelos sujeitos passam pela diversidade de atores, ideias, interesses e perspectivas. Assim, o grupo pretende incluir trabalhos que tematizem: práticas populares; a socialização de tecnologias sociais; o monitoramento da SAN nas esferas nacional, estadual e municipal; sistemas integrados de informação e articulação de redes.

- APLICAÇÃO E UTILIZAÇÃO DO SISVAN NO PLANEJAMENTO DE POLÍTICAS PÚBLICAS DE SAÚDE NO MUNICÍPIO DO RECIFE
- ONDE ESTÁ A AGROECOLOGIA? UM ESTUDO SOBRE A PESQUISA AGROECOLÓGICA NO CAMPO DA NUTRIÇÃO
- AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PELO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR TEM EFEITO SOBRE A QUALIDADE NUTRICIONAL DOS CARDÁPIOS?
- MODELO LÓGICO DO PROCESSO DE ELABORAÇÃO DO 1º PLANO MUNICIPAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE SÃO PAULO, SP, BRASIL
- CONSTRUÇÃO DE INDICADORES DA PARTICIPAÇÃO SOCIAL EM SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL
- RESTAURANTE POPULAR DE MARACANAÚ – CE: LUGAR DE ALIMENTAÇÃO E PARTICIPAÇÃO
- TRABALHO EM REDE NA EMBRAPA E A BUSCA POR PONTOS DE CONVERGÊNCIA ENTRE VÁRIAS EQUIPES DE DIFERENTES PROJETOS.
- ANÁLISE PSICOMÉTRICA DA ADEQUAÇÃO DOS PONTOS DE CORTE DA ESCALA BRASILEIRA DE INSEGURANÇA ALIMENTAR EM DADOS REPRESENTATIVOS NACIONAIS: BRASIL E MACRORREGIÕES
- INDICADORES DE MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO DA POLÍTICA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL A NÍVEL MUNICIPAL
- ESTADO NUTRICIONAL COMO INDICADOR DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES E ADULTOS DE NAMPULA, MOÇAMBIQUE
- PREVALÊNCIA DE EXCESSO DE PESO E FATORES ASSOCIADOS EM SERVIDORES PÚBLICOS FEDERAIS DO ESTADO DE GOIÁS E A NECESSIDADE DE UM SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL
- RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS PROMOTORES DE SAÚDE? ELEMENTOS POLÍTICOS E SOCIAIS PARA PENSAR SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NESSES ESPAÇOS INSTITUCIONAIS NO BRASIL

- FORMAÇÃO, INFORMAÇÃO E ESTRUTURA DE APOIO COMO FATORES DETERMINANTES DA OFERTA DE AÇÕES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NA ATENÇÃO BÁSICA À SAÚDE
- GRUPOS DE PESQUISA EM SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: CARACTERÍSTICAS REGIONAIS
- O ENFOQUE DA SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL APLICADO A ESTUDOS DE PROCESSOS AGROALIMENTARES NO BRASIL E NA COSTA RICA: REFLEXÕES TEÓRICO-METODOLÓGICAS
- IMPLEMENTAÇÃO DE UM GRUPO DE APOIO PÓS DIAGNÓSTICO À PACIENTES CELÍACOS
- USO DE *SOFTWARE* LIVREMENTE DISPONÍVEL COMO FERRAMENTA PARA AUDITORIA VIRTUAL DO AMBIENTE CONSTRUÍDO
- INDICADORES SOCIAIS E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA DE ESTUDOS EPIDEMIOLÓGICOS REALIZADOS NO BRASIL
- DIFICULDADES NA APLICAÇÃO DO REGISTRO ALIMENTAR PARA ANÁLISE DE CONSUMO NA TERCEIRAFASE DA VIDA
- INDICADORES DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: ALGUMAS REFLEXÕES SOBRE ORIGENS, CAMPO DISCIPLINAR, BASE CONCEITUAL E USOS POSSÍVEIS
- IMPLEMENTAÇÃO DO SISAN: SENSIBILIZANDO GESTORES MUNICIPAIS E ATORES SOCIAIS
- AVALIAÇÃO DA SITUAÇÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA REGIÃO METROPOLITANA DO RECIFE UTILIZANDO DUAS METODOLOGIAS
- MODELO LÓGICO DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA: UMA ETAPA DE ESTUDO AVALIATIVO
- CONSUMO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS ULTRAPROCESSADOS E ASSOCIAÇÃO COM FATORES SOCIODEMOGRÁFICOS, DE COMPORTAMENTOS DE VIDA E IMC, EM ADULTOS
- EMERGÊNCIA E EVOLUÇÃO DAS AÇÕES E POLÍTICAS PÚBLICAS VOLTADAS PARA A SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO BRASIL ENTRE 2003-2013

- (IN)SEGURANÇA NA EXPOSIÇÃO DIETÉTICA DE CORANTES AZOICOS EM PRÉ ESCOLARES
- DISCURSOS Y PRÁCTICAS LOCALES: LA PSICOLOGÍA DISCURSIVA COMO HERRAMIENTA DE INVESTIGACIÓN EN EL CONTEXTO DEL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN
- AVALIAÇÃO DOS MÉTODOS DE DIAGNÓSTICO DE INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL SEGUNDO O CONCEITO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DA ABRANDH (2010)
- A CESTA BÁSICA NECESSÁRIA: UM PARÂMETRO AVALIATIVO PARA A VIABILIDADE FINANCEIRA DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA
- INTERDISCIPLINARIDADE E PESQUISA QUALITATIVA NA CONSTRUÇÃO DE INDICADORES DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL
- FORMULAÇÃO DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA: REFLEXÕES DO CAMPO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL
- A SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO CONTEXTO DA PESCA ARTESANAL: PRODUÇÃO DE MATERIAL EDUCATIVO E DE DIVULGAÇÃO DA CULTURA ALIMENTAR LOCAL
- AGROBIODIVERSIDADE E A SUA ARTICULAÇÃO NAS DIMENSÕES DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E SÃO MARCOS NO TERRITÓRIO RURAL CAMPOS DE CIMA DA SERRA, RIO GRANDE DO SUL
- INDICADORES MUNICIPAIS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: CONSTRUÇÃO DE UMA MATRIZ DE AVALIAÇÃO E MONITORAMENTO PARA A GESTÃO E O CONTROLE SOCIAL NOS MUNICÍPIOS DO RIO GRANDE DO SUL
- PROJETO SISAN UNIVERSIDADES NA PARAÍBA: EXPERIÊNCIAS, DESAFIOS E PRÁTICAS
- EDUCAÇÃO E PERFIL NUTRICIONAL DE CRIANÇAS PRÉ-ESCOLARES EM UMA CRECHE DO RECIFE
- O PROCESSO DE IMPLEMENTAÇÃO DE UMA POLÍTICA PÚBLICA NA ESFERA MUNICIPAL: O CASO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO MUNICÍPIO DE OSASCO

APLICAÇÃO E UTILIZAÇÃO DO SISVAN NO PLANEJAMENTO DE POLÍTICAS PÚBLICAS DE SAÚDE NO MUNICÍPIO DO RECIFE.

Aline Alexandre Uchôa de Albuquerque; Fernanda C. de Lima Pinto Tavares; Morgana Montenegro Maranhão ; Vanessa Sá Leal

Resumo: Com a necessidade de análise dos perfis nutricionais e alimentares, identificando grupos de riscos e as especificidades locais, para um possível adequado planejamento e implementações de ações de promoção, prevenção e cuidado na saúde. Em 2007 foi desenvolvido o Sisvan *web*, sistema informatizado da Vigilância Alimentar e Nutricional para registro de informações do estado nutricional e do consumo alimentar da população atendida pela Atenção Básica do SUS. Sabendo da importância do Sisvan de facilitar a capacidade de formulação, gestão e avaliação de políticas e ações públicas dirigidas à melhoria da qualidade de vida e saúde da população, o presente estudo objetivou analisar como o Sisvan está sendo desenvolvido a nível gerencial e incorporado às práticas de atendimento da Atenção Básica de Saúde no município do Recife, Pernambuco. Estudo de abordagem qualitativas, realizado no período de agosto a outubro de 2016. Fizeram parte da pesquisa profissionais de saúde que trabalham na eSF, no NASF e gestores e coordenadores de políticas e programas que compõem a atenção básica do município. Todos os entrevistados da eSF e NASF relataram captar os dados antropométricos (peso e altura) em sua rotina de trabalho, registrando-os nos prontuários e nas cadernetas especificas dos usuários. Porém, apenas 50% referenciaram registrar esses dados também no Sisvan e realizar os marcadores de consumo alimentar. De acordo com a PNAN, o acompanhamento do estado alimentar e nutricional integra a Vigilância Alimentar e Nutricional como sendo a descrição contínua e a predição de tendências das condições de alimentação e nutrição da população, bem como de seus fatores determinantes. Fazem-se necessárias coletas e analises de dados rotineiramente. O grupo de entrevistados coordenadores e gestores fazem parte de políticas e programas que utilizam de alguma forma os relatórios gerados pelo Sisvan, e por isso conhecem o sistema. Relataram, então, que as informações geradas pelo sistema têm baixa cobertura, contemplando apenas grupos específicos. A baixa cobertura pela ausência de registro de informações, se dá pela priorização no acompanhamento da população beneficiária de programas de suplementação e transferência de renda. O sistema passou a ser conhecido pelos profissionais através dos programas assistencialistas do governo no combate a carências nutricionais, que exigiam como condicionalidade o acompanhamento do estado alimentar e nutricional da população. Sendo intensificada a apropriação do Sisvan no município depois da Estratégia Amamenta Alimenta Brasil. Os entraves na utilização do Sisvan encontram-se na falta de iniciativa política. Na prática as políticas governamentais que enfatizam a adoção de medidas na área nutricional se observa um descompromisso, um distanciamento entre o discurso e a aplicação. Os resultados encontrados no presente estudo retrata a falta de incentivo

político, dificultando a implementação do Sisvan e por isso o mesmo não é utilizado pelos gestores na orientação e planejamento de políticas e práticas de saúde voltada ao perfil epidemiológico nutricional que seria encontrado se houvesse uma ampla cobertura e uso sistemático.

Palavras-chaves: Vigilância alimentar e nutricional; Vigilância em saúde; Planejamento em Saúde.

ONDE ESTÁ A AGROECOLOGIA? UM ESTUDO SOBRE A PESQUISA AGROECOLÓGICA NO CAMPO DA NUTRIÇÃO

Ana Lúcia do Amaral Vendramini (Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ);
Ítalo de Paula Casemiro (Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ)

Resumo: A concretização de políticas de alimentação e nutrição que considerem essencialmente a promoção da saúde em seu mais amplo sentido, necessita de um olhar para a produção de alimentos socioambientalmente sustentáveis. Isso conduz ao campo de estudos da agroecologia, atividade que promove a alimentação sustentável mediante técnicas de rotação de culturas, adubação natural e gestão de resíduos sólidos, assegurando a qualidade nutricional e a eliminação do uso de agrotóxicos e transgênicos. Produzir e consumir alimentos saudáveis e sustentáveis é investir na saúde e contribuir com sistemas alimentares mais justos na perspectiva do desenvolvimento local e com menores impactos ambientais. Além disso, a agroecologia, de acordo com a Política Nacional de Alimentação e Nutrição contribui para a Soberania Alimentar no que se refere "ao direito dos povos de decidir seu próprio sistema alimentar e de produzir alimentos saudáveis e culturalmente adequados, acessíveis, de forma sustentável e ecológica, colocando aqueles que produzem, distribuem e consomem alimentos no coração dos sistemas e políticas alimentares, acima das exigências de mercado". Assim, o presente estudo visa identificar o perfil das pesquisas sobre Agroecologia nos anais do Congresso Brasileiro de Nutrição – CONBRAN. Esta pesquisa de natureza básica possui uma abordagem quantitativa e qualitativa, uma vez que visa descrever, compreender e explicar informações a respeito de estudos sobre Agroecologia no campo da nutrição.Trata-se de uma pesquisa descritiva com a utilização da análise de documento. Para esta pesquisa foram analisados os anais das últimas cinco edições do CONBRAN disponibilizados no sítio online da Revista da Associação Brasileira de Nutrição - RASBRAN (*www.rasbran.com.br/rasbran*), realizados nos anos de 2008, 2010, 2012, 2014, e 2016, que correspondem a um período de nove anos de pesquisas. A escolha do evento levou em consideração sua tradição e representatividade no cenário nacional de eventos no campo da nutrição. Para a busca de resumos nos anais, foram feitas buscas nos títulos, palavras-chave ou no próprio resumo das pesquisas utilizando as seguintes expressões: agroeco-

logia, agroecológico e agroecológica. A partir da busca efetuada foi possível identificar um volume baixo de pesquisas sobre o tema. Num período de nove anos, onde foram realizadas cinco edições do evento, dentre milhares de pesquisas, apenas algumas dezenas de pesquisas abordando a agroecologia foram encontradas. Ao todo identificamos trinta e duas pesquisas abordando a temática da agroecologia, distribuídas da seguinte forma: Edição 2008 – cinco pesquisas; Edição 2010 – seis pesquisas; Edição 2012 – quatro pesquisas; Edição 2014 – três pesquisas e; Edição 2016 – catorze pesquisas, onde destacam-se assuntos como agricultura familiar, educação nutricional, alimentos orgânicos, agrotóxicos, soberania e segurança alimentar. Dentre os achados, destacamos a alta no número de pesquisas apresentadas na última edição do evento, quando comparada com edições anteriores. Podemos notar que a agroecologia apesar de sua importância para o campo da nutrição, ainda é um tema pouco explorado neste campo.

Palavras-chaves: Agroecologia, Nutrição, Segurança Alimentar

AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PELO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR TEM EFEITO SOBRE A QUALIDADE NUTRICIONAL DOS CARDÁPIOS?

Daniela Bicalho (Faculdade de Saúde Pública - FSP/USP);
Betzabeth Slater (Faculdade de Saúde Pública - FSP/USP)

Introdução: O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é a política pública de maior longevidade do Brasil na área de Segurança Alimentar e Nutricional, promovendo o Direito Humano a Alimentação. Em 2009, ocorreu a promulgação da Lei nº 11.947, que dispõe consolida a vinculação do PNAE com a agricultura familiar (AF). Ainda não foram encontrados na literatura estudos que avaliem o efeito da Lei sobre a qualidade dos cardápios do PNAE. **Objetivo:** Avaliar o efeito da implementação da Lei Federal 11.947/09 na qualidade dos cardápios propostos pelo PNAE em municípios do estado de São Paulo. **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal, com 38 municípios do estado de São Paulo selecionados em amostra representativa de divididos em dois grupos: que realizam compra da AF e municípios que não fazem a compra.A coleta dos dados foi realizada entre janeiro e maio de 2013, através de entrevista individual com nutricionistas responsáveis técnicos do PNAE, por meio de questionário estruturado, além decoleta do cardápio de um mês de refeição e lanche das escolas públicas de Educação Infantil e Ensino Fundamental. Os itens propostos nos cardápios foram analisados segundo a NOVA - classificação que categoriza os alimentos de acordo com a extensão e o propósito de seu processamento. Para avaliação do efeito da normatização foi desenvolvido uma Matriz Avaliativa, baseado na tríade de avaliação de

qualidade de serviços Estrutura – Processo – Resultado. Foram definidos parâmetros para cada indicador com base no objetivo da avaliação e conhecimento científico e, os juízos de valor foram designados como "adequado" ou "inadequado". Para análise foram calculadas frequências absolutas e médias e as análises de associação o teste exato de Fischer com nível de significância de 5%. **Resultados e Discussão:** Um total de 25 municípios adquiriam algum gênero alimentício da AF e 18 não implementaram as compras. Os municípios que adquirem gêneros alimentícios da AF têm prevalência de 76% para cozinheiros escolares em número suficiente e de 60% para realização de ações de apoio aos agricultores familiares da região (p >0,05). Quase todas as cidades atentem a legislação quanto a oferta mínima de 3 porções de frutas ou hortaliças e máximo de 2 porções doces. Evidenciou-se que 77,8% dos municípios que adquirem gêneros da AF, atendem a exigência mínima da lei de 70% de alimentos básicos nos cardápios e, 83,3% deste grupo de cidades estão em acordo limite de 30% de alimentos restritos. Houve maior participação média dos alimentos ultraprocessados no lanche em relação à refeição em ambos os grupos de municípios. **Conclusão:** Os achados permitem refletir que aaquisição de alimentos da AF não foi suficiente para promover cardápios de melhor qualidade nutricional, porém inferem uma qualidade nutricional superior dos cardápios dos municípios que cumprem a lei, reafirmando que agricultura familiar representa uma oportunidade para inserir alimentos saudáveis na alimentação escolar.

Palavras-chaves: Alimentação Escolar, Planejamento de Cardápios e Avaliação de Programas.

MODELO LÓGICO DO PROCESSO DE ELABORAÇÃO DO 1º PLANO MUNICIPAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE SÃO PAULO, SP, BRASIL

Silvana Maria Ribeiro (Departamento de Política, Gestão e Saúde, Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo), Jaqueline Dourado Lins (Departamento de Política, Gestão e Saúde, Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo), Sabrina Ribeiro Santana (Departamento de Política, Gestão e Saúde, Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo), Cláudia Maria Bógus (Departamento de Política, Gestão e Saúde, Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo)

Resumo: No município de São Paulo, a trajetória trilhada para a conquista de avanços nas políticas públicas que promovem o direito humano à alimentação adequada e segurança alimentar e nutricional culminou na criação do 1° Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (PLAMSAN), publicado em 2016. Durante a realização da pesquisa de doutorado intitulada de "O processo de construção do Plano de Segurança Alimentar e Nutricional no Município de São Paulo/SP: participação e intersetorialidade na elaboração de uma política pública local promotora de saúde"

foi utilizado o Modelos Lógico (ML) como instrumento para complementar a coleta de dados. Os MLs são instrumentos que possibilitam o design, o planejamento, a comunicação, a avaliação e o aprendizado de um processo a ser sistematizado. Este instrumento de pesquisa contribuiu para o mapeamento do trajeto de elaboração do PLAMSAN de São Paulo, SP, Brasil, processo que se deu por meio de uma parceria estabelecida entre o poder público municipal e a sociedade civil organizada. A partir de dados coletados junto a informantes-chave que tiveram envolvimento direto com o processo de construção do PLAMSAN, foi elaborada uma sistematização em formato de índice, considerando a ordem lógica dos acontecimentos que compuseram o PLAMSAN e, a partir dessa sistematização, foi construída a imagem em forma de diagrama do ML que teve o propósito de identificar todas as etapas do processo, abrangendo ideias, iniciativas/ações, decisões, entre outros, emergidos dos representantes da sociedade civil e do poder público.O ML auxiliou na sistematização de todos os componentes que integraram o processo de elaboração do 1º PLAMSAN de São Paulo, SP, Brasil. Sendo um dos instrumentos utilizados para coleta de dados do projeto de pesquisa de doutorado já mencionado, este instrumento permitiu compreender as peculiaridades e especificidades que envolveram o município, seus territórios e seus atores; os fatores que influenciaram a elaboração deste primeiro plano municipal de segurança alimentar e nutricional, bem como analisar como ocorreu a participação social e como se operacionalizou a intersetorialidade durante o processo de construção de uma política pública municipal de SAN. Além disso, tanto a experiência de elaboração do PLAMSAN como a utilização do ML neste tipo de pesquisa poderão servir de modelo para outros municípios com características semelhantes a São Paulo e que venham a elaborar seus planos de SAN e/ou outros planos/políticas públicas, cuja intenção seja a realização de trabalhos que operem no âmbito de processos participativos e intersetoriais. Conclui-se que a utilização do ML na pesquisa permitiu: i) aos sujeitos da pesquisa participar, compreender e avaliar o processo de elaboração do PLAMSAN, tanto num contexto individual como no coletivo; ii) às pesquisadoras compreender como se deu a elaboração do PLAMSAN dentro de um processo formado por relações complexas. Além disso, o ML pode ser adequado para a pesquisa avaliativa e em experiências semelhantes à de São Paulo, quando a intenção é investigar, analisar, avaliar processos participativos e intersetoriais.

Palavras-chaves: Modelo Lógico, Políticas Públicas, Segurança Alimentar e Nutricional

CONSTRUÇÃO DE INDICADORES DA PARTICIPAÇÃO SOCIAL EM SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Maria Cristina Marcon (Universidade Federal de Santa Catarina, UFSC); JosimariTelino de Lacerda (Universidade Federal de Santa Catarina, UFSC); Neila Maria Viçosa Machado (Teia de Articulação

pelo Fortalecimento da Segurança Alimentar e Nutricional – TearSAN/UFSC); Cristine Garcia Gabriel (Universidade Federal de Santa Catarina, UFSC); Halana Ataíde Köche Rita (Teia de Articulação pelo Fortalecimento da Segurança Alimentar e Nutricional – TearSAN/UFSC); Daiane Yumi da Silva Chikuji (Teia de Articulação pelo Fortalecimento da Segurança Alimentar e Nutricional – TearSAN/UFSC); Patricia Maria Oliveira Machado (Teia de Articulação pelo Fortalecimento da Segurança Alimentar e Nutricional – TearSAN/UFSC);Milena Corrêa Martins (Teia de Articulação pelo Fortalecimento da Segurança Alimentar e Nutricional – TearSAN/UFSC);Mick Lennon Machado (Teia de Articulação pelo Fortalecimento da Segurança Alimentar e Nutricional – TearSAN/UFSC); Claudia Soar (Universidade Federal de Santa Catarina, UFSC); Barbara Leone Silva (Teia de Articulação pelo Fortalecimento da Segurança Alimentar e Nutricional – TearSAN/UFSC); Fiel Duarte Gomes (Teia de Articulação pelo Fortalecimento da Segurança Alimentar e Nutricional – TearSAN/UFSC); Juliana Theodora Cunha de Oliveira (Teia de Articulação pelo Fortalecimento da Segurança Alimentar e Nutricional – TearSAN/UFSC); Manoela Cleusa Costa (Teia de Articulação pelo Fortalecimento da Segurança Alimentar e Nutricional – TearSAN/UFSC); Marinez Fregulia Réos

Resumo: A Constituição de 1998 possibilitou a abertura de canais de comunicação entre o Estado e a sociedade civil, assegurando o direito da participação social nas políticas públicas. A participação social tem se estabelecido por meio de conferências e conselhos, sendo estes exigências constitucionais para o repasse de recursos do governo federal ao estadual e ao municipal. Na Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), ao ser criado o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), este estabelece que o "poder público com a participação da sociedade civil organizada, formulará e implementará políticas, planos, programas e ações com vistas a assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA)". Seu espaço de atuação é o Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA) no nível federal, estadual/distrital e municipal. Diante do papel propositivo da participação social na SAN se fez necessário aprofundar a discussão de como esta se estabelece quanto a sua representatividade e legitimidade, além da estrutura administrativa e organizacional do conselho, uma vez que esta contribuiu ou não o fortalecimento da participação social. **Objetivo:** Elaborar uma matriz de indicadores para avaliar a participação social em Segurança Alimentar e Nutricional. **Método:** Inicialmente foi realizada uma revisão da literatura sobre participação social, conselhos e SAN. Também foi realizada análise de documentos do Conselho Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional de Santa Catarina (CONSEA/SC). Posteriormente foi realizada entrevista com membros da diretoria. Após sistematização da revisão de literatura e análise qualitativa das entrevistas foi possível definir dimensões e respectivas subdimensões e indicadores, resultando em uma proposta preliminar de matriz de indicadores da participação social em SAN. Esta matriz será submetida à avaliação e validação por um grupo de expertises no tema, por meio da técnica de conferência de consenso. Os especialistas serão convidados por meio eletrônico e, depois de aceito, a matriz será enviada

devendo os participantes opinar sobre a concordância total ou parcial ou ainda, a discordância dos elementos constituintes da matriz. O resultado desta etapa será sistematizado e reavaliado em oficina de consenso presencial. **Resultados:** A proposta preliminar da matriz de indicadores da participação social em segurança alimentar e nutricional é composta por 2 dimensões, 4 subdimensões e 16 indicadores. A dimensão *Estrutura* avalia a estrutura organizacional e administrativa do conselho e tem 12 indicadores; a dimensão *Conselheiros da Sociedade Civil* avalia a representatividade e a legitimidade desta e, tem 4 indicadores. **Conclusão:** Almeja-se com o desenvolvimento da técnica de consenso da matriz uma maior validade quanto à possibilidade de avaliar a participação social presente nos Conselhos de Segurança Alimentar e Nutricional. Espera-se contribuir para o aprimoramento dos estudos avaliativos na área da SAN e do controle e participação social, bem como contribuir para a qualificação do SISAN.

Palavras-chaves: Participação Social, Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional, Indicadores

RESTAURANTE POPULAR DE MARACANAÚ – CE: LUGAR DE ALIMENTAÇÃO E PARTICIPAÇÃO

Elizângela Assunção Nunes (Assistente Social, Conselheira do Consea Maracanaú – CE, Secretária Executiva da CAISAN Maracanaú – CE); Josabete Bezerra Cacau Amorim (Assistente Social da Secretaria de Assistência Social e Cidadania - Maracanaú-CE); Francisca Edleuza Castro da Silva Carneiro (Conselheira do CONSEA Maracanaú – CE); Ana Patrícia Marques de Castro Paula (Assistente Social da Secretaria de Assistência Social e Cidadania - Maracanaú-CE); Laryssa do Vale Nepomuceno (Nutricionista da Secretaria de Assistência Social e Cidadania - Maracanaú-CE); Maria Valdelice Nunes da Silva (Economista Doméstico da Secretaria de Assistência Social e Cidadania - Maracanaú-CE); Ercilia Ferreira Lima Neta (Nutricionista da Secretaria de Assistência Social e Cidadania - Maracanaú -CE); José Maria Tupinambá Júnior (Engenheiro Agrônomo daSecretaria de Assistência Social e Cidadania - Maracanaú-CE).

Apresentação: O Restaurante Popular, como um dos Equipamentos Públicos de Alimentação e Nutrição (EPAN), pode ser implantado em municípios com mais de 100 mil habitantes e em locais de grande circulação e movimentação diária de pessoas. Estes EPANs contribuem na promoção do direito humano à alimentação adequada (DHAA), ao produzir e distribuir refeições saudáveis a preços subsidiados e acessíveis – R$ 1,00 (um real), às pessoas em situação de vulnerabilidade social, como também, realizam ações de educação alimentar e geração de emprego e renda. O Restaurante Popular assume esse caráter multifuncional quando se propõe, em suas ações cotidia-

nas, ir além da produção e comercialização de refeições saudáveis, incitando a participação social, promovendo um espaço de convivência e cuidado para seus(as) usuários(as), a fim de propiciarum bem-estar, estimulando o sentimento de pertença ao equipamento, por meio da valorização do artesanato, talentos e apresentações culturais locais.**Objetivos:** O presente relato de experiência visa descrever uma metodologia avaliativa, utilizada no Restaurante Popular de Maracanaú – CE, a fim de avaliar seus cardápios diários e estimular a participação social dos(as) seus(as) usuários(as), instigar que se tornem protagonistas de suas histórias. **Descrição da experiência:** Este Restaurante Popular se localiza no Centro do referido município, próximo à estação de metrô, de estabelecimentos comerciais e de saúde. Seu horário de funcionamento ao público é de 11:00h às 13:00h, de segunda a sexta-feira. Atende, aproximadamente, 600 usuários(as) por dia. Seu atendimento não se restringe aos munícipes de Maracanaú, atendendo também aos munícipes de Fortaleza, Pacatuba e Maranguape, todos no Ceará. A fim de estimular a participação social dos(as) seus(as) usuários(as), a própria equipe técnica, realizou diagnósticos avaliativos, no tocante aos cardápios ofertados pelo equipamento, diariamente. Esses diagnósticos consistiram em uma votação por meio de emoji (imagem que transmite a ideia de uma palavra ou frase completa), correspondendo a ótimo, regular e ruim, indicadopelos(as) usuários(as), ao término de suas refeições. **Resultados/discussão:** Em 2016, foram realizados durante 09 meses, 181 diagnósticos avaliativos, totalizando 48.195 avaliações, sendo 37.612 consideradoscomo ótimo, 5.286 regular e 5.297 ruim. Observou-se que foi criada uma cultura de participação, junto aos usuários(as), concernente à satisfação destes, quanto à qualidade da refeição consumida no Restaurante Popular. **Conclusão/considerações finais:** Por meio de uma abordagem metodológica simples, foi possível mensurar a satisfação dos usuários(as), no que se refere às refeições servidas, tornando a avaliações realizadas, não só instrumentos técnicos na melhoria das refeições servidas, mas como uma ferramenta política, a fim de melhorar o serviço ofertado aos usuários(as), contribuindo assim, para a confiança e a legitimidade do equipamento.

Palavras-chaves: Restaurante Popular, Avaliação, Controle Social.

TRABALHO EM REDE NA EMBRAPA E A BUSCA POR PONTOS DE CONVERGÊNCIA ENTRE VÁRIAS EQUIPES DE DIFERENTES PROJETOS.

Fernando AntonioHello (Embrapa - Sede - DTT)

Resumo: Ao construir e sistematizar conhecimentos sobre a modalidade de trabalho em rede, conceitos, categorias e especificidades envolvidas nesta forma de trabalho têm sido delineados paralelamente aos esforços de articulação e construção dessas redes, gerando redefini-

ções e ressignificações da própria estrutura que organiza as equipes de projetos que agora passam a dialogar.

Com a implantação da Rede Global NutriSSAN (RGN) na Embrapa, em parceria com o Ministério da Ciência, Tecnologia, Inovações e Comunicações (MCTIC) e demais parceiros, o Departamento de Transferência de Tecnologia (DTT) da Embrapa vem colaborando construção da infraestrutura técnico-operacional e de gestão para a formação desta rede mundial, nos mesmos moldes da Rede Universitária de Telemedicina (RUTE) do Ministério da Saúde.

Na construção e planejamento desta Rede, onde se privilegia um estilo participativo de trabalho, num processo sempre mais includende, favorecendo o vínculo, o envolvimento e o comprometimento dos diferentes atores envolvidos, ao iniciarem-se os trabalhos de interação na Plataforma Virtual da Rede notou-se que grande parte da estrutura de organização e classificação dos projetos em SSAN em andamento na empresa respeitavam uma lógica que começou a ser questionada à medida que incluía agora o elemento "interação e interconectividade virtual".

A estratégia de articulação interna envolveu contatar inicialmente os Coordenadores dos Portfólios e dos Arranjos de Projetos, para a multiplicação dos atores e a conexão de suas respectivas redes reais locais de trabalho.

No entanto, ao se realizarem as primeiras *web* conferências com 6 Unidades Descentralizadas (UDs), ficou evidente que estávamos reunindo equipes que, num momento anterior, haviam se separado e se especializado em função de interesses em subtemas específicos.

Como o modelo operacional da RGN pressupõe os conceitos de "SIG"s (*SpecialInterestGroups*), grupos temáticos de interesse, e o conceito de "Agenda", uma escala de reuniões e atividades pré-agendadas, percebeu-se que esta forma de trabalho problematizava a prévia estruturação de equipes reais que se juntavam ao redor de interesses e problemas comuns na gestão de seus respectivos portfólios e arranjos de projetos.

Portanto, ao buscar-se adesão colaborativa à plataforma, demonstrando suas potencialidades, perspectivas e possibilidades, ofertadas enquanto "ferramenta multifuncional" em aprendizagens, transferência de tecnologia e construção de conhecimentos em SSAN, capaz de potencializar os seus trabalhos em andamento, outro obstáculo surgia relativo à reunião de grupos de pesquisadores focais que previamente haviam se separado, paradoxalmente em função de maior especialização em seus respectivos subtemas de pesquisa.

Dessa forma, o trabalho em rede virtual expõe uma dificuldade inicial quando se juntam equipes altamente especializadas de pesquisadores, com diferentes focos, tendo como maior desafio inaugural a ser superado encontrar pontos de convergência ou problemas de interesse comuns, que criem vínculos à plataforma de trabalho em rede virtual, indo ao encontro de soluções igualmente comuns e coletivas.

Palavras-chaves: Articulação de redes; Trabalho em rede; Transferência de tecnologia.

ANÁLISE PSICOMÉTRICA DA ADEQUAÇÃO DOS PONTOS DE CORTE DA ESCALA BRASILEIRA DE INSEGURANÇA ALIMENTAR EM DADOS REPRESENTATIVOS NACIONAIS: BRASIL E MACRORREGIÕES

Gabriela dos Santos Interlenghi (Instituto de Medicina Social, Universidade do Estado do Rio de Janeiro); Michael Eduardo Reichenheim (Instituto de Medicina Social, Universidade do Estado do Rio de Janeiro); Ana Maria Segall-Corrêa (Departamento de Saúde Coletiva, Universidade Estadual de Campinas); Rafael Pérez-Escamilla (Yale SchooofPublic Health); Claudia Leite Moraes (Instituto de Medicina Social, Universidade do Estado do Rio de Janeiro); Rosana Salles-Costa (Instituto de Nutrição Josué de Castro, Universidade Federal do Rio de Janeiro).

Introdução: Este trabalho apresenta a segunda parte de um programa de investigação baseado em modelagem de variáveis latentes para explorar lacunas existentes no processo de classificação da insegurança alimentar (IA) domiciliar pela Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA), particularmente no que concerne à determinação das categorias de IA. Com base no perfil de resposta aos itens da EBIA, a abordagem permite a identificação de grupos homogêneos latentes correspondentes a níveis de gravidade de IA e, consequentemente, pontos de corte capazes de acuradamente separar estes grupos. **Objetivo:** Examinar se os pontos de corte previamente identificados pela abordagem em uma população local se replicam em uma amostra de grande porte e representativa do País. **Métodos:** Os dados derivam da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD) de 2013, inquérito populacional de abrangência nacional, com amostra final de 116.543 domicílios. Modelos de Análise Fatorial de Classes Latentes (AFCL) foram aplicados às respostas aos itens da EBIA para identificar o número de classes latentes correspondentes a níveis de IA e, por conseguinte, classificar os domicílios conforme o grau de pertencimento às mesmas. Em seguida, determinaram-se pontos de corte otimizados sobre os escores brutos da EBIA a partir das classes identificadas. A classificação obtida por modelagem foi contrastada com aquela resultante da aplicação dos pontos de corte tradicionais para comparação. As análises foram realizadas no dado agregado e por macrorregiões. **Resultados:** A AFCL indicou 4 grupos latentes de IA, altamente separáveis entre si (Entropia= 0,934-0,975). No dado agregado, os seguintes pontos de corte de máxima separação desses níveis foram identificados: 1/2, 5/6 e 10/11 em domicílios com <18 anos (escore bruto= 0-14 pontos); 1/2, 4/5 e 6/7 em domicílios só de adultos (escore bruto= 0-8 pontos). Com pequenas variações, esses pontos de corte se replicaram nas macrorregiões. De modo geral, os resultados confirmaram a classificação atualmente em uso, particularmente no que concerne à classificação nas categorias mais graves. Porém, o limite 1/2 para separar a categoria IA leve da categoria de base (segurança alimentar) apareceu consistentemente em todos os domínios investigados, em vez do limite 0/1 tradicionalmente estabelecido. **Conclusão:** Os achados corroboram em dados de âmbito nacional a evidência prévia de que domicílios com

uma única resposta afirmativa à EBIA comungam a mesma classe que aqueles com escore bruto igual a zero e que, portanto, mereceriam ser considerados 'seguros' na perspectiva alimentar. Assim, constituem importante contribuição para o aprimoramento da escala enquanto instrumento de pesquisa, avaliação e monitoramento. Além disso, evidenciam a robustez do método utilizado, indicando um potencial caminho de investigação para que outros países com escalas similares possam examinar a adequação de seus pontos de corte para a classificação da IA.

Palavras-chaves: Insegurança alimentar; Inquéritos e questionários; Psicometria.

INDICADORES DE MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO DA POLÍTICA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL A NÍVEL MUNICIPAL.

Ercília Ferreira Lima Neta (Universidade Estadual do Ceará, UECE);
Maria Marlene Marques Ávila (Universidade Estadual do Ceará, UECE)

Resumo: A segurança alimentar e nutricional (SAN) foi instituída como politica pública pelo Decreto nº 7.272/2010, que também estabeleceu as bases para elaboração dos planos de SAN e dos sistemas de monitoramento e avaliação desta política. O referido decreto orienta que este sistema deve aferir o grau de implementação da SAN e o atendimento das metas pactuadas no plano por meio do uso de indicadores existentes nos sistemas de informações e contemplar as diferentes dimensões da SAN. Em âmbito nacional, o monitoramento e avaliação da SAN têm avançado com a construção do SISPLANSAN, relatórios informações sobre SAN, dentre outras fontes. Entretanto os estados e os municípios enfrentam alguns desafios a serem superados, como a insuficiência de dados estatísticos regulares e desagregados nas unidades federativas. Este estudo visa identificar os principais indicadores de SAN com informações disponíveis em âmbito municipal a fim de contribuir na construção dos sistemas de monitoramento e avaliação de SAN nos municípios. Trata-se de uma pesquisa documental a partir do relatório de indicadores e monitoramento elaborado pelo Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional (2010) e as bases de dados oficiais da politica de SAN disponíveis no site da Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação (SAGI). Foram mapeados 22 indicadores com informações municipais e sistematizados conforme as dimensões de análise da SAN: produção e disponibilidade de alimentos (07); renda e despesas com alimentação (04); saúde, nutrição e serviços relacionados (11); educação e acesso à alimentação adequada e saudável (0). As principais fontes de informações foram: as pesquisas Produção Agrícola Municipal (PAM) e Produção Pecuária Municipal (PPM), do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), com indicadores anuais sobre a produção de alimentos e área plantada; o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), com indicadores referentes ao estado nutricional, em especial, das famílias

beneficiárias do Programa Bolsa Família; o DATASUS com dados sobre a saúde materno-infantil; e o Censo Demográfico, com indicadores referentes à renda familiar, nível de ocupação, concentração de renda, percentual de despesa com alimentação, saneamento e abastecimento de água, mas possui periodicidade decenal, longa quando se pretende comparar séries históricas no período de vigência dos planos de SAN (quatro anos). Estudos realizados pelos institutos estaduais de pesquisa e estatísticas, como o Perfil Básico Municipal, também podem contribuir com indicadores de SAN para os municípios. Ressalta-se ainda a iniciativa da CAISAN Nacional em disponibilizar o Relatório de SAN dos municípios e o Mapa INSAN, que apresentam o resultado de pesquisas realizadas com vistas a suprir algumas dessas lacunas. Faz-se necessário fortalecer a articulação e o esforço entre diversos níveis de governo, e as instituições de pesquisa e estatística visando superar o desafio apresentado quanto à insuficiência de indicadores desagregados para as demais unidades federativas.

Palavras-chaves: Monitoramento; indicadores; municípios.

ESTADO NUTRICIONAL COMO INDICADOR DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES E ADULTOS DE NAMPULA, MOÇAMBIQUE

Luiza Veloso Dutra (Universidade Federal de Viçosa, UFV); David Comala (Universidade Lúrio, Moçambique); JorgeJosapah (Faculdade ISEIB); Joao Paulo Daniel (Universidade Lúrio, Moçambique)

Resumo: Diversos métodos podem ser utilizados para se avaliar a segurança alimentar e nutricional, sendo que cada um monitora o fenômeno segundo ótica própria. Pesquisas Antropométricas medem os efeitos físicos da assimilação dos alimentos sobre o crescimento e a adequação do peso por meio do estado nutricional dos indivíduos. O objetivo do estudo foidescrever a relação do estado nutricional como indicador de situação da segurança alimentar e nutricional de adolescentes e adultos de Nampula, província de Moçambique, caracterizada pelo baixo índice de desenvolvimento humano.

Trata-se de um estudo transversal, realizado em maio de 2015, com 162 adolescentes e adultos participantes da Feira de Saúde da Universidade Lúrio em Nampula, Moçambique. Para avaliação do estado nutricional dos dois grupos (adolescentes de 10 a 19 anos e adultos de 20 a ≤ 60 anos) utilizou-se o cálculo da relação peso/altura pelo Índice de Massa Corporal após avaliação antropométrica (peso e estatura) que foi realizada em balança mecânica com precisão de 100g e estadiômetro acoplado com precisão de 0,5cm, segundo procedimentos técnicos e classificação recomendados pela Organização Mundial de Saúde, de 1995 e 2007.Para testar a associação entre estado nutricional com faixa etária e sexo foi utilizado o qui-quadrado. O trabalho foi submetido ao Comitê de Ética da Universidade Lúrio e todos os indivíduos receberam orientação no momento

da aferição antropométrica. Do total de indivíduos avaliados, 67,3% (n=109) eram do sexo masculino, 13,6% (n=22) apresentavam baixo peso, 72,2 eutrofia (n=117) e 14,2% (n=23) excesso de peso. Quando estratificado por idade (p<0,05), 64,2% (n=104) eram adolescentes (15,79+2,5 anos) e 35,8% (n=58) adultos (25,74+6,84), sendo que 11,5% (n=12) dos adolescentes apresentaram baixo peso, 78,9% (n=82) eutrofia e 9,6% (n=10) excesso de peso. Entre os adultos os valores encontrados foram 17,3% (n=10) de baixo peso, 60,3% (n=35) de eutrofia e 22,4% (n=13) de excesso de peso. Quando estratificado por sexo os valores também foram estatisticamente significativos (p<0,05), sendo maior prevalência de baixo peso encontrada entre os homens nas duas faixas etárias, 8,7% (n=9) dos adolescentes e 15,5% (n=9) e excesso de peso com maior prevalência entre as mulheres também nas duas faixas etárias 6,7% (n=7) adolescentes e 13,8% (n=8) adultos. Os dados mostram que o percentual de baixo peso (13,6%) está distante do Objetivo de Desenvolvimento Sustentável que visa reduzir este percentual em até menos de 5% até 2030. Em Moçambique a desnutrição ainda é sinônimo de fome, insegurança alimentar e nutricional e pobreza, porém o excesso de peso vem aumentando, mostrando que a situação de transição nutricional também está presente no país subdesenvolvido. As medições antropométricas podem ser feitas rapidamente e são indicadores razoavelmente precisos de deficiências energéticas a curto e longo prazo. Há neste método, que haver um cruzamento dos dados com a disponibilidade e consumo para melhor compreensão da segurança alimentar e nutricional, pois a abordagem de um problema multifacetado como a segurança alimentar e nutricional demanda o emprego de diferentes métodos.

Palavras-chaves: Avaliação nutricional; estado nutricional; segurança alimentar e nutricional

PREVALÊNCIA DE EXCESSO DE PESO E FATORES ASSOCIADOS EM SERVIDORES PÚBLICOS FEDERAIS DO ESTADO DE GOIÁS E A NECESSIDADE DE UM SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Ariandeny Silva de Souza Furtado (SIASS IF Goiano/Goiás); Priscila Valverde de Oliveira Vitorino (PUC/GO); Maria Claret C. M. Hadler (FANUT/UFG);Maria Aparecida Vieira (PUC/GO)

Introdução: A adequação das políticas deve partir da caracterização do consumo alimentar e do estado nutricional, por meio de um Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, que poderá conferir racionalidade às ações de nutrição e promoção de práticas alimentares saudáveis. Nesse

contexto, surge a necessidade de identificar a prevalência e fatores associados ao excesso de peso de servidores públicos federais do estado de Goiás, sendo o Subsistema Integrado de Atenção à Saúde do Servidor Público Federal (SIASS) um espaço estratégico para a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional no ambiente institucional. **Objetivo:** Analisar a prevalência e os fatores associados ao excesso de peso de servidores públicos federais. **Metodologia:** Estudo transversal analítico de base populacional, realizado de setembro a novembro de 2014, na reitoria e nos 10 *campus* do Instituto Federal de Goiás. A amostra foi estratificada por *campus* e categoria profissional. Foram coletadas por meio de questionário eletrônico as seguintes variáveis: peso e altura; cargo; sexo; idade; percepção corporal (escala de silhueta); frequência da prática de exercício físico; consumo alimentar de doces, frituras, legumes/verduras, refrigerantes, enlatados, embutidos e local de realização das refeições. As variáveis qualitativas foram apresentadas com frequências absolutas e relativas; e as variáveis quantitativas, com média e desvio padrão. O desfecho avaliado foi o excesso de peso (IMC≥30,0Kg/m2) e as demais variáveis foram consideradas independentes. Na análise utilizou-se o teste do qui-quadrado e regressão logística de Poisson, com ajuste robusto da variância nas análises uni e multivariadas. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFG – CEP, parecer nº 430.981 em 21/10/2013. **Resultados e discussão:** Participaram da pesquisa 429 servidores, sendo 55,7% técnico-administrativos e 44,3% docentes com idade média de 36,3±9,2 anos; 59,7% eram mulheres, 68,8% tinham menos que 40 anos e 69,9% eram sedentários. Quanto ao estado nutricional, 55,0% não apresentaram excesso de peso pelo índice de massa corporal, mas 74,8% percebiam-se com excesso de peso pela Escala da Silhueta. As mulheres 62,5% tiveram menor prevalência de excesso de peso que os 43,9% dos homens. Em relação ao consumo alimentar, a frequência de mulheres que seguem as recomendações da alimentação saudável para frituras 27,7%, legumes e verduras 64,1%, refrigerantes 46,1% e embutidos 31,6% foram superiores as observadas para os homens. Mesmo não tendo analisado uma relação causal entre as variáveis devido ao desenho do estudo, identificamos altas prevalências de excesso de peso, sedentarismo e alimentação inadequada. **Considerações Finais:** Na análise multivariada os fatores associados ao excesso de peso foram: ser docente, do sexo masculino, com idade igual ou superior a 40 anos, ser sedentário e realizar as refeições fora de casa. Conhecer a frequência, a distribuição, a evolução e o monitoramento dos fatores associados ao excesso de peso por meio de um Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional é necessário para avançar na Segurança Alimentar e Nutricional dos servidores públicos federais no ambiente institucional.

Palavras-chaves: excesso de peso, Vigilância Alimentar e Nutricional, consumo alimentar.

RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS PROMOTORES DE SAÚDE? ELEMENTOS POLÍTICOS E SOCIAIS PARA PENSAR SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NESSES ESPAÇOS INSTITUCIONAIS NO BRASIL

Marina Carvalho Berbigier (Programa de Pós - Graduação Ensino na Saúde, PPGENSAU;Mestrado profissional da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre, UFCSPA); Cleidilene Ramos Magalhães(Departamento de Educação e Humanidades da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre, UFCSPA)

Resumo: Os restaurantes universitários inseridos nas instituições de ensino superior podem ser um espaço importante para promoção da Universidade Saudável. A perspectiva ampliada de saúde atual não permite mais uma visão fragmentada de processos e saberes, incentiva que estratégias de promoção de saúde efetivas sejam interdisciplinares, intersetoriais e aconteçam em todos os espaços da sociedade, exige uma compreensão mais apurada do modo como os sujeitos e coletividades vivem e se relacionam com esses espaços. Para tanto, o objetivo desse trabalho foi conhecer a relação da comunidade acadêmica com espaço do RU, um dos principais representantes da política de assistência estudantil dentro da universidade, no que diz respeito aos conceitos de qualidade, segurança alimentar e nutricional e promoção de saúde. Este estudo qualitativo realizou entrevistas semiestruturadas com alunos consumidores do RU de uma instituição pública de ensino superior, os dados foram analisados e interpretados por meio da análise temática proposta por Braun e Clarke (2006). Os 4 temas gerados (1) Gestão, avaliação e determinantes do RU (2) Segurança alimentar e nutricional (3) Promoção de saúde (4) e O Eu político e social do RU, proporcionaram, por fim, uma discussão a respeito dos desafios para constituição de uma Universidade Promotora de Saúde, através da reflexão que permeia a inclusão social pretendida pela assistência estudantil e as políticas públicas que subsidiam esse processo. O desafio proposto nesse trabalho está em transpor as barreiras que limitam o RU a apenas ancorar os estudantes e sua permanência na universidade, e sim encontrar o espaço dos mesmos frente ao impacto também na promoção de hábitos saudáveis, garantindo o direito humano à alimentação adequada, caminho para a segurança alimentar e nutricional plena.

Palavras-chaves: Segurança Alimentar e Nutricional, Promoção de Saúde, Assistência Estudantil

FORMAÇÃO, INFORMAÇÃO E ESTRUTURA DE APOIO COMO FATORES DETERMINANTES DA OFERTA DE AÇÕES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NA ATENÇÃO BÁSICA À SAÚDE

Mayara Martins Evangelista (Departamento de Alimentos e Nutrição, Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Araraquara – Universidade Estadual Paulista, UNESP); SinaraLauriniRossato(Departamento de Enfermagem, Faculdade de Medicina de Botucatu – Universidade Estadual Paulista, UNESP); Flávia Negri (Grupo de Pesquisa em Promoção da Saúde e Segurança Alimentar e Nutricional, Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, USP); Milena Cristina Sendão Ferreira (Departamento de Educação, Instituto de Biociências de Botucatu, Universidade Estadual Paulista, UNESP); Maria Rita Marques de Oliveira(Departamento de Educação, Instituto de Biociências de Botucatu, Universidade Estadual Paulista, UNESP)

Resumo: O estudo buscou identificar fatores que influenciam no desenvolvimento das ações de alimentação e nutrição no âmbito da atenção básica à saúde. Neste estudo transversal, foram incluídos 1873 profissionais de saúde de 65 municípios do Estado de São Paulo. Foram coletadas informações sobre características estruturais do serviço e sobre as ações de alimentação e nutrição nas unidades de saúde. Para avaliar a associação entre as características estruturais e dos profissionais de saúde com prevalência de ações de alimentação e nutrição, utilizou-se modelo de regressão de Poisson, estimando a razão de prevalência (RP) e Intervalo de Confiança de 95% (IC95%). As características estruturais e dos profissionais de saúde avaliadas foram: estrutura física da unidade de saúde, disponibilidade de material informativo, entidades parceiras para realização das ações educativas, total de membros da equipe, utilização dos manuais do Ministério da Saúde, escolaridade do profissional, tempo de escolaridade, titulação, atualização em alimentação e nutrição, orientação recebida de profissional habilitado e disponibilidade de tempo. Dos profissionais entrevistados, um quinto deles atualizaram-se em alimentação e nutrição nos últimos dois anos e 2% eram formados em Nutrição. A ausência de profissionais com formação mínima de ensino médionas equipes de saúde associou-se a uma prevalência 42% menor de disponibilizar três ou mais tipos de atividades de alimentação e nutrição para o grupo populacional de hipertensos e diabéticos. A carência de parcerias foi associada a prevalência 28% e 41% menor de disponibilizarem atividades de alimentação e nutrição para os grupos populacionais de adultos e de famílias, respectivamente. A oferta de atividades de alimentação e nutrição é ainda muito baixa e o apoio educativo e a infraestrutura para o desenvolvimento das atividades interferem nesse resultado. Pressupõe-se que investimentos em um processo de formação contextualizado à realidade local e em infraestruturas físicas são estratégias que resultarão em maior oferta de ações de alimentação e nutrição na atenção básica a saúde.

Palavras-chaves: Atenção básica à saúde, Promoção da saúde, Vigilância Nutricional.

GRUPOS DE PESQUISA EM SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: CARACTERÍSTICAS REGIONAIS

LoWaiYeeWinnie (Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz", Universidade de São Paulo); Marina Vieira da Silva (Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz", Universidade de São Paulo)

Resumo: O campo tecnocientífico denominado soberania e segurança alimentar e nutricional (SSAN) tem recebido atenção crescente na ciência brasileira. Neste trabalho foram identificados os grupos de pesquisa a partir da presença das expressões "segurança alimentar" (SA), "segurança alimentar e nutricional" (SAN), "segurança dos alimentos" (SDA) e "soberania alimentar" (SBA) como nome do grupo de pesquisa, nome da linha de pesquisa ou palavra-chave da linha de pesquisa. Os dados foram extraídos das bases censitárias do período entre 2000 a2016 do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), permitindo analisar a evolução temporal da pesquisa em SSAN. Foi possível identificar 354 grupos de SSAN em 2016, sendo 313 em SA, 177 em SAN, 47 em SDA e 37 em SBA. Mais de 80% dos grupos foram criadosentre os anos 2001 e 2016, sendo 46,05% (n=163) de 2001 a 2010 e 41,24% (n=146) de 2011 a 2016. A região Sudeste abriga 33,62% dos grupos de pesquisa em SSAN, com outros 22,60% na região Nordeste. Em 2016, diferente da tendência geral do DGP, a região Nordeste ultrapassou o Sul em quantidade de grupos de pesquisa em SSAN. Os grupos mencionam questões regionais como "integração regional", "economia regional", "dinâmica agrária regional" e "desenvolvimento regional". Quanto aos temas de interesse dos grupos de pesquisa, dois grupos se identificaram com o urbano e 10 grupos se voltavam ao rural. Todas as regiões estiveram representadas. No Norte, a Amazônia foi citada por 11 grupos; também há três grupos dedicados a Roraima, dois ao Acre, e um sobre o Médio Araguaia. No Nordeste, o Semiárido/Sertão foi objeto de investigação de oito grupos. O Agreste Potiguar, o Maranhão e o Pernambuco cada um contou com um grupo de pesquisa. No Centro-Oeste, destacaram-se o Cerrado e o Sudoeste Goiano. No Sudeste há dois grupos sobre os Vales do Jequitinhonha e Mucuri, outro sobre a Zona da Mata Mineira e um sobre o Vale do Ribeira. No Sul, dois grupos especificaram Santa Catarina (um dos quais a Região Serrana do estado); a Fronteira Sul, o Pampa, a Região Serrana de Santa Catarina e o Centro-Oeste do Paraná foram relatados cada um por um grupo. A América Latina também foi citada por um grupo de pesquisa. Nas Grandes Áreas foi observada maior prevalência de grupos das Ciências Agrárias (40,68%; n=144), Ciências da Saúde (25,42%; n=90) e Ciências Humanas (12,43%; n=44). As Áreas Predominantes mais referidas foram Ciência e Tecnologia de Alimentos (22,88%; n=81), Nutrição (17,51%; n=62), Agronomia (8,47%; n=30) e Saúde Coletiva (6,5%; n=23). Em 2016 havia 4.188 pesquisadores e 4.161 estudantes como membros dos grupos de pesquisa identificados, sendo 56,4% dos pesquisadores e 72,5% dos estudantes do

sexo feminino. A relação entre pesquisadores doutores e total de pesquisadores em SSAN é de 73%, superior à do DGP, de 65%. O diálogo interdisciplinar entre pesquisadores com diferentes áreas de formação mantém-se como desafio para a produção científica em SSAN, assim como a ação intersetorial para a implementação das políticas públicas, em especial orientadas ao desenvolvimento regional sustentável que vise à redução das disparidades entre as regiões brasileiras.

Palavras-chaves: Desigualdades regionais; Pesquisa interdisciplinar; Produção científica.

O ENFOQUE DA SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL APLICADO A ESTUDOS DE PROCESSOS AGROALIMENTARES NO BRASIL E NA COSTA RICA: REFLEXÕES TEÓRICO-METODOLÓGICAS.

Mariana Oliveira Ramos (Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS; Pesquisadora de NESAN – Núcleo de Estudos e Pesquisas em Segurança Alimentar e Nutricional/UFRGS e DESMA – Núcleo De Estudos em Desenvolvimento Rural Sustentável e Mata Atlantica/UFRGS); MarianelaZúñiga Escobar (Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, UFRGS; Escola de Nutrição da Universidade da Costa Rica; NESAN – Núcleo de Estudos e Pesquisas em Segurança Alimentar e Nutricional/UFRGS); Lidiane Fernandes da Luz (Programa de Pós-graduação de Ciências Sociais em Agricultura, Desenvolvimento e Sociedade da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro)

Resumo: Este relato traz uma reflexão a partir de três trabalhos de pesquisa de doutorado em sociologia e desenvolvimento rural, um deles realizado no sul do Brasil, nos estados de Santa Catarina e Rio Grande do Sul, o segundo no nordeste brasileiro, no semiárido baiano, e o terceiro na Região Central e Brunca na Costa Rica. Estes estudos compartilham o entendimento de soberania e segurança alimentar e nutricional enquanto um direito das pessoas de decidir sobre as dinâmicas de produção e consumo de seus alimentos, da garantia do acesso permanente a alimentos saudáveis, sustentáveis e que respeitem a diversidade cultural, e do resultado desse processo em bons níveis de saúde e nutrição da população. Entendimento que é informado, no caso do Brasil, pela definição construída pelo campo da SAN, com participação de movimentos sociais e sociedade civil, e incorporada à Lei 11.346 de 2006. No caso da Costa Rica, que reflete o contexto Centroamericano, a noção de SAN tem grande influência do Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá, uma referência da qual tem se desprendido os principais lineamentos políticos do país. Ambos complementados pela definição de soberania alimentar definida pela Via Campesina. Ainda que com focos distintos (acesso a alimentos com qualidades diferenciadas, governança na inserção de alimentos da agricultura familiar no programa de alimentação escolar e construção de cadeias de alimentos

da sociobiodiversidade) os três estudos procuram analisar a relação desses processos que envolvem a agricultura familiar e diversidade cultural associada com a realização da SSAN em diferentes níveis: local, territorial, estadual ou nacional, nos quais repercussões destes processos na realização da SSAN podem ser inferidas. Como delimitar esta análise, é um desafio tanto pela complexidade e multidimensionalidade que integram a definição de SSAN como pela ausência de uma metodologia específica.O objetivo deste relato é sistematizar dimensões e indicadores de SAN construídos no Brasil e Costa Rica, analisando a aplicabilidade destes em estudos que buscam relacionar processos de desenvolvimento rural contratendentes à realização da SAN. Tais processos são entendidos como aqueles alinhados com princípios de sustentabilidade que valorizam recursos internos e que têm agricultores familiares e atores relacionados como protagonistas. Em ambos os países, há indicadores quantitativos delimitados para cada uma das dimensões da SAN, informados por pesquisas de cobertura nacional. Assim, aplicam-se para avaliar impactos, mas pouco contribuem para análises de processos. Para tal e para contemplar as dinâmicas que acontecem nos níveis mais micro, outros indicadores precisam ser construídos, informados pelos princípios do Direito Humano à Alimentação Adequada, Soberania Alimentar, intersetorialidade, equidade e participação social. A partir de nossas pesquisas qualitativas, sugerimos indicadores para compreender a relação entre sistemas produtivos e modelos tecnológicos alternativos que são implementados nas localidades, bem como entre a governança e as redes formadas entre atores, tanto as institucionais como as informais, com a realização da SSAN.

Palavras-chaves: Segurança Alimentar e Nutricional, indicadores, análises de processos.

IMPLEMENTAÇÃO DE UM GRUPO DE APOIO PÓS DIAGNÓSTICO À PACIENTES CELÍACOS

Sophia Sol Garcia Fernandino(Universidade Federal de Viçosa); Ana Vládia Bandeira Moreira (Universidade Federal de Viçosa); Graziele David Batista (Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre)

Resumo: A Doença Celíaca (DC) é uma enteropatia crônica imunomediada, caracterizada pela intolerância permanente ao glúten, que acomete indivíduos predispostos geneticamente. Para os celíacos, situações como viajar, alimentar-se fora do lar e relacionar-se com amigos e familiares podem representar problemas e impactar diretamente na segurança alimentar dessas pes-

soas. Sendo assim, a adesão e a obediência à dieta isenta de glúten requer autodeterminação do celíaco e de seus familiares. Durante o pós-diagnóstico, o celíaco necessita de um processo de ensino, orientação e acolhimento para compreender sobre sua responsabilidade por seu tratamento, entretanto, grupos de apoio pós-diagnóstico no SUS e na assistência social para celíacos são raros, sendo até mesmo inexistentes, o que se torna um desafio no campo da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) para esse grupo específico.Assim, o Pró Acolhe é uma estratégia para complementar o processo terapêutico de forma a evidenciar ferramentas de apropriação do processo de autocuidado e favorecer a aceitação do diagnóstico com uma melhor adesão ao tratamento e reinserção no mundo. O objetivo do estudo foi verificar se o grupo de apoio é viável para promover a mudança de comportamento frente ao processo terapêutico da DC. A definição das pessoas convidadas seguiu três critérios: ter idade a partir de 18 anos, ter diagnóstico de Doença Celíaca e ter consultado pelo programa Pró-Celíacos I: Atendimento às Demandas Sócio- Nutricionais de indivíduos portadores de doenças intestinais, da Universidade Federal de Viçosa (UFV) – MG. Os encontros aconteceram no Laboratório de Técnica Dietética do Departamento de Nutrição e Saúde da UFV e tiveram duração média de uma hora e trinta minutos. A equipe do Pró Acolhe, formada por nutricionistas e estudantes de Nutrição direcionaram os encontros e promoveram as discussões. Sete participantes de ambos os sexos e faixa etária entre 21 e 49 anos participaram do grupo. O primeiro passo foi deixar claro de que os momentos dos encontros eram "para eles e por eles" e o grupo como um todo funcionaria como suporte, construindo assim seus próprios saberes, tutorados pelos profissionais de assistência. Os encontros foram gravados e mediante todos os relatos conclui-se que a restrição ao glúten pode ser interpretada como umas das restrições alimentares de maior impacto para o paciente, por gerar também maiores restrições no convívio social e criar sentimentos de exclusão social e dificuldades nas relações familiares e com amigos. É indubitável que o grupo teve sua importância parapromover a mudança de comportamento frente ao processo terapêutico da Doença Celíaca, pois criou um ambiente de troca de experiências, resolução conjunta de problemas e de engajamento sobre o processo de autocuidado, essencial para gerar maior autonomia individual e empoderamento coletivo. Notaram-se os diversos efeitos positivos da assistência em grupos para fortalecer a autoestima e o sentimento de adequação, na medida em que se percebem outras pessoas passando pelo mesmo problema, além de contribuir para adesão à dieta e consequentemente favorecer para a Segurança Alimentar e Nutricional dos celíacos.

Palavras-chaves: Doença Celíaca, grupo de apoio, mudança de comportamento

USO DE *SOFTWARE* LIVREMENTE DISPONÍVEL COMO FERRAMENTA PARA AUDITORIA VIRTUAL DO AMBIENTE CONSTRUÍDO

Daniele Flaviane Mendes Camargo (Departamento de Saúde Coletiva/ Faculdade de CiênciasMédicas/ Universidade Estadual de Campinas); Leticia Marin-Leon (Departamento de Saúde Coletiva/ Faculdade de Ciências Médicas/ Universidade Estadual de Campinas); Bruna Fernanda do Nascimento Jacinto de Souza (Departamento de Saúde Coletiva/ Faculdade de Ciências Médicas/ Universidade Estadual de Campinas); Ana Maria Segall-Corrêa (Departamento de Saúde Coletiva/ Faculdade de Ciências Médicas/ Universidade Estadual de Campinas)

Introdução: O aumento contínuo da obesidade associada à ineficácia das intervenções individuais têm evidenciado as influências das condições estruturais e ambientais sobre o comportamento de saúde. No entanto, monitorar o ambiente construído, por meio de auditoria no local, desprende de tempo e alto investimento.Historicamente, as epidemias têm sido controladas quando fatores do ambiente são modificados. A auditoria virtual entra nesse cenário como uma estratégia importante, com medidas padronizadas e não afetadas por viés de memória. Portanto, são mais precisas em comparação com as medições subjetivas.Esta tecnologia emergente vem crescendo e ganhando destaque nos últimos anos. Isto se dá pela facilidade de utilização, baixo custo para o projeto e resultados positivos demonstrados por estudos de comparação entre as auditorias virtual e a realizada no local. Este estudo teve por objetivo realizar uma auditoria virtual do ambiente construído, por meio de ferramentas disponíveis na *web* e analisar fatores do ambiente que podem dificultar a atividade física no lazer contribuindo, assim, para o desenvolvimento da obesidade. **Métodos:** A auditoria virtual coletou dados do ambiente construído de seis áreas, de baixa renda, compostas por setores censitários (média de 1.295.087m^2/área), do município de Campinas/SP. Foram auditando 383 segmentos (ruas) no período de janeiro a março 2016. Utilizaram-se como ferramentas de coleta os *softwares* livres: *Google Earth, Google Maps* com o uso da ferramenta *Street View*. A rotina de coleta de dados seguiu critérios de um roteiro pré-estabelecido, com objetivo de facilitar a padronização e minimizando os erros. Adotaram-se como critérios de exclusão os segmentos de ruas sem cobertura do *Google Street View*. **Efeitos Alcançados:** As ferramentas utilizadas neste trabalho podem monitorar o ambiente construído, remotamente, em tempo notável, baixo investimento e exigindo apenas um computador e o acesso à internet. A cobertura do Google Street View foi satisfatória para região estudada, mesmo tratando-se de uma região de baixa renda. Apenas a média de seis segmentos, por área estudada, não tiveram cobertura do Google Street View. A boa qualidade das imagens permitiu uma auditoria autêntica dos segmentos, como por exemplo: identificar pequenas irregularidades, desníveis, buracos, lixo espalhados e esgoto a céu aberto. Também, a presença de ciclovia, bosques, parques e praças. Permitiu ainda, contar o número de postes, luminárias,

árvores, obstáculos permanentes e temporários nos segmentos. Observar o fluxo de carros no trânsito e de pessoas nas calçadas. Avaliar as condições de acabamento das casas, entre outros itens importantes para caracterização do ambiente construído, que podem dificultar a atividade física no lazer, com isso podendo favorecer o desenvolvimento da obesidade. Recomenda-se o uso de uma conexão de internet com mais de um megabits; fazer um roteiro padronizado para de coleta de dados; e treinar a pessoa responsável para uso dos *softwares* apresentado.

Palavras-chaves: Auditoria virtual; *Google Street View*; Ambiente Construído.

INDICADORES SOCIAIS E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA DE ESTUDOS EPIDEMIOLÓGICOS REALIZADOS NO BRASIL.

Juliana de Bem Lignani (Programa de Pós-Graduação do Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro); Marina Maria Leite Antunes(Programa de Pós-Graduação do Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro); Poliana de Araújo Palmeira (Programa de Pós-Graduação do Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro; Universidade Federal de Campina Grande); Rosana Salles-Costa (Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro)

Introdução: Após a validação da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) diversos estudos foram desenvolvidos para conhecer as prevalências deste agravo e suas associações. Estes estudos deram origem uma série de indicadores socioeconômicos (IS), comumente estudados, que buscam compreender quais condições de vida poderiam explicar a situação de insegurança alimentar (IA). **Objetivo:** Esta revisão sistemática se propõe a analisar os IS estudados como variáveis explicativas da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) em estudos de base populacional realizados no Brasil. **Métodos:** Busca bibliográfica realizada em março/2017 (data final: 13/03/2017) nas bases de dados Lilacs e PubMed, de maneira independente por três pesquisadoras, com os descritores de busca:"*foodsupply*" (meshterms); OR "*foodinsecurity*"; OR "*foodsecurity*" (título); OR "*householdfoodinsecurity*"; OR "*householdfoodsecurity*"; AND "*Brazil*" (título, resumo, assunto).Os critérios de inclusão foram: artigos com população brasileira; utilização da EBIA; investigação de IS; realização de análise estatística de associação (entre IA e IS). Após primeira etapa de seleção, com base na leitura do título e resumo, e exclusão de artigos que não atenderam aos requisitos, selecionou-se os que foram lidos na íntegra, os quais foram avaliados com relação à qualidade seguindo a recomendação da iniciativa Strobe. **Resultados:** A busca inicial resultou em 181 artigos; destes 134 artigos foram excluídos por não atender aos critérios de inclusão. Após leitura dos resumos, foram excluídos mais 17 artigos, totalizando 30 que foram avaliados com relação à

qualidade. Os motivos para exclusão nessa etapa foram: utilização de EBIA adaptada (1); IA não ser o desfecho principal (8); o respondente da EBIA não ser a pessoa de referência na alimentação do domicílio (2) e baixa qualidade (1). O nível de concordância das pesquisadoras foi de 82,3%. Após análise de qualidade, foram incluídos na revisão final 17 artigos. Os IS foram classificados em 3 grupos: indicadores sociais (escolaridade e estado civil do responsável, número de moradores, característica do domicílio, rede de água e esgoto, coleta de lixo, participação em programas sociais, recebimento de doação de alimentos), indicadores demográficos (idade, sexo e raça/cor de pele do responsável, localização do domicílio) eindicadores econômicos (renda, situação de trabalho do responsável, produção de alimentos para consumo, classificação socioeconômica). Observou-se que um mesmo indicador foi agregado em diferentes categorias de análise dependendo do estudo (ex: escolaridade e renda). Além disso, foi possível perceber tendência, ao longo dos anos, do uso de alguns indicadores como classificação socioeconômica e participação em programas sociais. A área, ou região, onde o trabalho foi realizado também influenciou na escolha do indicador, ou na sua categorização. **Conclusão:** Observou-se que, apesar de haver um padrão sobre os IS que se associam à IA, não é possível uniformizar a escolha dos mesmos. Como a determinação social da IA se diferencia entre os territórios, os modelos explicativos da IA devem ser diferentes e adequados à especificidade local.

Palavras-chaves: Escala Brasileira de Insegurança Alimentar, indicadores socioeconômicos, revisão sistemática.

DIFICULDADES NA APLICAÇÃO DO REGISTRO ALIMENTAR PARA ANÁLISE DE CONSUMO NA TERCEIRA FASE DA VIDA

Andrela Liriane Barão; Ana Cláudia Thomaz; Regina Maria Vilela; Giane Bientinez Sprada

Resumo: Para garantir a intervenção dietoterápica eficaz e a segurança alimentar e nutricional é necessário um diagnóstico dietético adequado. O objetivo do estudo foi avaliar as dificuldades na aplicação do Registro Alimentar de 3 dias como ferramenta de coleta de dados de consumo alimentar e análise de ingestão de nutrientes em um grupo de idosas com osteoartrite do município de Curitiba-PR.O grupo de estudo foi composto por 27 idosas com idade superior a 60 anos que concordaram em participar e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O instrumento de pesquisa foi o Registro Alimentar de três dias que as participantes levaram para preencherem em casa após receberem orientação individual sobre o preenchimento. Para auxiliar no entendimento sobre a anotação das medidas caseiras, exemplos de utensílios de cozinha e um

álbum fotográfico de medidas foram apresentados às participantes. As orientações sobre anotação da forma de preparo das refeições, adição de temperos, nome das refeições, horários, alimentos detalhados com marcas e tipos e as quantidades foram reforçadas durante a exposição das medidas caseiras. No momento da devolução dos registros foi realizada uma revisão dos dados pela nutricionista junto com a participante. Foram analisadas e observadas as formas de escritas, preenchimento e as possíveis informações negligenciadas. As dificuldades foram referentes ao detalhamento dos alimentos consumidos e suas respectivas quantidades; a falha na quantificação dos alimentos consumidos em preparações compostas; a falta de informações sobre adição de temperos, a forma de preparo e a interpretação da estrutura do registro, mesmo com a utilização de material de apoio para explicação sobre as medidas caseiras e orientação individual antes do preenchimento. Essas limitações interferem negativamente nas fases posteriores da análise do consumo alimentar, uma vez que aumenta os erros de estimativa da ingestão de nutrientes estudados. O uso de inquéritos alimentares apresenta limitações que são esperadas e discutidas em literatura há anos, porém alguns fatores relacionados ao envelhecimento, como redução da cognição e visão e da capacidade de concentração e memória, devem ser levados em consideração desde a fase de aplicação e coleta dos dados até a análise final das informações obtidas. Além desses fatores, a baixa escolaridade contribuiu para a dificuldade na escrita e erros de português durante o preenchimento do registro. No grupo estudado, mais de 50% não tiveram estudo ou estudaram até a quarta série do ensino fundamental. Os dados desse estudo apontam para a necessidade de adaptações no Registro Alimentar para a utilização na análise do consumo alimentar de idosos. Os resultados contribuem para a reflexão sobre a realidade na aplicação do Registro Alimentar de 3 dias para a avaliação dietética em pesquisas com esse grupo e sobre a necessidade de adaptações (exemplo: entrega junto com o formulário de registro de álbum fotográfico, o aumento das letras e lembretes por telefone)que facilitem e aprimorem o uso desse tipo de inquérito considerando fatores socioeconômicos, possíveis limitações corporais e psicológicas do idoso.

Palavras-chaves: inquérito alimentar, consumo alimentar, idoso

INDICADORES DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: ALGUMAS REFLEXÕES SOBRE ORIGENS, CAMPO DISCIPLINAR, BASE CONCEITUAL E USOS POSSÍVEIS.

Luciene Burlandy (Departamento de Nutrição Social da Universidade Federal Fluminense, DNS/UFF); Rosângela PezzaCintrão (Programa de Pós-Graduação do Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro; Renato S. Maluf (Programa de Pós-Graduação do Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro, CPDA/UFRRJ)

Resumo: O Conselho Nacional de Segurança Alimentar (CONSEA) propôs um conjunto de indicadores de SAN, construídos a partir de bases de dados secundários disponíveis no país, e este ensaio tem como objetivo refletir sobre seu uso em pesquisas. O conceito de SAN construído no Brasil redefiniu o paradigma interpretativo sobre o tema ao ampliar o espectro de questões a ele associadas e propor uma abordagem interdisciplinar e intersetorial. No entanto, esse conjunto de indicadores agrega informações de diferentes pesquisas e sistemas setoriais, formulados com propósitos específicos, que em geral não são pautados por uma perspectiva interdisciplinar ou intersetorial e que podem ser ou não adequados aos princípios da SAN. Por exemplo, a pesquisa de orçamentos Familiares (POF) do IBGE, amplamente utilizada nas análises de SAN, foi instituída para produzir dados necessários para o cálculo de alguns índices, como o Índice de Preços. Em geral as pesquisas utilizam esses dados sem problematizar questões cruciais para a compreensão de seus limites e possibilidades, reiteram discursos já disseminados que não questionam, inclusive, como eles são apropriados no curso da ação política para justificar determinadas políticas. As medidas e classificações não são apenas instrumentos descritivos ou representações sobre uma dada realidade, mas configuram a própria realidade. Subsidiam o discurso e a ação política, integram o repertório argumentativo dos atores para justificar determinadas propostas e influenciar os sistemas de referências e concepções dos sujeitos envolvidos. Além disso, são construtos analíticos com limites específicos, seja pela forma como os dados são produzidos ou pelos métodos de construção dos próprios indicadores. Portanto, possibilitam uma aproximação sobre determinados fenômenos a partir de um foco específico. Indicadores associados ao conceito em sua própria nomenclatura, como a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA), expressam de forma mais significativa dimensões específicas da SAN, impondo que os pesquisadores compreendam seus limites explicativos e construam as mediações analíticas necessárias ao referenciar-se ao conceito. Indicadores construídos por meio de bancos de dados secundários existentes não capturam todos os meandros da SAN e nem sempre convergem com dados primários de pesquisas que pretendem aprofundar aspectos específicos, como é o caso do Censo Agropecuário do IBGE. Os questionamentos desenvolvidos no ensaio não fragilizam a relevância dos indicadores analisados, mas pretendem contribuir para a compreensão do que eles possibilitam mensurar ou analisar, sugerindo que as pesquisas em SAN problematizem questões que podem contribuir para uma compreensão dos limites e possibilidades do uso desses indicadores tais como: a origem em termos de campo disciplinar, os conceitos que fundamentam seu desenho e as finalidades das instituições que produzem as informações; como são calculados e o que possibilitam mensurar ou analisar; se refletem interesses de pesquisadores e de gestores, ou processos participativos que consideram a realidade vivenciada e percebida pela população.

Palavras-chaves: Indicadores de SAN; pesquisa em SAN; monitoramento e avaliação

IMPLEMENTAÇÃO DO SISAN: SENSIBILIZANDO GESTORES MUNICIPAIS E ATORES SOCIAIS.

Dinara Leslye Calazans Macedo e Silva Calazans (Universidade Federal do Rio Grande do Norte, UFRN; Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, CONSEA/ RN); Dalila Fernandes Bezerra (Universidade Federal do Rio Grande do Norte, UFRN), Nila Patrícia Freire Pequeno (Universidade Federal do Rio Grande do Norte, UFRN); Jean Pierre Tertuliano Câmara (Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, CONSEA/RN);Úrsula Viana Bagni (Universidade Federal do Rio Grande do Norte, UFRN); Clélia de Oliveira Lyra (Universidade Federal do Rio Grande do Norte, UFRN).

Resumo: O Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) é uma das ferramentas utilizadas para o monitoramento das políticas públicas intersetoriais, visando a garantia da segurança alimentar e nutricional no Brasil. Os municípios brasileiros, anualmente, recebem para preenchimento o Mapa de Segurança Alimentar e Nutricional (Mapa SAN), que tem como objetivo monitorar a gestão do SISAN. O Estado do Rio Grande do Norte (RN), obteve fraco desempenho quanto a implementação desse sistema, não realizando preenchimento do formulário, no ano de 2015. Frente ao cenário nacional, é notória a necessidade do estabelecimento de estratégias de organização, construção e monitoramento do SISAN, de acordo com a realidade de cada estado. Neste sentido, o objetivo da ação aqui descrita, integrante do Projeto de extensão universitária "Apoio técnico às atividades do projeto SISAN-Universidades: "Fortalecimento do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional nos estados de Pernambuco, Paraíba e Rio Grande do Norte e seus respectivos municípios", foi sensibilizar gestores municipais, representantes de poderes públicos e atores da sociedade civil quanto a importância desse sistema para avanço da segurança alimentar e nutricional nos municípios a partir de um encontro com apresentação, discussão e diagnóstico da situação de SAN de cada município. Assim, para realização da ação foram enviados convites aos municípios do estado através do Conselho Estadual de Segurança Alimentar (CONSEA) do RN, para participação do I Encontro de SAN, ocorrido em 16 de setembro de 2016, em Natal/RN, com duração de 08 horas. Compareceram ao Encontro representantes dos municípios, dentre secretários de assistência social, nutricionistas, representantes de COMSEAs e de setores da sociedade civil, como associações de agricultores e de comunidades tradicionais. Os temas apresentados e discutidos versaram sobre Direito humano à alimentação adequada (DHAA), importância da implementação do SISAN, seu mapeamento e gestão, bem como a importância do diagnóstico da situação de SAN. Todos os participantes demonstraram interesse em receber oficinas que reforcem a importância do tema e assessoramento para implementação do sistema em seus municípios. Isso demonstra, a urgência que há por parte das gestões municipais em implantar políticas que diminuam a insegurança alimentar. Paradoxalmente, diante das questões elaboradas para um diagnóstico-piloto da situação de SAN

nos municípios, os participantes se mostraram em dúvida na maioria das respostas, reforçando a desarticulação entre as ações ou mesmo desconhecimento das estratégias de fortalecimento do sistema. O incentivo a programas que potencializem a implementação desse sistema, por meio de estratégias para sensibilizar gestores e capacitar funcionários sobre o tema, contribui para avanço da segurança alimentar. Além disso, garante uma maior aproximação entre a comunidade, a gestão pública e a academia, concorrendo para o fortalecimento do tripé: ensino, pesquisa e extensão, configuradas a partir da participação de docentes, discentes, representantes dos poderes públicos e sociedade civil, suscitando novos saberes e práticas.

Palavras-chaves: gestão pública; segurança alimentar e nutricional; DHAA.

AVALIAÇÃO DA SITUAÇÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA REGIÃO METROPOLITANA DO RECIFE UTILIZANDO DUAS METODOLOGIAS

Emilia Chagas Costa (Centro Acadêmico de Vitória/ Universidade Federal de Pernambuco);GabriellaYandra Fernandes Souza (Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Pernambuco); Catarine Santos da Silva(Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Pernambuco); Leopoldina Augusta Souza Sequeira de Andrade (Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Pernambuco); Juliana Souza Oliveira (Centro Acadêmico de Vitória/ Universidade Federal de Pernambuco); Natalia Paula de Souza (Centro Acadêmico de Vitória/ Universidade Federal de Pernambuco) Vanessa Sá Leal Tavares (Centro Acadêmico de Vitória/Universidade Federal de Pernambuco), Pedro Israel Cabral de Lira Tavares (Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Pernambuco), Fernanda Cristina de Lima Pinto Tavares (Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Pernambuco)

Resumo: A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente. O instrumento adaptado e validado para análise da SAN na população brasileira é a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) e o protocolo de indicadores proposto por Panelli-Martins, que avalia e monitora a SAN em municípios. Este estudo tem como objetivo avaliar a situação de (in)segurança alimentar (IA) e nutricional em municípios da Região Metropolitana do Recife a partir da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) e do protocolo de indicadores proposto por Panelli-Martins (2008). Esses dois métodos foram utilizados para avaliar a situação domiciliar da SAN, através de um estudo transversal de base populacional utilizando a EBIA, e o municipal, utilizado um protocolo de indicadores a partir de fontes secundárias, realizado nos municípios de Igarassu, Itapissuma, Moreno e São Lourenço da Mata. Os resultados da EBIA apresentam o município de Igarassu com

IA leve, Itapissuma com IA moderada, Moreno com IA variando de leve a moderada e São Lourenço da Mata com IA moderada. Segundo o protocolo de Panneli-Martins, a classificação de Igarassu foi de risco de IA, e os municípios de Itapissuma, Moreno e São Lourenço da Mata apresentaram IA leve. Na comparação entre os dois métodos destaca-se que o município que foi caracterizado como Risco de IA pelo protocolo de Panelli-Martins esteve mais próximo do que é considerado IA leve pela EBIA, enquanto que o que foi considerado IA leve pelo protocolo, esteve no espectro de IA leve a moderada pela EBIA.Os municípios investigados não estavam em situação adequada de SAN por nenhum dos métodos utilizados, sendo o município de Igarassu o que esteve em situação pouco melhor em relação aos demais. As dimensões identificadas pelo Protocolo de Panelli-Martins (2008) com maior comprometimento devem ter atenção dos gestores municipais, com destaque para a escolaridade dos chefes de domicílio, saneamento básico, cobertura da atenção básica, incentivo à agricultura familiar através de cooperativas e estoques reguladores. Assim, os métodos complementam-se mutuamente, devendo sua escolha ser realizada de acordo com as perguntas a serem respondidas e dos recursos econômicos e logísticos disponíveis para coletar informações válidas.

Palavras-chaves: Indicadores; Saúde; Gestão

MODELO LÓGICO DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA: UMA ETAPA DE ESTUDO AVALIATIVO

José Anael Neves (Programa de Pós-Graduação Interdisciplinar em Ciências da Saúde da Universidade Federal de São Paulo campus *Baixada Santista);Maria Angélica Tavares de Medeiros (Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde, Departamento de Políticas Públicas e Saúde Coletiva da Universidade Federal de São Paulo* campus *Baixada Santista)*

Introdução/Objetivo: A trajetória das políticas públicas de alimentação e nutrição no Brasil se confunde com as intervenções nacionais para o combate à fome, e o Programa Bolsa Família (PBF) é peça-chave no seu enfrentamento. Trata-se do maior Programa de Transferência Condicionada de Renda do mundo, vigente no Brasil desde 2003.

O campo da alimentação e nutrição carece de pesquisas utilizando referenciais da área de avaliação de programas e serviços. Sobre os estudos avaliativos relacionados ao PBF, predominam os de avaliação de impacto e dos efeitos do Programa, com menos destaque para os estudos de implantação, mesmo passados mais de dez anos do início da sua implementação.

Nesse contexto, os modelos lógicos são ferramentas utilizadas em estudos avaliativos para sistematizar os componentes de um Programa ou serviço em avaliação. Neste caso, o Modelo Lógico (ML) permite identificar os elementos da implantação do Programa que merecem ser

avaliados. Até o presente não se tem registro, na literatura científica, de um ML com representação gráfica do PBF. Assim, o objetivo deste trabalho é construir o ML do referido Programa.

Método: Foram utilizados na construção do ML os seguintes documentos oficiais: a Lei de Criação do PBF (2004); o Decreto que a regulamenta (2004); a Portaria que estabelece normas, critérios e procedimentos na gestão do PBF (2006); o Decreto que cria o Plano Brasil Sem Miséria (2011) e o último Decreto que modifica a Lei de Criação do Programa (2016).

Resultados/Discussão: O ML construído favoreceu a identificação e representação gráfica dos seguintes componentes do PBF: problemática-alvo, objetivo, insumos, agentes executores, atividades, ações, resultados e impacto pretendido pelo Programa.

Os insumos compreendem as estruturas da União, Estados e Municípios que investem recursos financeiros e/ou organizacionais no Programa, entre elas o Ministério do Desenvolvimento Social e Agrário (MDSA) e os Fundos municipais de Assistência Social.

Os agentes executores são as instituições incumbidas de efetivar o PBF nas três estruturas federativas: Conselho Gestor Interministerial do PBF, Coordenação-Geral de Alimentação e Nutrição (CGAN) do Ministério da Saúde, Ministério da Educação, Coordenações Estaduais do PBF, Comitê Executor Local, serviços de Atenção Básica, Escolas, Conselhos Municipais e Centros de Referência da Assistência Social.

Na sequência, são apresentadas as atividades preconizadas, que envolvem cadastramento, seleção de usuários e monitoramento do Programa, desdobrando-se em: transferência de renda na forma de benefícios básico e variáveis; condicionalidades em saúde e educação; ações intersetoriais; programas complementares; Índice de Gestão Descentralizada (IGD) e controle social.

Por fim, o ML apresenta os resultados almejados pelo Programa, que vão do alívio imediato da pobreza e erradicação da fome, acesso a serviços, à operacionalização da intersetorialidade e complementaridade das políticas públicas. A pretensão é desembocar na interrupção do ciclo de transmissão intergeracional da pobreza.

Conclusão/Considerações Finais: A partir da construção deste ML verificou-se que as ações intersetoriais no PBF são potentes dispositivos da implantação do Programa que merecem investigação.

Palavras-chaves: Avaliação em Saúde, Programa Bolsa Família, Programas e Políticas de Nutrição e Alimentação.

CONSUMO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS ULTRAPROCESSADOS E ASSOCIAÇÃO COM FATORES SOCIODEMOGRÁFICOS, DE COMPORTAMENTOS DE VIDA E IMC, EM ADULTOS.

Mayara Gonçalves Pereira (Universidade Federal de São Paulo); Daniela de Assumpção (Centro Colaborador em Análise de Situação de Saúde do Departamento de Saúde Coletiva da Universidade Estadual de Campinas - CCAS/DSC/UNICAMP); Marilisa Berti de Azevedo Barros (Centro Colaborador em Análise de Situação de Saúde do Departamento de Saúde Coletiva da Universidade Estadual de Campinas - CCAS/DSC/UNICAMP); Lia ThiemeOikawaZangirolani (Departamento de Políticas Públicas e Saúde Coletiva do Instituto Saúde e Sociedade da Universidade Federal de São Paulo - DPPSC/ISS/UNIFESP.

Resumo: As prevalências de obesidade e Doenças Crônicas não Transmissíveis aumentaram nos últimos anos, impulsionadas principalmente por mudanças nos hábitos alimentares, incluindo o crescimento do consumo de alimentos ultraprocessados, que apresentam perfil nutricional desfavorável e impactam negativamente na qualidade nutricional da alimentação. Os ultraprocessados são alimentos com maior densidade energética, grandes quantidades de açúcares simples e gorduras trans, além de apresentarem menor teor de fibras alimentares. Estudos apontam que o consumo destes alimentos aumentou significativamente nas últimas décadas, estando relacionado com a ocorrência de síndrome metabólica, obesidade e DCNT. Nesse sentido, o objeto do estudo foi avaliar o consumo de alimentos ultraprocessados e sua associação com fatores sociodemográficos, de comportamentos de vida e Índice de Massa Corporal - IMC.Trata-se de um estudo transversal de base populacional, em que foram analisados 947 adultos, participantes do Inquérito de Saúde do município de Campinas (ISACamp), realizado entre 2008-2009. O consumo alimentar foi estimado por Recordatório alimentar de 24h, e os alimentos foram classificados em quatro grupos: alimentos *in natura* ou minimamente processados, ingredientes culinários processados, alimentos processados e ultraprocessados.As análises estatísticas foram feitas no *software* Stata 12.0. Foram calculadas as contribuições energéticas dos grupos alimentarese utilizou-se regressão linear simples, com intervalo de confiança de 95%, para avaliar a associação entre o consumo de alimentos ultraprocessados e as variáveis sociodemográficas, de comportamentos de vida e IMC. Os resultados revelam que o consumo médio diário de energia per capita foi de 2.002,6 kcal, das quais 54,1% eram provenientes de alimentos *in natura* ou minimamente processados, 11,2% de ingredientes culinários processados, 10,6% de alimentos processados e 24,1% de alimentos ultraprocessados. O consumo de alimentos ultraprocessados mostrou-se maior entre as mulheres, nos solteiros, e nos indivíduos com maiores níveis de renda e escolaridade. Observou-se também que o consumo de ultraprocessados tende a diminuir com o aumento da idade. Os resultados confir-

mam a participação expressiva dos ultraprocessados no perfil alimentar da população, sinalizando a importância de políticas públicas integradas ao setor saúde, voltadas à promoção da Segurança Alimentar e Nutricional e do Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável, tendo como base as metas do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional vigente, e o Guia Alimentar para a População Brasileira como instrumento para Educação Alimentar e Nutricional.

Palavras-chaves: Alimentos ultraprocessados; Consumo alimentar; Inquéritos epidemiológicos.

EMERGÊNCIA E EVOLUÇÃO DAS AÇÕES E POLÍTICAS PÚBLICAS VOLTADAS PARA A SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO BRASIL ENTRE 2003-2013

Renato Sérgio Jamil Maluf (Pós Graduação em Desenvolvimento Agricultura e Sociedade - CPDA/UFRRJ); Silvia Aparecida Zimmermann (Curso de Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar; Curso de Pós-Graduação em Políticas Públicas e Desenvolvimento da Universidade da Integração Latino Americana/UNILA; Observatório de Políticas Públicas para Agricultura OPPA/UFRRJ); Emília Jomalinis (Pós Graduação em Desenvolvimento Agricultura e Sociedade CPDA/UFRRJ)

Resumo: A pesquisa a ser relatada teve por objetivo identificar os elementos que expressam continuidades ou mudanças nas políticas públicas de segurança alimentar e nutricional (SAN) no Brasil, muitos dos quais refletidos no I Plano Nacional de SAN (I Plansan, 2012-2015), cuja elaboração contou com o envolvimento de organizações da sociedade civil por intermédio do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea). Este estudo compõe pesquisa mais ampla, intitulada "Entre continuidades, mudanças e novas institucionalidades: políticas públicas e meio rural brasileiro (2003-2013)", coordenada por Sérgio Pereira Leite e LeonildeSérvolo de Medeiros, CPDA/UFRRJ.

Para a pesquisa foram realizadas revisão bibliográfica e documental, além de entrevistas com gestores públicos e atores não-governamentais relevantes em diversos campos das políticas públicas, realizadas por membros do Observatório de Políticas Públicas para Agricultura (OPPA/CPDA/UFRRJ). Foram analisados: i) Plansan 2012-2015; ii) Balanço das Ações do Plansan 2012-2015; iii) Relatórios do Encontros Nacionais Conferência Nacional de SAN + 2 anos e; iv) Exposições de Motivo (EMs), Recomendações e Resoluções do Consea. Todos estes documentos constituem decisões colegiadas envolvendo, de algum modo, setores de governo e representações da sociedade civil.

Entre os resultados para discussão, observamos que o Brasil experimentou, desde 2003, avanços significativos na formulação e implementação de políticas públicas, além da criação de um marco-jurídico e institucional para a promoção da SAN. Em paralelo, um número crescente

de estudos e pesquisas tem se dedicado a analisar componentes, programas e ações específicas que integram a Política Nacional de SAN (PNSAN). Entendemos que isto contribuiu para um processo de construção social do conceito de SAN no país, a partir da democracia como característica distintiva na construção e difusão deste conceito, mesclando processos de conceituação e prática de políticas públicas, que ocorreram simultaneamente. A arquitetura institucional e governança da SAN teve início com o ministério extraordinário da segurança alimentar e combate à fome ao estabelecimento e institucionalização do Ministério do Desenvolvimento Social. Sobretudo, o desafio da intersetorialidade na estrutura institucional governamental se impôs com a criação do SISAN e CAISAN.

Como considerações finais, entendemos que a análise das continuidades e mudanças no âmbito da política pública deve ser perpassada pela premissa da representação desigual de interesses econômicos e setores sociais no interior do Estado e na sociedade de modo geral, desigualdade em boa medida explicada e reproduzida por expressões de hegemonia socioeconômica, política e cultural. As críticas mais contundentes que revelam os limites das ações de SAN e as contradições no interior do governo dizem respeito ao acesso à terra, tanto para trabalhadores rurais sem-terra quanto na demarcação de terras indígenas e quilombolas, apoio ao agronegócio e a ampla utilização de OGM´s, preservação da biodiversidade, regulação das grandes corporações alimentares e da publicidade de alimentos.

Palavras-chaves: Segurança Alimentar e Nutricional e Políticas Públicas

(IN)SEGURANÇA NA EXPOSIÇÃO DIETÉTICA DE CORANTES AZOICOS EM PRÉ ESCOLARES

Constanza de Matteu Monteiro (Departamento de Nutrição, UFPR); Sandra Patricia Crispim (Departamento de Nutrição, UFPR); Claudia ChomaBettega Almeida (Departamento de Nutrição, UFPR)

Resumo: Sabe-se que o público infantil é o maior consumidor de alimentos coloridos, e que a única função dos corantes alimentares é conferir cor ao alimento não oferecendo nenhum valor nutritivo adicional a este. Estudos vêm demonstrando a ocorrência de reações adversas ao consumo de alimentos que apresentam corantes artificiais. As reações variam desde reações tóxicas no metabolismo desencadeantes de alergias, alterações comportamentais e potencial carcinogênico. Neste contexto, destaca se a necessidade do controle do uso dessas substâncias e a preocupação da exposição desses compostos à saúde, especialmente na população infantil que constitui o grupo mais vulnerável à exposição. No Brasil, é permitido o uso de 14 corantes artificiais, entre eles a classe de corantes azoicos. Este trabalho teve como objetivo avaliar a exposição dietética de

azocorantes de 322 crianças de 2 a 5 anos do município de Guaratuba, no Paraná. As informações de consumo alimentar foram coletadas de um banco de dados de um projeto já realizado pela UFPR no ano de 2014. Como proposto pela Organização Mundial da Saúde, o cálculo da exposição dietética foi estimado multiplicando o consumo alimentar pela concentração do corante nos alimentos selecionados e dividido pelo peso corporal das crianças, de tal forma que os resultados foram expressos em mg/kg de peso corporal por dia. Foram utilizados os valores de limites máximos permitidos (LMP) disponíveis nas legislações nacionais como valores de referência para as concentrações dos corantes. Os resultados foram separados em três grupos ("certeza", "mais provável" e "menos provável"), conforme a probabilidade dos alimentos selecionados terem os corantes em sua composição. Posteriormente foram comparados com os valores da ingestão diária aceitável (IDA) de cada corante. Observou se que a exposição ao corante amaranto chega a 60% da IDA apenas quando avaliado o grupo "certeza". Em um cenário no qual considera também os alimentos "mais prováveis", a exposição ultrapassou o valor da IDA para indivíduos expostos acima do percentil 95th. O amarelo crepúsculo também apresentou próximos ao da IDA, exigindo atenção aos níveis exposição. A azorrubina e Ponceau 4R apresentaram cerca de 57% do valor da IDA quando considerado o consumo de todos os alimentos-risco. No mesmo cenário a exposição ao vermelho 40 e tartrazina não se aproximou a IDA. Os alimentos avaliados foram em grande parte refrescos em pó, refrigerantes, guloseimas, gelatina e iogurtes e bebidas lácteas. Conclui-se que algumas crianças avaliadas podem estar expostas em níveis elevados para alguns dos azo corantes avaliados, como o amaranto e o amarelo crepúsculo. Esses resultados sugerem preoucupação na garantia da segurança alimentar e nutricional do público infantil, havendo a necessidade de mais estudos na área de exposição dietética a substâncias químicas em âmbito nacional.

Palavras-chaves: Exposição Dietética; Corantes Artificiais; Consumo alimentar.

DISCURSOS Y PRÁCTICAS LOCALES: LA PSICOLOGÍA DISCURSIVA COMO HERRAMIENTA DE INVESTIGACIÓN EN EL CONTEXTO DEL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN

Ana Carolina Rodríguez Ibarra (Pontifícia Universidade Católica de Rio Grande do Sul - Programa de Doutorado em Psicologia)

Resumo: Enel marco de un mundo globalizado, surge la pregunta por lasdinámicaslocales, de quémaneralas comunidades desde supropio contexto construyenpropuestas de resistencia, ante losprocesos que se handesplegado a propósito de lasactuales lógicas del comercio y del campo financiero, lascualesestánafectando de manera evidente la vida de las personas y están incluso limitando laposibilidaddelgocedelderecho a laalimentación.

En este contexto, emergenpropuestas que pretendenponerlímite a los fenómenos del mercado y al sistema económico actual. Así, se han configurado alternativas frente al sistema dominante, a partir de laorganización de actoreslocales, que desde laconciencia de plantear nuevasposibilidades para garantizarelacceso a los alimentos, creanestrategias que desafíanel sistema económico hegemónico, conpropuestas alternativas, que permiten tanto a produtores como a consumidores, acceder a los alimentos, garantizandosalud, fomento deltejido social, valoracióndel marco social y cultural de los alimentos, sostenibilidadmedio ambiental y justicia social.

Así, lainvestigación que se orienta a conocerlaspropuestas que se estánconstruyendoen torno alderecho a laalimentación y lasoberanía alimentaria, se constituye como uncamino que reconoceel saber de las comunidades, desde sus discursos y prácticas, loscuales se configuran como resistenciascolectivas ante laopresión de estructurasglobales.

Los discursos que se construyenenel marco local, están colmados de significados, de saber popular, de contenidos, que permiten explorar las subjetividades diversas, que se constituyenenlacotidianidad y que dan sentido al que hacer diário de lossujetos y lascolectividades.

Desde esta perspectiva, se reconoceallenguaje como herramienta fundamental enlaconstrucción histórica de larealidad, elcual permite crear narrativas cotidianas, contenidos y significados, que pueden orientar lapuestaen marcha de accionesdiárias para favorecer transformacionesfundamentales, frente aestructurasopresoras dominantes.

Asi, desde la perspectiva de la Psicologia Discursiva, se abre laposibilidad de generarnuevas preguntas de investigación, lascualesreconocenlaimportanciadellenguaje como herramenta clave para lacomprensión de los fenómenos sociales y para conocerlosprocesos de construcción de sentido.

La Psicologia Discursiva se constituye como una propuesta metodológica integradora, que permite enriquecer lainvestigaciónen psicologia y enlasciencias humanas en general, conestudios de carácter inter y transdisciplinario, que pueden orientar nuevasdiscusiones, diálogos e intercambios de conceptos y reflexiones, enel contexto delencuentro entre saberes y sujetos diversos.

Palavras-chaves: Soberanía Alimentaria, Psicología discursiva, discursos locales.

AVALIAÇÃO DOS MÉTODOS DE DIAGNÓSTICO DE INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL SEGUNDO O CONCEITO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DA ABRANDH (2010)

Gabriela Santos Pedroso (Universidade Federal de Santa Catarina); Giselydos Santos Ganoza (Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva, Universidade de Santa Catarina)

Resumo: O Artigo 3º da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional define com clareza o conceito de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), "acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis". Etimologicamente, Insegurança Alimentar e Nutricional (inSAN) seria a falta de SAN, portanto, os conceitos deveriam ser paralelamente opostos. Neste sentido nos propomos a lançar um olhar mais atento sobre os métodos comumente aplicados para diagnóstico de inSAN em indivíduo e coletividades, com a intenção de verificar se os mesmos se aproximam ou se afastam da base conceitual proposta pela legislação. Para tanto, revisou-se a produção disponível sobre SAN e optou-se por utilizar a descrição da Associação Brasileira pela Nutrição e Direitos Humanos (ABRANDH), por esta apresentar-se em maiores detalhes, dividindo o conceito nas dimensões alimentar, nutricional e psicológica. Estabeleceu-se, com base na mesma, categorias a serem observadas em um diagnóstico de inSAN, com respectivas caracterizações. Avaliou-se se as categorias apresentadas eram suficientes comparando-as com o Marco Conceitual da Comisión Económica para América Latina y el Caribe e, por fim, completou-se-las. Foram analisados 5 métodos de avaliação de inSAN: FoodandAgricultureOrganizationofthe United Nations; Pesquisas de Orçamentos Domésticos; Pesquisas de Ingestão Individual de Alimentos; Pesquisas Antropométricas; Pesquisas de Percepção de Insegurança Alimentar e Fome. Fez-se uma síntese dos métodos seguida de uma exposição comparativa conforme a adequação da capacidade avaliativa de cada método e as categorias elaboradas. A classificação de atendimento aos parâmetros descritos se deu com base na estrutura ideológica e no percurso metodológico de cada tipo de estudo, cruzando os instrumentos utilizados e tipo de informação gerada com o conceito de cada descritor. Observou-se que dos 5 métodos, 4 focam suas observações na dimensão alimentar e 1 na nutricional. Apenas 1 método aborda a dimensão psicológica, além da alimentar. Os métodos avaliados não consideram a oposição de SAN para determinação de inSAN, concentrando seu potencial de captação de informações em dimensões isoladas. Realizou-se um levantamento a cerca das abordagens utilizadas em estudos realizados entre 2005 e 2017 sobre o tema de inSAN e verificou-se a utilização recorrente de métodos conjugados para avaliação ou ainda a utilização de dados secundários para a contextualização socioeconômica, identificando que este padrão de abordagem também não possibilita a exploração total do conceito. De forma complementar foi avaliado também o método proposto por Panelli-Martins (2008), o qual verifica as condições de inSAN com base na construção social local. Verifica-se que este método produz informações mais aproximadas a conceituação preconizada, produzindo informações mais condizentes com o diagnóstico real de inSAN, no entanto ainda não traduz sua totalidade.

Palavras-chaves: Segurança alimentar e nutricional, Avaliação de métodos, Critérios de avaliação

A CESTA BÁSICA NECESSÁRIA: UM PARÂMETRO AVALIATIVO PARA A VIABILIDADE FINANCEIRA DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA

Gisely dos Santos Ganoza (Programde de Pós-Graduação em Saúde Coletiva, Universidade de Santa Catarina); Gabriela Santos Pedroso (Universidade Federal de Santa Catarina)

Resumo: A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN-2013) caracteriza alimentação adequada e saudável como sendo a "prática alimentar apropriada aos aspectos biológicos e socioculturais dos indivíduos", na qual deve estar em acordo as "necessidades de cada fase do curso da vida, (...) e necessidades alimentares especiais", ser "referenciada pela cultura alimentar", "harmônica em quantidade e qualidade" e possuir acessibilidade do "ponto de vista físico e financeiro". A descrição da categoria econômica na composição da alimentação adequada aparece também nos conceito de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) da Lei Orgânica de SAN (2006), da Associação Brasileira pela Nutrição e Direitos Humanos (2010), no Marco Teórico da Comissão Econômica para América Latina e Caribe (2014) e no Plano Nacional de SAN (2016), podendo ser considerada como condicionante de acesso no processo alimentar e nutricional, com impacto direto nos níveis de saúde dos indivíduos. Entretanto, o único parâmetro de composição de alimentação que possa ser custeada e transformada em parâmetro econômico é a Cesta Básica da Consolidação das Leis do Trabalho, de 1943. Ainda utilizada como parâmetro, a mesma não pode ser considerada como a alimentação adequada e/ou saudável concebida pelo referencial teórico atual. Com a intenção de atualizar o parâmetro da Cesta Básica para as compreensões atuais, desenvolveu-se um método. Utilizou-se como base o Guia Alimentar para a População Brasileira (2016), com suas indicações de refeições saudáveis compostas por grupos de alimentos, a sugestão da ANVISA (2003), citada pelo próprio Guia, de alimentação diária brasileira composta por 2000kcal, e as proporções do Prato Saudável, de Harvard (2011). Pelas descrições dos grupos realizadas por Harvard, colocamos os grupos do Guia dentro dos grupos do Prato Saudável. A partir da Tabela TACO, colocou-se todos os itens nos 4 grupos possíveis e, segundo o Guia, retirou-se alimentos que fossem ultraprocessados, e os itens que correspondiam a preparações. Preencheu-se os valores de quantidades calóricas, estabelecendo médias para cada grupo. Utilizou-se o NationalNutrientDatabase for Standard Reference Release 28 do United StatesDepartmentofAgriculture (2016), fez-se as correspondências de densidade dos alimentos e a sua média. Com base nesses valores, estabeleceu-se quantidade em gramas e calorias de cada grupo alimentar, seguindo a proporção do Prato Saudável: 25% tanto para proteínas saudáveis quanto para grãos integrais, 30% para verduras e legumes e 20% para frutas. Os resultados, em grupos alimentares por gramas e por calorias, correspondem à ingestão ao longo do dia e não a refeições específicas. Estabeleceu-se, desta forma, a cesta básica necessária diária, a qual seria composta por total calórico por grupo alimentar, 440,96g do Proteínas, 295,54g do Grãos, 330,12g do Frutas e 261,19g do Verduras e Legumes. Utilizando-se a média de preço por grama de cada grupo

e o total em gramas mensal de cada grupo por indivíduo adulto, pode-se estabelecer qual seria o gasto mensal médio para a aquisição de uma alimentação que siga a preconização de saudável.

Palavras-chaves: Cesta básica de alimentos, Dieta Saudável, Segurança Alimentar e Nutricional

INTERDISCIPLINARIDADE E PESQUISA QUALITATIVA NA CONSTRUÇÃO DE INDICADORES DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Monica Inês Elias Jorge (Universidade de São Paulo); Ana Maria Cervato-Mancuso (Universidade de São Paulo); Kellem Regina Rosendo Vincha (Universidade de São Paulo)

Resumo: A compreensão da situação de insegurança alimentar e nutricional (IAN), em suas diferentes dimensões, tem sido identificada por meio de pesquisas com abordagens qualitativas e quantitativas. Para avaliar a situação de IAN, os instrumentos utilizados na pesquisa quantitativa são, geralmente, organizados em escalas, fortemente embasados na escala do Household-Food Security Survey Module, do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos, que tem como proposta identificar a quantidade e a qualidade alimentar e a percepção de desconfortos no acesso ao alimento, fundamentalmente. Os estudos com abordagem qualitativa, por outro lado, são aproximações para identificar as experiências vividas, os sofrimentos emocionais, o reconhecimento da fome, do excesso de peso ou da vulnerabilidade social associada, em geral, com o acesso ao alimento. Na perspectiva da segurança alimentar e nutricional (SAN), como um conceito multidimensional e que apresenta interfaces com diferentes áreas do conhecimento e com diferentes instâncias governamentais, a decisão de escolher indicadores que incluam esta complexidade, resulta em um processo longo, pois inclui diferentes atores sociais e diferentes interesses. A existência de indicadores para análise e controle da efetivação de políticas públicas relacionadas à SAN, em municípios, pode gerar a expectativa de que a somatória destes indicadores possa gerar um novo indicador, representando as diferentes dimensões. A contribuição para mudar este processo vem da análise interdisciplinar necessária para a atuação na IAN. Nesse sentido, há a necessidade de uma troca intensa entre os especialistas e de um alto grau de integração real das disciplinas para a construção de um novo conhecimento. Romper o pensamento disciplinar implica em criar uma visão articuladora que inclui o diálogo, na perspectiva problematizadora, com uma atitude crítica e reflexiva. Neste sentido, para a construção desse processo decisório, há que se envolver, além da racionalidade, as sensações, as emoções e os sentimentos. A pesquisa qualitativa é uma estratégia fundamental para evidenciar esta visão na criação destes indicadores. Além disso, a interdisciplinaridade estimula uma análise crítica da

realidade dentro de uma dimensão de complexas redes conceituais. Uma matriz de indicadores pode ser a primeira etapa nesse processo de escolha de um indicador síntese.

Palavras-chaves: indicadores; interdisciplinaridade; segurança alimentar e nutricional

FORMULAÇÃO DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA: REFLEXÕES DO CAMPO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Camila Maranha Paes de Carvalho (ACT Promoção da Saúde), Ruben Mattos (Universidade do Estado do Rio de Janeiro), Luciene Burlandy (Universidade Federal Fluminense), Flávio Mariano Araújo Paes de Carvalho (Ebreti)

Resumo: O novo Guia Alimentar para a População Brasileira, publicado em 2014, é considerado inovador por apresentar uma nova classificação de alimentos conforme o propósito do processamento e por abordar aspectos sobre sustentabilidade. O presente trabalho analisou o processo de formulação do documento e mapeou sujeitos e coletivos envolvidos, concepções e estratégias adotadas, em especial aquelas relacionadas ao campo da segurança alimentar e nutricional (SAN). Trata-se de um estudo de análise de política de saúde que contemplou: a) pesquisa documental; b) análise dos comentários e posicionamentos submetidos na etapa da consulta pública; c) entrevistas com 20 atores que participaram do processo de elaboração do Guia. Se envolveram no processo como um todo, representantes de: instituições de ensino, conselhos e entidades profissionais (em sua maioria de nutricionistas), instituições sem fins lucrativos, órgãos federais, estaduais e municipais, associações e sindicatos de indústrias, bem como pessoas físicas. Os coletivos ligados a SAN, tais como o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea), participaram da consulta pública submetendo comentários na plataforma online do Ministério da Saúde (MS), enviando cartas de posicionamento diretamente ao MS e em reuniões com a CGAN. O posicionamento do Consea, por exemplo, foi elaborado a partir de uma mobilização interna, tendo sido levantadas as opiniões dos conselheiros acerca do documento, por meio de um roteiro de perguntas reflexivas elaborado pela mesa diretiva. Os comentários sobre a versão preliminar do Guia foram bem críticos. Por um lado se reconhecia e concordava com a nova classificação de alimentos, compreendendo sua importância no enfrentamento do cenário de aumento dos casos de obesidade e de doenças crônicas não transmissíveis. Mas enxergava-se essa classificação como um instrumental que carecia de uma contextualização, de se ancorar em aspectos relacionados a políticas públicas, de se inserir o debate sobre o sistema alimentar, enquanto foco de transformação, com reforço do papel do Estado na garantia do

direito à alimentação adequada e saudável e menos enquanto instrumento de transformação para a ação individual. Esses atores tinham expectativas com o Guia relacionadas à agenda regulatória, à abordagem de temas como cultura alimentar, gênero, agrotóxicos e biodiversidade. O documento era visto enquanto uma política intersetorial. Entretanto, no momento em que surgiu uma ameaça de não lançamento do Guia, coletivos de SAN foram um dos grupos que mais se mobilizou para demonstrar seu apoio ao documento para o MS, reconhecendo sua importância. Este movimento se configurou fundamental para a concretização do lançamento do Guia. Os temas e respectivos argumentos usados nos debates travados sugerem a existência de diferentes visões e concepções sobre alimentação postas em jogo. Na concepção de coletivos de SAN, não se afeta o consumo alimentar sem se transformar o sistema alimentar. Já na concepção inicialmente apresentada no Guia, seria sim possível se alterar o consumo por meio de ações direcionadas aos indivíduos, enquanto cidadãos e consumidores.

Palavras-chaves: Guia alimentar; alimentação e nutrição; análise de política; segurança alimentar e nutricional

A SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO CONTEXTO DA PESCA ARTESANAL: PRODUÇÃO DE MATERIAL EDUCATIVO E DE DIVULGAÇÃO DA CULTURA ALIMENTAR LOCAL

Amábela de Avelar Cordeiro (Núcleo de Estudos Plurais em Alimentação, Educação e Humanidades, NESPERA/UFRJ); Yasmin Alves Villaseca (Universidade Federal do Rio de Janeiro, UFRJ); Ariane Brugnhara (Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, CPDA/UFRRJ); Vanessa Schottz (Núcleo de Estudos Plurais em Alimentação, Educação e Humanidades, NESPERA/UFRJ); Laís Buriti de Barros (Universidade Federal do Rio de Janeiro, UFRJ).

Resumo: O projeto A cadeia produtiva da pesca e a comunidade de pescadores artesanais: Ações de educação alimentar e nutricional para a construção da Segurança Alimentar e Nutricional local –SANPESC (Edital CNPq/MDS/SESAN Edital 27/2012), foi desenvolvido com dois grupos de mulheres da pesca, em diferentes fases de formalização de cooperativas, localizados na região litorânea do estado do Rio de Janeiro. Um dos grupos atua na cadeia da pesca, desde a captura até o beneficiamento e venda de produtos processados de peixe (hambúrguer, quibe e empanado de peixe). O outro grupo busca o resgate da cultura local, como a técnica da salga do peixe, que é uma das tradições locais e o artesanato de subprodutos da pesca, como escamas, conchas e ossos. O SANPESC teve como objetivo a construção de metodologia educativa para a abordagem da temática da Segurança Alimentar e Nutricional no contexto da pesca artesanal. A educação

popular foi o referencial teórico utilizado para nortear as ações, criando espaços efetivos de diálogo e vivências educativas coletivas, com base na horizontalidade, no cuidado e no respeito às diversidades. Desta forma buscou construir condições para a transformação dos atores envolvidos em sujeitos de direitos (sociais-políticos-culturais-econômicos), sem perder de vista a relação sistêmica dos humanos com a natureza no que tange a sustentabilidade e a autonomia dos sujeitos. Foram realizados encontros quinzenais de maio a dezembro de 2015 e a partir desta experiência foram elaboradas duas publicações: um livreto, que apresenta o percurso teórico-metodológico utilizado nos encontros com os grupos de mulheres da pesca e um livro de preparações culinárias, que apresenta memórias e receitas nas quais são utilizados pescados frescos e salgado. Outro produto é o curta-metragem "Mulheres da Pesca", que ilustra as diferentes realidades e especificidades de cada grupo de mulheres da pesca na perspectiva da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e é uma estratégia educativa para a abordagem das temáticas que envolvem a SAN no contexto da pesca artesanal sob o olhar dos atores sociais. Os materiais desenvolvidos no âmbito do SANPESC apresentam uma concepção teórico-metodológica para a abordagem da temática da SAN no contexto da pesca artesanal e se constitui como uma fonte original de consulta, pois não são frequentemente encontrados materiais com o mesmo escopo na literatura nacional. Embora este trabalho tenha significado a concretização de uma experiência teórico-metodológica de educação popular em SAN no contexto da pesca, a ampliação dessa abordagem se apresenta como um grande desafio na práxis do campo da Educação em Segurança Alimentar e Nutricional que, por sua vez, deve ser permanentemente construída.

Palavras-chaves: Pesca Artesanal; Educação Popular; Segurança Alimentar e Nutricional

AGROBIODIVERSIDADE E A SUA ARTICULAÇÃO NAS DIMENSÕES DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E SÃO MARCOS NO TERRITÓRIO RURAL CAMPOS DE CIMA DA SERRA, RIO GRANDE DO SUL

Carla Redin (Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Núcleo de Estudos em Segurança Alimentar e Nutricional, Universidade Federal do Rio Grande do Sul); Gabriela Coelho-de-Souza (Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Núcleo de Estudos em Segurança Alimentar e Nutricional, Universidade Federal do Rio Grande do Sul); Tatiana Mota Miranda (Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Núcleo de Estudos em Segurança Alimentar e Nutricional, Universidade Federal do Rio Grande do Sul)

Resumo: A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é entendida a partir de uma abordagem interdisciplinar, utilizando um arcabouço teórico-metodológico multidimensional e multiescalar, com-

preendendo-a a partir de seis dimensões. O conceito de agrobiodiversidade é aprofundado, demarcando relações com estas dimensões e é investigada a existência de um tecido social na busca da SAN. Assinala-se a aproximação histórica do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) com as questões ambientais, demarcando a abordagem dos Territórios Rurais. O objetivo geral é analisar como a agrobiodiversidade se articula com as dimensões da SAN no Território Rural Campos de Cima da Serra, RS, a partir do caso do município de São Marcos e do PNAE. A coleta de dados foi realizada em 56 propriedades de agricultores familiares, utilizando-se a entrevista semiestruturada, a turnê guiada e a observação participante. As informações sobre o território foram disponibilizadas pelo CECANE UFRGS. A análise dos dados utilizou o referencial multidimensional da SAN, por meio dos indicadores propostos para as dimensões ambiental, socioeconômica e política. Para as dimensões nutricional e cultural agregou-se novos indicadores, a partir da análise das preparações culinárias encontradas no município. Os resultados mostram que a agrobiodiversidade compreende 160 espécies alimentares, pertencentes a 51 famílias botânicas, congregando plantas exóticas e nativas, incluindo nesta última, 14 listadas na Portaria da Sociobiodiversidade. Ainda, houve o reconhecimento de 48 etnovariedades a partir de 12 espécies. Os espaços de cultivos diferenciam-se conforme o destino da produção. Os quintais são mais agrobiodiversos, com espécies destinadas ao autoconsumo, demonstrando a relação da agrobiodiversidade com as dimensões ambiental, nutricional e cultural da SAN. Nas lavouras, a diversidade é mais restrita, com destino comercial, o que contribui para a dimensão econômica. Na dimensão cultural e nutricional, os achados revelam a centralidade da agrobiodiversidade, expressa pelo conhecimento local sobre os processos do ambiente, das espécies, das etnovariedades e por estar presente nas práticas alimentares das famílias, revelando preparações culinárias, com potencial nutricional, inclusive para inserção no PNAE. Soma-se à dimensão nutricional, a importância das 160 espécies que compuseram a alimentação das famílias, configurando maiores disponibilidade de nutrientes. Na dimensão política não foi possível visualizar a centralidade da agrobiodiversidade na expressão da SAN, pela tendência operacional do programa na compra de poucas espécies, com uma atuação enfraquecida dos atores locais. De forma geral, entende-se que a agrobiodiversidade é articuladora das dimensões da SAN, sendo relevante para a sua obtenção no contexto do município. Entretanto, precisa ser fortalecida localmente, especialmente através de sua inserção na dimensão política. Ainda, apesar da existência de um conjunto de atores e instituições articulados na formulação de um tecido social em torno da SAN, este encontra-se enfraquecido, necessitando de ações que contribuam para o seu entrelaçamento em prol da efetiva realização da SAN.

Palavras-chaves: Agricultura Familiar, Políticas Públicas, Análise Multidimensional

INDICADORES MUNICIPAIS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: CONSTRUÇÃO DE UMA MATRIZ DE AVALIAÇÃO E MONITORAMENTO PARA A GESTÃO E O CONTROLE SOCIAL NOS MUNICÍPIOS DO RIO GRANDE DO SUL.

Angélica Cristina da Siqueira (NESAN/PGDR/UFRGS); Igor Kuhn (NESAN/PGDR/UFRGS); Gabriela Martel (NESAN/PGDR/UFRGS); Gabriela Coelho-de-Souza (NESAN/PGDR/UFRGS)

Resumo: Atualmente não há consenso sobre os indicadores de avaliação e monitoramento da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) em nível municipal. As propostas nacionais apresentam limitações para aplicação em municípios: parte significativa dos dados não está disponível em agregações territoriais menores - sendo alto o custo para coleta primária - e são insuficientes para demonstrar questões de relevância em nível local. A carência de informações que possam esclarecer a situação de SAN, e os desafios e potencialidades dos municípios, vêm limitando o desenvolvimento de políticas públicas mais eficientes na superação dos problemas de alimentação e nutrição nos municípios do Rio Grande do Sul (RS). Considerando que a construção de um modelo metodológico apropriado é fundamental para aprimorar a assistência às políticas e ao controle social, o Núcleo de Estudos e Pesquisas em SAN (NESAN) e o Conselho Estadual de SAN (CONSEA-RS) identificaram a necessidade de desenvolver uma ferramenta para sistematizar as informações em SAN nos municípios do RS. Desde 2012 o Observatório Socioambiental em SAN (OBSSAN-RS) vem atuando como espaço de estudo, pesquisa e extensão, fortalecendo a interlocução institucional entre as redes e atores locais, e estabelecendo um fluxo de informações através de uma página *web* (*www.ufrgs.br/obssan*). Nesse contexto, o objetivo deste trabalho é apresentar parte do processo de construção do OBSSAN-RS: o desenvolvimento de uma matriz de indicadores para avaliação e monitoramento da SAN em nível municipal. Para tal, a metodologia contemplou três etapas: 1) levantamento de dados secundários disponíveis em plataformas públicas (Sistema IBGE de Recuperação Automática - SIDRA, FEEDADOS, DATASUS, Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação - SAGI/MDS, Plano de Dados Abertos do FNDE, Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira - INEP); 2) análise das metodologias indicadas pela Câmara Interministerial de SAN (CAISAN) e por pesquisadores da área (PANELLI-MARTINS *et al.*, 2008; PÉREZ-ESCAMILLA *et al.*, 2008; SEGALL-CORRÊA *et al.*, 2009; KEPPLE *et al.*, 2011; PEDRAZA *et al.*, 2014; MAGALHÃES R., 2014); e, 3) construção de uma matriz de indicadores municipais de relevância científica e institucional passíveis de cálculo através dos dados disponíveis. A proposta resultou em uma matriz de 82 indicadores, contemplando 7 dimensões, a saber: Produção de alimentos; Renda e condições de vida; Acesso à água; Saúde, nutrição e serviços relacionados; Educação; Políticas, programas e ações de SAN; Povos e comunidades tradicionais. Todos os indicadores são calculados a partir de dados secundários públicos atualizados perio-

dicamente em pesquisas financiadas pelas fontes originais. Para validar a matriz construída, os dados coletados e inseridos no sistema do OBSSAN-RS serão avaliados posteriormente por representantes de 40 municípios em vulnerabilidade do RS. Espera-se com esta interação qualificar a matriz construída, como também as formas de acesso à informação, e o potencial para integração e fortalecimento das políticas e ações municipais, refletindo na SAN da população local.

Palavras-chaves: Segurança Alimentar e Nutricional. Indicadores. Municípios

PROJETO SISAN UNIVERSIDADES NA PARAÍBA: EXPERIÊNCIAS, DESAFIOS E PRÁTICAS.

Lívia Portela (Universidade Federal da Paraíba, UFPB); Nediele Coutinho (Universidade Federal da Paraíba, UFPB); Antônio Souza Neto (UFPB, atnetto27@gmail.com); Maurício Sardá (Universidade Federal da Paraíba, UFPB); Ana Claudia Vasconcelos (Universidade Federal da Paraíba, UFPB); Vanille Pessoa (Universidade Federal de Campina Grande, UFCG).

Resumo: O Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável (DHAA) está previsto na norma maior do ordenamento jurídico brasileiro desde 2010, quando fora incluído no rol de direitos sociais da CF/88 por meio da EC nº 64/10. Tendo em vista a efetivação desse direito a todos/as os/as brasileiros/as o Estado retomou e fez avançar a partir de 2003 a construção da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), em parceria com a sociedade civil e os demais entes federados. Nesse processo, um amplo conjunto de instituições, espaços e equipamentos públicos foram sendo construídos, como Conferências, Conselhos, as Câmaras Intersetoriais, Secretarias de Governo, Fóruns etc., chegando à deliberação pela construção do Sistema Nacional de SAN, com seus correspondentes estaduais.

No início da década atual, o Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS) firmou parcerias com instituições públicas de ensino superior visando impulsionar e fortalecer o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) a partir das unidades estaduais e os municípios que já aderiram ou estão em processo de adesão ao SISAN.

O projeto SISAN Universidades surge assim como uma articulação entre universidades públicas dos estados de Pernambuco, Paraíba e Rio Grande do Norte -Universidade Federal Rural de Pernambuco/UFRPE; Universidade Federal da Paraíba/UFPB e Universidade Federal de Campina Grande/UFCG; e Universidade Federal do Rio Grande do Norte/UFRN - sob a coordenação da UFRPE por meio do Termo de Execução Descentralizada - TED 01/2015 MDS - UFRPE.

No caso da Paraíba, o estado já possui CONSEA e CAISAN ativos e empenhados no fortalecimento do Sistema Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional da Paraíba - SESAN/PB, e recente lançou o Plano Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional da Paraíba (PESAN-

-PB). Nesse contexto, o Projeto vem contribuindo para a sensibilização de novos municípios, por meio de assessoria técnica e processos formativos realizados com os gestores, conselheiros e membros da sociedade civil.

Nesse momento, queremos destacar, dentre as ações do referido projeto na Paraíba, a realização e os dados preliminares da Pesquisa de Diagnóstico da SAN, que vem sendo realizada nos 3 estados participantes a partir de um questionário semiestruturado (adaptado do MapaSan), disponibilizado online para preenchimento pelos gestores municipais responsáveis pela temática. A Paraíba já obteve respostas de 63 municípios, 28,2% do total de municípios paraibanos. Desses, apenas 6 possuem CAISAN, 9% das respostas. Já 17 dos municípios que responderam que possuem CONSEA, aproximadamente 26% do total. Outro dado relevante é que apenas 3 municípios possuem o Plano Municipal de SAN elaborado e aprovado, sendo que 5 outros municípios estão em processo de elaboração.

Desse modo, o que se nos apresenta é o longo caminho que temos pela frente até a efetivação do Sistema na Paraíba. O Projeto SISAN Universidades pretende contribuir com a sensibilização para adesão de pelo menos 15 municípios ao Sistema, configurando uma base orgânica de onde poderá seguir o esforço coletivo até a sua consolidação e ampliação.

Palavras-chave: Direito Humano à Alimentação Adequada, Diagnóstico, Segurança Alimentar e Nutricional

EDUCAÇÃO E PERFIL NUTRICIONAL DE CRIANÇAS PRÉ-ESCOLARES EM UMA CRECHE DO RECIFE

Jaide Almeida de Albuquerque Maranhão (Universo - Universidade Salgado De Oliveira), Lorena Nogueira de Souza Tavares (Universo - Universidade Salgado de Oliveira), Taciana Fernandados Santos Fernandes (Universo-Universidade Salgado De Oliveira)

Resumo: Para se promover a saúde no ambiente escolar é preciso levar em conta a visão integral e multidisciplinar do indivíduo. Para tanto, é necessário verificar todo o contexto familiar, comunitário, social e ambiental dos indivíduos. A antropometria consiste na avaliação das dimensões físicas e da composição global do corpo humano, tem se revelado como um dos métodos mais utilizado para diagnóstico nutricional em nível populacional, sobretudo na infância e na adolescência, pela facilidade de execução, baixo custo e inocuidade. A escola exerce influência sobre o aluno e representa o lugar ideal para o desenvolvimento de programas educativos, como o de alimentação saudável. As atividades lúdicas precisam ocupar lugar importante no dia a dia das escolas e principalmente, na educação infantil. O presente estudo teve como objetivo realizar uma

avaliação antropométrica das crianças pré-escolares de uma Creche do Recife e verificar como atividades lúdicas podem interferir no aprendizado das mesmas sobre alimentação saudável. Foram estudas 20 crianças de ambos os sexos com idade de 2 a 5 anos as quais foram aferidas medidas antropométricas e realizadas atividades lúdicas com análises sensoriais. Foi verificado em ambos os sexos um percentual maior de indivíduos eutróficos, contudo o sobrepeso estava mais evidente nos meninos. Em relação a análise sensorial as frutas tiveram uma maior aceitabilidade, visto que maior parte das crianças conheciam os alimentos disponibilizados. Ressaltando que a fruta mais reconhecida era a maçã com 58,8% e a uva com 64,7%. Considerando os resultados encontrados para a análise sensorial de verduras e legumes verificou-se que as crianças tiveram maior dificuldade em identifica-los, principalmente o repolho com 82,3%, o tomate era o que mais conheciam, tendo também melhor aceitabilidade. Por meio dos resultados apresentados, pode-se concluir que os alimentos com maior qualidade nutricional, incluindo frutas, verduras e legumes talvez não são uma realidade na alimentação dessas crianças, tendo em vista o custo elevado para as famílias de baixa renda. O presente trabalho foi de grande importância para a promoção da educação nutricional nas crianças, bem como conhecimento do estado nutricional do mesmo.

Palavras-chaves: educação nutricional, estado nutricional, análise sensorial

O PROCESSO DE IMPLEMENTAÇÃO DE UMA POLÍTICA PÚBLICA NA ESFERA MUNICIPAL: O CASO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO MUNICÍPIO DE OSASCO.

Selma De Freitas Silva (Conselho de Segurança Alimentar do Município de Osasco – SP)

Resumo: A implementação de uma política pública envolve decisões do campo técnico e político. Este trabalho identifica e analisa o processo de implementação da Política de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) no município de Osasco/SP. A metodologia adotada é qualitativa, com caráter exploratório, utilizando-se da pesquisa bibliográfica e documental para coleta de dados.

A cidade de Osasco é um dos municípios mais ricos do estado de SP, atrás apenas de São Paulo, Guarulhos e Campinas. Mesmo assim, ainda guarda as marcas das desigualdades sociais: escassez de serviços, dificuldade de acesso a bens e serviços (saúde, educação, assistência social, cultura, lazer, habitação, dentre outros).

Concebido na forma de um sistema, o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) permite que cada ente federado manifeste seu interesse de adesão. Ao aderir, a esfera pública deve instituir, regulamentar e implementar um SISAN local.

No caso osasquensevemos iniciativas que surgem da mobilização da sociedade civil, com a criação do Comitê Fome Zero, em 2003 (*policycommunities*), que resultou na criação do Conselho

Municipal de Segurança Alimentar, no mesmo ano. Essa ação, de característica *top-down*, encontrou resistências da sociedade civil dada as discordâncias com a Lei Orgânica de Segurança Alimentar (LOSAN). Observou-se que, durante dois anos, após o transcorrido,houve um período de descontinuidade do movimento, tendo sido retomado em 2006 com a nova composição do Conselho.

Também é possível identificar iniciativas coordenadas pela sociedade civil, como as Conferências Municipais de SAN. A mais recente foi organizada e conduzida pelo Conselho. Nessa atividade, com acentuadas características *bottom-up*, houve a presença de 163 participantes, dentre membros da Sociedade Civil, usuários, gestores públicos e convidados.

Por fim, a estruturação da política contou com ações realizadas a partir dos servidores municipais ("agentes implementadores"), como a elaboração do Plano Municipal de SAN, que foi coordenada pela Secretaria Municipal de Planejamento e Gestão (SEPLAG). A SEPLAG possibilitou que os conselheiros (as) do segmento governamental do COMSEA (*policyentrepreneurs*), aliados à representação da Sociedade Civil (*policycommunities*), pudessem fazer exposições de motivos quanto à importância e necessidade da implementação de SAN ("janela de oportunidade").

Assim, vemos que, no caso da política de SAN de Osasco, as determinantes locais foram imprimindo uma singularidade à política pública, na medida em que mesclou ações *top-down* com outras *bottom-up*, mediadas por servidores públicos motivados e qualificados.

Decorridos dez anos desde a LOSAN, há avanços incontáveis. Mas, como vimos, a implementação não responde apenas a uma ordem técnica, mas política também. E o que está numa agenda hoje, pode não estar amanhã. Ou seja, embora o Brasil tenha saído do Mapa da Fome da FAO em 2014, o que se vislumbra com um novo ordenamento econômico em curso no Brasil é um possível retorno a ele.

Palavras-chaves: Segurança Alimentar. Gestão Municipal. Participação e Controle Social

Síntese dos Grupo Temáticos

Síntese das discussões do Grupo Temático 1 – Direito Humano à Alimentação Adequada

Coordenação: Aída Couto Dinucci Bezerra – Universidade Federal do Mato Grosso

Frente à historicidade dos direitos humanos e de sua construção pautada na mobilização social, foi enfatizada a culturalidade dos alimentos e a dignidade da pessoa humana. Entretanto, como a lógica do privado (multinacionais) tem incidido fortemente sobre o público e o Estado vem perdendo espaço de regulação solidificam-se cada vez mais as questões inerentes à monotonia alimentar, desconsiderando a cultura dos povos. Esteve também em destaque a noção de uma comida que não serve exclusivamente para nutrir, alimentar e trazer saúde; mas, justamente o

seu oposto: um alimento que adoece e mata!

Do ponto de vista jurídico, foi enfocado o fato de que os direitos humanos não podem retroceder e que possuem o dever da progressividade, porém, na atual conjuntura política, há uma lista de retrocessos no que tange às conquistas sociais, com o abandono de princípios como respeito, proteção e promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) para todos.

Faz-se mister, então, fortalecer, por meio de pesquisa-ação, pesquisa em interface com a extensão e outras abordagens metodológicas ativas, a inter-relação e interdependência do DHAA com outros direitos (água, terra, território, sementes, por exemplo); bem como ampliar dados e pesquisas sobre a inter-relação de gênero, identidade de gênero e de raça com DHAA. Ainda como lacunas estão os estudos sobre bioética e ética nas pesquisas sobre DHAA e sobre o conhecimento dos instrumentos e o uso de mecanismos de exigibilidade de direitos, em suas várias formas; bem como sobre o conceito de corpo social e os dilemas relacionados à liberdade do povo e ao poder do Estado.

Foi visto também como necessárioampliar os estudos que enfrentem o racismo institucional e as diversas formas de preconceito existentes nos dias de hoje, inclusive os estudos que analisam expressões de preconceitotrazidas pelos próprios pesquisadores, que foram vistos como elemento de influencia nos aspectos metodológicos destes estudos. Também foram elencados como lacunas, os estudos sobre o direito humano à água, em seus distintos usos; as pesquisas sobre a positivação do direito à terra e ao território como direito humano e sobre a insegurança alimentar e nutricional das pessoas com necessidade alimentares especiais, cujo DHAA ainda não se configura como uma prioridade das políticas públicas.

Foram considerados como temas emergentes os estudos quantitativos e qualitativos sobre a fome e as estratégias adotadas pelas famílias para enfrentá-la; sobre a invisibilidade da população em situação de rua, a necessidade de retratar as situações de violação e suas dificuldades de acesso às políticas públicas; bem comosobre o DHAA de povos e comunidades tradicionais e a qualidade de sua participação nas instâncias de controle social e no Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN). Além disso, foram elencadas como estratégicas as pesquisas sobre o Programa Bolsa Família, apontando a importância da articulação entre o Sistema Único de Assistência Social (SUAS) e o SISAN, e incluindo a transferência de renda associada aoutras ações de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), tal como o aumento da oferta de alimentos saudáveis em periferias.

Foramelencados, como temas emergentes, a promoção na formação sobre o DHAA em diferentes espaços: tanto formal como informal; utilizando aproximações por meio de disciplinas/atividades integradoras. Destacou-se ainda haver ausência ou insuficiênciade análises sobre o impacto das mudanças curriculares, para inclusão da SAN e do DHAA. Foram considerados importantesos projetos de pesquisa e de extensão que permitem a inclusão e a transversalização da SAN e do DHAA na formação de profissionais de distintas áreas do conhecimento (a exemplo

do Direito, Ciências Sociais, Exatas e outros cursos da área da Saúde); bem como a utilização da ferramenta de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) como estratégia para promoção do DHAA.

Assim, foi considerada que a agenda de atuação da Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (RBPSSAN) deva atuar no grande foco de violação do DHAA,que está muito frequente nos projetos e nas ações das grandes transnacionais, bem como nas pesquisas sobre mineração, transgênicos, biofortificação e hidrelétricas, por exemplo; e ainda sobre grandes corporações, como as indústrias de alimentos ultraprocessados que violam o DHAA.

Foi considerado importante que a RBPSSAN atue articuladamente com outras redes, organizações e movimentos que incidem sobre o DHAA e que utilizam a pesquisa cidadã. Além disso, foi considerado relevante que a RBPSSAN dê visibilidade à produção de materiais, trabalhos e publicações em SAN e DHAA.

Síntese das discussões do Grupo Temático 3 – Abastecimento e consumo alimentar saudável

Coordenação: Rozane Marcia Triches - Universidade Federal da Fronteira Sul, CimoneRozendo– Universidade Federal do Rio Grande do Norte e José GiacomoBaccarin - Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho.

Este Grupo abrange um amplo e profundo espectro de discussões sobre Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN), pois envolve discussões sobre a cadeia de abastecimento alimentar desde a produção até o consumo de alimentos. Assim, temas como, padrões de abastecimento de alimentos, ordenamento territorial sob a lógica de mercado, formas alternativas de abastecimento alimentar, comercialização e mercados de alimentos, articulações rural-urbano, redesenho dos sistemas agroalimentares, circuitos curtos e de proximidade, mercados institucionais são abordados na tentativa de compreender as lógicas relativas ao abastecimento e aos mercados. Por outro lado, o consumo é um elo desta cadeia cada vez mais importante, ditando muitas vezes quais produtos, quais fornecedores e, portanto, quais modelos agroalimentares deseja. Dessa forma, estudos sobre consumo alimentar enquanto ato político, propaganda de alimentos (seus efeitos e regulação), ações de proteção aos consumidores, alimento saudável na perspectiva da indústria, mercados locais, institucionais e consumidores, desperdício de alimento no consumo institucional, familiar e individual, papel das mulheres, políticas públicas relevantes e educação para o consumo saudável e sustentável são questões importantes dentro da dinâmica da construção de sistemas agroalimentares promotores de SSAN.

Nesta perspectiva, o GT 3 promoveu um Seminário de aprofundamento do tema, ressaltando os mercados institucionais, intitulado "Progressos e anacronismos na construção de políticas alimentares no Brasil: o caso dos mercados institucionais", considerando a relevância atual de se tratar de dois Programas que utilizam suas compras públicas de alimentos para beneficiar Agri-

cultores Familiares (AF) e consumidores vulneráveis – o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A primeira palestrante, Profa. Dra. Suzi Barletto Cavali, realizou a palestra Sistemas agroalimentares saudáveis e sustentáveis: potencialidades e fragilidades do mercado institucional de alimentos. Nesta, ponderou que o mercado institucional de alimentos (composto por restaurantes coletivos que abrangem a Alimentação Escolar, os Restaurantes Universitários e Populares, Presídios, Hospitais, Forças Armadas) apresenta grande potencial na aquisição de alimentos locais, produzidos de maneira sustentável por agricultores familiares. Contudo, várias são as dificuldades conhecidas para a realização de compras que visem à promoção de sistemas agroalimentares saudáveis e sustentáveis. Neste sentido, sua abordagem buscou relacionar a compra institucional de alimentos saudáveis e sustentáveis com a perspectiva das aspirações e potencialidades do campo da alimentação nutrição. Já o segundo palestrante, Silvio Isoppo Porto, fez uma leitura histórica do PAA com sua palestra PAA: da construção à sua descaracterização. O Programa foi analisado dividindo sua trajetória em três fases, possibilitando a compreensão dos princípios orientadores para sua construção, a lógica de funcionamento das diferentes modalidades e o contexto político que provocou as mudanças ao longo do tempo. Sergio Paganini Martins fechou o seminário com a palestra A compra institucional de alimentos da agricultura familiare as lições aprendidas com o PAA. Em sua fala destacou as mudanças que podem ser promovidas considerando o enfoque da demanda (cardápios, preços, contratos, infraestrutura, pessoal e o suprimento das grandes metrópoles) e da produção (planificação, apoio aos agricultores, preços, processamento pós-colheita e formas das compras) nos resultados do PAA, os quais foram demonstrados como sendo positivos, tanto para os AFs, quanto para os consumidores beneficiados.

Após as apresentações dos três painelistas, as discussões realizadas a partir das questões dos presentes foram: a necessidade de trabalhar nas diversas frentes de apoio à continuidade do PAA, principalmente junto às organizações dos agricultores familiares (AF) como cooperativas e associações; buscar entender a força e as formas com que estes atores agem em prol de seus interesses junto aos que fazem as legislações – relação estreita entre atores sociais e políticas públicas; o papel da academia e dos movimentos sociais na questão do declínio do PAA; identificar o perfil dos AF que acessam esses mercados institucionais – eles estão alcançando os mais necessitados?;analisar não só o impacto do PAA para os AF, mas também nas entidades beneficiadas, pensando a questão da saúde e da qualidade alimentar, considerando os aspectos de DHAA; necessidade de pesquisas que avaliem o consumo alimentar no Brasil, necessidade de mais recursos para diagnosticar como o brasileiro vem se alimentando; análises sobre a sustentabilidade das aquisições públicas de alimentos.

O GT também contou com quatro sessões de pôster (com 19 trabalhos) e oito sessões de apresentações orais (51 trabalhos), totalizando 70 trabalhos. As apresentações versaram sobre diversos

temas que orbitaram em torno de três grandes eixos – abastecimento, mercados e consumo. No eixo mercados surgiram trabalhos relativos a: mercados institucionais – PAA, PNAE, Restaurantes Universitários, Restaurantes Populares; mercados de proximidade (confiança/qualidade) – feiras, mercados públicos; comercialização de FLV, orgânicos/agroecológicos; certificação de produtos orgânicos/agroecológicos; regulamentações sanitárias; saberes tradicionais. No eixo abastecimento as discussões foram em torno de: bancos de alimentos; agricultura urbana; hortas comunitárias; preços; construção de políticas públicas; território x oferta x consumo x estado nutricional; sistemas agroalimentares localizados; desperdício de alimentos. No que diz respeito ao tema consumo, foram apresentados estudos sobre: cantinas escolares; educação alimentar e nutricional/oficinas culinárias/hortas em escolas, Unidades Básicas de Saúde, com beneficiários do Programa Bolsa Família; consumo responsável; cestas solidárias; publicidade/mídia x consumo. Salienta-se a interconexão destes eixos em todas as sessões, que foram ricas em discussões e na participação do público.

Entre os temas diagnosticados como ainda descobertos ou ausentes nas sessões foram elencados os seguintes: papel da mulher nas questões de abastecimento e mercados, ações dos grandes conglomerados no sistema agroalimentar, desertos alimentares, sistema de segurança alimentar e nutricional (SISAN), feiras (não necessariamente agroecológicas/orgânicas), alimentação das populações de rua; o papel de outras estruturas de abastecimento como as Ceasas.

A partir do seminário e das pesquisas apresentadas, observa-se que este GT tem uma grande contribuição na construção de pesquisas em SSAN, já que ele traduz preocupações sobre o sistema agroalimentar no que diz respeito à sua conformação, consequências, alternativas e formas de conjugar os diferentes elos da cadeia. Estes aspectos estão intimamente ligados com as questões sociais, econômicas, ambientais, culturais e de saúde, carecendo de uma ampla gama de profissionais e pesquisadores de diversas áreas e setores para que seja devidamente explorado.

Síntese das discussões do Grupo Temático 4 – Efeitos da Insegurança Alimentar e Nutricional

Coordenação: Rosana Salles da Costa – Instituto de Nutrição Josué de Castro/Universidade Federal do Rio de Janeiro (INJC/UFRJ).

Colaboração: Renato Carvalheira do Nascimento – Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES); Norma Sueli Marques da Costa Alberto - Centro Universitário Uninovafapi; Marina Maria Leite Antunes – INJC/UFRJ, Gabriela dos Santos Interlenghi – Instituto de Medicina Social/ Universidade do Estado do Rio de Janeiro IMS/UERJ.

Relatoria: Camilla Christine Souza – INJC/UFRJ, Poliana Palmeira – INJC/UFRJ e Universidade Federal de Campina Grande, Ana Lucia Pires Augusto – Universidade Federal Fluminense

08/11/2017

Seminário - Participação dos palestrantes convidados.

1. Lucas Prates (FIAN – Organização pelo Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequadas)

Apresentou o trabalho da FIAN, que tem como principal destaque o auxílio político e jurídico às populações em situações de insegurança alimentar e violações ao DHAA. Sua apresentação focou a experiência de trabalho da Organização Não Governamental (ONG) entre populações indígenas e quilombolas no acompanhamento e monitoramento das situações de risco. Compartilhou resultados importantes de como acessar/avaliar SAN e DHAA nesses grupos específicos; destacou o isolamento social em território nacional. Reforçou, na sua fala, exemplos que apresentam a transferência de renda como mecanismo importante para a redução dos agravos da pobreza extrema nesses grupos. Trabalhou também a importância do agronegócio, o impacto do agronegócio, que está intimamente ligado à grilagem de terras, para agricultores/as e famílias indígenas e quilombolas. Ele aproxima o dado/diagnóstico de insegurança alimentar a partir do diagnóstico amplo de populações específicas. Abordou ainda sobre o processo alimentar, a importância de refletir desde a plantação, criação, pesca e o que isso possibilita, qual a sua interferência sobre a vida dos povos. E defendeu a soberania alimentar para possibilitar o controle democrático da população. Concluiu trazendo a experiência da abordagem interdisciplinar do DHAA e SAN.

2. Muriel Gubert (Universidade de Brasília - UnB)

Sua apresentação trouxe dados de artigo acadêmico que avaliou o censo quilombola, realizado em 2011 (relatório de pesquisa em 2014). Ressaltou a gravidade da situação de insegurança alimentar nos territórios estudados (85% dos quilombos com algum grau de insegurança alimentar), fazendo um comparativo das proporções de insegurança alimentar da última pesquisa da PNAD *versus* censo quilombola, no qual a insegurança é muito maior nesse grupo, principalmente em suas as formas mais graves (cerca de 50%). Destacou ainda que a insegurança alimentar grave entre famílias quilombolas do norte do país foi maior do que a encontrada na região nordeste. Pontos importantes dos resultados do estudo:pobreza e analfabetismo entre famílias com insegurança alimentar grave são ainda maiores;desigualdades regionais também se expressam entre os quilombolas;insegurança alimentar é maior entre os grupos que recebem o Bolsa Família (focalização da pobreza nesse segmento para o programa).

Também salientou que os quilombolas enfrentam problemas no acesso aos programas sociais, dificuldade de acessar crédito para a agricultura de subsistência nos territórios estudados ou falta dele, pobreza do solo e do custo elevado para se plantar nessas áreas e ausência de políticas mais estruturais para esse segmento. Concluiu sua apresentação destacando a importância de maior produção acadêmica sobre a temática da insegurança alimentar e quilombolas, contemplando, especialmente, as variáveis ainda não estudadas.

3. Ana Carolina Feldenheimer da Silva (Instituto de Nutrição/UERJ)

Sua abordagem no seminário versou sobre o tema do papel das políticas públicas no diálogo da SAN e DHAA com a EAN. Salientou a necessidade de pensar a política pública conhecendo o ambiente e o contexto em que ela (ou elas) será (ão) aplicada(s), como as políticas são feitas e pensadas, no diagnóstico das populações com relação aos problemas inerentes à insegurança alimentar. As políticas públicas não são "contextos independentes". Situou também o cenário nacional da EAN, deixando a pergunta "Qual a EAN queremos?" e "Qual a inserção possível da EAN nas políticas públicas". Observou que, depois do Marco de Referência em Educação Alimentar e Nutricional pouco mudou a realidade, assim como as políticas no País. Reforçou ainda o fato de como se depende dos gestores na condução das políticas públicas nos territórios em que eles atuam. As políticas públicas são desenhadas em cima de várias lacunas e por isso não atingem adequadamente seus objetivos. Destacou o território como protetor da EAN.

A partir das três apresentações houve um momento de discussão, com destaque para os seguintes desdobramentos: o descrédito das pesquisas em SAN; pensar em SAN e a continuidade do racismo institucional;importância da descrição do território de pesquisa;como será que a sociedade sente os resultados das pesquisas acadêmicas;reforço de apresentar a validação da EBIA para povos indígenas como instrumento de avaliar IA; importância do monitoramento e acompanhamento das políticas públicas no país relacionadas à IA;dificuldades de "se colocar em prática" as políticas existentes de SAN.

Sessão de pôsteres

Os trabalhos foram interessantes, mas nem todos conseguiram apresentar o foco da investigação com o diálogo em SAN ou insegurança alimentar e nutricional. Os temas mais debatidos foram: desfechos de saúde como expressão de insegurança alimentar, vulnerabilidade nutricional, morbidades específicas e consumo alimentar, diagnóstico de insegurança alimentar e nutricional em gestantes. Como sugestão fica inserir a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) nesses estudos sobre desfechos em saúde para permitir aprofundar esse debate entre saúde e insegurança alimentar, fortalecendo assim a lacuna de pesquisa nessa área. Estudos que avaliaram o território e vulnerabilidade de IA (NASF/indígenas) também necessitam de aprofundamento. Alguns trabalhos poderiam ter sido incluídos no GT de DHAA, daí a necessidade apontada pelo GT de redefinição da ementa, meta que será realizada após o seminário. Ressalta-se ainda que os trabalhos apresentados, apesar de envolverem a sociedade, não preveem a devolução/socialização dos resultados para os sujeitos envolvidos e/ou gestores responsáveis pela pasta.

Dia 09/11/2017

Sessão de comunicação oral IA.

Coordenação: Rosana Salles-Costa

Nesta sessão foram apresentados trabalhos que abordaram insegurança alimentar em populações específicas (quilombolas e povos indígenas). Resultados de pesquisa de Cursos de Especialização, de Mestrado, trabalhos de conclusão de curso. Síntese dos temas abordados: (1) Importância do diagnóstico de insegurança alimentar em grupos vulneráveis. Resultados revelam prevalências elevadas de insegurança alimentar, desigualdades sociais reforçam a importância dos programas sociais para melhorar a situação alimentar, principalmente nas formas mais graves;(2) Necessidade de novos estudos que explorem a relação entre consumo alimentar, estado nutricional e insegurança alimentar;(3) Necessidade de acompanhar modificações da situação de insegurança alimentar no momento de crise econômica. Será que as prevalências de insegurança alimentar aumentarão?;(4) Importância do diálogo entre as pesquisas de diagnóstico de insegurança alimentar e as políticas sociais;(5) Necessidade de realização de estudos que tenham como objeto a insegurança alimentar e suas relações com o consumo de alimentos processados e ultraprocessados.

Sessão de comunicação oral IIA.

Coordenação: Rosana Salles-Costa.

Os trabalhos trataram de temáticas que abordavam o diagnóstico de IA em populações distintas e de diferentes regiões do país. Alguns trabalhos se referiam a dissertações de mestrado e teses de doutoramento, com financiamentos externos.

Sessão de comunicação oral IB.

Coordenação: Renato Carvalheira do Nascimento.

Nesta sessão foram apresentados trabalhos que abordaram restaurantes populares, a insegurança alimentar em populações específicas (sertão nordestino) e perfil alimentar de escolares da Educação Básica do Paraná. Resultados de estudos de mestrado e trabalhos de conclusão de curso.

Sessão de comunicação oral IIB.

Coordenação: Renato Carvalheira do Nascimento e Norma Sueli Marques da Costa Alberto.

Nesta sessão foram apresentados trabalhos que abordaram a população idosa e sua relação com SAN, obesidade e políticas públicas, sobre celíacos e sobre judicialização da saúde em relação a pessoas com necessidades alimentares especiais. Síntese dos temas abordados: (1) A EBIA reduzida a cinco questões pode inviabilizar a pesquisa aprofundada, impossibilitando identificar situações reais não investigadas; os resultados precisam de divulgação para os sujeitos envolvidos (pesquisados/as gestores/as, conselhos de saúde), para subsidiar intervenções e fortalecer o controle social local. Essa é uma responsabilidade ética do/a pesquisador/a; (2) Ficou evidente a

importância de dispor de legislação protetora das Necessidades Alimentares Especiais, como a doença celíaca (DC), possibilitando a exigibilidade do DHAA. Ainda há um conhecimento limitado sobre a DC nos estabelecimentos comerciais. Esse cenário aponta para a necessidade de formação desse público em EAN e DHAA; (3) A obesidade ainda dispõe de duas vertentes de concepções: a comportamental e aquela de que se trata problema social multifatorial, relacionado ao sistema alimentar. Precisa-se ampliar o olhar e as intervenções nesse sentido mais macro de determinação da doença, pois a natureza multidimensional da obesidade requer ação intersetorial (concepção ampliada, planejamento e avaliação); (4) A judicialização da saúde se mostra um reflexo da falha do Estado no seu papel de servir à sociedade; Reconhece-se um distanciamento da magistratura do tema da alimentação saudável como direito humano; (5) É necessário estender o olhar da SAN para pessoas privadas de liberdade (detidos, presídios...)e em vulnerabilidade (população em situação de rua, grupos específicos...); (6) Como sugestões de pesquisas foram apontadas: (i) Investigar dimensões locais da IA, de forma a intervir de forma mais efetiva e (ii) Comparar os tipos de EBIA para identificar impactos sobre o diagnóstico de IA.

Discussão final do GT 4

Participaram da discussão cerca de 20 integrantes do GT4. Foi apresentado um resumo das atividades do grupo ao longo dos três dias do seminário, sendo estimulada a participação dos presentes para falarem sobre o evento, das atividades do GT4, quais seriam as lacunas, os temas e a agenda de trabalho pensando na rede e no próximo seminário a ser realizado, em 2019. Ao final de 90 minutos de ampla participação, dos presentes, foram tirados os seguintes pontos para apresentação na plenária :

Sobre o Seminário: o Seminário foi bem avaliado no que tange aos temas abordados, dinâmicas, discussões e trabalhos apresentados. Diferencial do encontro é fazer a mistura de vários agentes – os segmentos da militância política e da universidade, os diferentes saberes; Os estudos apresentados focaram no diagnóstico da IA, grupos específicos, muitos estudos de desfechos de saúde como expressão da IA, e estudos que consideraram o contexto e a realidade do território no contexto de SAN; Sugestão para o cuidado em não fragmentar a rede em grupos muito fechados. Nesse sentido, importante o trabalho integrado dos GTs; Sugestão: se possível, colocar em uma única sala os trabalhos orais.

Lacunas e temas: Novo título sugeridoe aprovado por todos: Diagnóstico e enfrentamento da Insegurança Alimentar e Nutricional. Para a ementa: frisar mais a questão da avaliação, da necessidade de deixar mais claro a meta do GT, incorporando os grupos com necessidades alimentares especiais.

Agenda de trabalho para o próximo seminário: (1) Enquanto método de avaliação da insegurança alimentar foi destacado que ainda temos lacunas no diagnóstico de IA em estudos populacionais, sugerindo-se a necessidade de combinar outras metodologias que possam com-

plementar à EBIA, p.ex. avaliar desastres ambientais; (2) Como as pesquisas podem dialogar com os gestores? Realizar atividades que possam articular como apresentar os nossos resultados da pesquisa, como 'desapegar' dos nossos dados e apresentar de forma objetiva os resultados para esse segmento; (3) Necessidade de aprofundar estudos de intervenção: quando falamos em intervenção destacou-se a necessidade de abordar experiências de enfrentamentos da IA; (4) Propormais estudos de avaliação com respostas mais efetivas para o governo.Deixar claro o papel do GT e dos pesquisadores na elaboração das pesquisas, ou seja, os limites e alcances da pesquisa; faz-se necessário aindaproduzir dados de qualidade e críticas mais consistentes com os resultados de pesquisa; (5) Dar visibilidade aos grupos com necessidades alimentares especiais, como pessoas com gastrostomias, populações de presídios e outros. Somente a oferta do alimento resolve? É necessário olhar a insegurança alimentar no conceito amplo de SAN, ou seja, outros direitos para os segmentos de pessoas somente vistas na área da clínica/saúde. Discutir as necessidades alimentares especiais no SISAN; (6) Proposição de estudos que abordem a redução e os cortes dos programas sociais e seus efeitos na insegurança alimentar; (7) Inserir, na agenda de pesquisa em SAN, a questão de gênero.

Síntese das discussões do Grupo Temático 6 –
Construção da Pesquisa em Segurança Alimentar e Nutricional
Coordenação: Elaine Martins Pasquim - Ministério da Ciência, Tecnologia, Inovações e Comunicações, Brasil.

Os estudos e as experiências buscaram uma contribuir com métodos, instrumentos de análise e qualidade de investigação. A abrangência temática em relação aos pôsteres e apresentações orais, expostos no GT 6, pode ser agrupada nos cinco grupos abaixo:

1. Monitoramento e assessoria à implementação de políticas públicas e Planos de SAN

2. Indicadores de análises de soberania e segurança alimentar, com os seguintes temas: (1) Análises de indicadores sociodemográficos mais utilizados nas pesquisas de SAN;(2) Avaliação crítica de indicadores de mensuração de SAN; (3) Levantamento, distribuição geográfica, classificação e perfil dos grupos de pesquisas em SAN; (4) Gestão e controle social das políticas públicas de SAN.

3. Metodologias: (1) Avaliação e análise de políticas públicas interdisciplinares e transdisciplinares (diálogo com saberes tradicionais e populares) com abordagens de gênero, cultura, saúde, sustentabilidade, agrobiodiversidade, dimensões da SAN; (2) Ações voltadas a grupos específicos; (3) Sistematizações teóricas sobre sistemas agroalimentares; (4) Análise da Insegurança alimentar e nutricional (InSAN); (5) Comparação de métodos de avaliação da InSAN; (6) Comparação de experiências internacionais.

4. Ferramentas/instrumentos: (1) Uso de modelos lógicos; (2) Matriz avaliativa de Planos sociais; (3) Redes e plataformas colaborativas virtuais; (4) *Software* livre para avaliação de ambientes obesogênicos.

5. Caracterização de grupos populacionais a partir do uso de indicadores de consumo alimentar e estado nutricional.

Agenda de pesquisa, lacunas/desafios: foram elencadas as seguintes temáticas: (1) Desenvolvimento e combinação de métodos para avaliação da SAN em grupos populacionais específicos; (2) Ausência de estudos que avaliem o grau de implementação das políticas de SAN nas esferas locais; (3) Necessidade de evidenciar, nos estudos, as perspectivas locais das pessoas que mais vivenciam a InSAN; (4) Necessário potencializar a utilização de diferentes métodos e indicadores (qualitativos, avaliativos e quanti-qualitativos); (5) Ampliaçãoda criatividade nas perguntas de pesquisa, como: água virtual consumida para produção, pegada de carbono; Quem se beneficia com a produção de conhecimento?; (6) Dificuldade de estudar todas as dimensões da SSAN; (7) Análise do impacto das mudanças recentes nas políticas públicas na vida das pessoas; (8) Monitoramento e avaliaçãodas repercussões das ações, e da ausência destas, em povos e comunidades tradicionais; (9) Necessidade de realização de pesquisas multicêntricas;(10) Realização de estudos multidisciplinares sobre implementação de políticas; (11) Aperfeiçoamento de metodologias nos estudos de consumo alimentar; (11) Outro desafio é o financiamento das pesquisas: serão necessáriasmais organização e criatividade, demandando agregar teorias feministas à pesquisa em SSAN e reconhecer que o conhecimento não é propriedade exclusiva da academia; (12) Desenvolvimento de estudos sobre o racismo institucional na implementação das políticas de SSAN; (13) Necessidade de diálogo da pesquisa com a extensão e o ensino; (14) Necessidade de construção de um eficiente e robusto sistema de monitoramento das políticas de SSAN; (15) Limitações nos instrumentos de coleta de consumo alimentar, sobretudo para os idosos; (16) Otimização e adaptação do uso de tecnologias gratuitas como instrumento para auxiliar a avaliação da SAN, como, por exemplo, o uso do Google Earth e Street View na identificação de ambientes obesogênicos e em demais ambientes de interesse; (17) Uso de conceitos do novo Guia Alimentar em pesquisas científicas; (18) Ausência de dados subjetivos nas pesquisas; (19) Ausência de espaços de discussão interdisciplinar nas universidades.

Pontos fortes identificados: (1) Uso de métodos combinados para avaliar SAN (municipal e domiciliar) pode potencializar a compreensão da dimensão da SAN; Inserção e/ou fortalecimento do tema agroecologia na formação do nutricionista; (2) Formação e fomento de uma rede com múltiplos olhares, de forma interdisciplinar; (3) Maior sensibilidade de pesquisadores em relação às abordagens mais subjetivas ou objetivas para compreensão do trabalho colaborativo.

Síntese dos Painéis

08/11/2017

Síntese da Conferência Inaugural: Paradoxo de transições: conectando mudanças incrementais com transformações profundas nos sistemas alimentares.

Harriet Friedmann, Profª Emérita, Universidade de Toronto, Canadá.

Relatoria: Elaine Martins Pasquim, Ministério da Ciência, Tecnologia e Informação (MCTI) e Daniela Frozi, Fundação Oswaldo Cruz (Fiocruz).

Inicia apontando que seus estudos têm o intuito de combinar teoria social e a teoria econômica no sentido de identificar como trabalhar com um sistema de transformações de pequena escala para promover um sistema de transformação em grande escala. Divide sua fala em duas partes:o que é transição?E o que é comida?Ressalta a importância de discutir esse item, pois comida é uma ideia mais abstrata do que pensamos.

Lições da Teoria da Transição: **Primeira Lição**. As projeções estatísticas são enganosas, especialmente no sistema alimentar. **Segunda lição**. Contradições antigas presentes no regime estão no jogo há muito tempo. **Terceira lição**. (A) As possibilidades emergentes são numerosas, "constelações" imprevisíveis ou "aglomeração" de diversas pequenas transições; (B) Com histórias detalhadas, é possível perceber como cada parte depende da outra. **Quarta lição**. (A) Um novo regime não é, previamente, claro; (B) Para facilitar que o novo regime emerja, é preciso navegar por águas algumas vezes violentas, outras calmas, outras sem vento, sempre exigindo adaptação ao vento e às ondas. **Quinta lição**. A transformação ocorre em escalas de tempo e espaço (história e geografia).

Um modo emergente de alimentação humana?

A história do colonialismo se relaciona a 500 anos de obtenção de comida via fronteira de *commodities* (agricultura, mineração) para apoiar o mercado global. O segredo por trás dessa história está no fato de que, quando as pessoas se moviam em diáspora, elas encontravam pessoas indígenas e faziam trocas como as Colombianas, introduzindo novas plantas, alimentos, animais. E, assim, novas culturas, novos modos de cozinhar e comer que vão se conformando em distintos regimes de conhecimento e prática de longa duração, que conhecemos como capitalismo.

O que é, então, comida?

Há dois tipos de regime de conhecimento e prática em competição e em sobreposição que têm definido comida de forma diferente no capitalismo:

Sistema Linear	Sistema Circular
- Segue o dinheiro: lucro, novas formas de financiamento. - Novos alimentos advindos de lugares diversos, moldados por preços.	- Medido de modo diferente: nutrição, sabor, solo/ água/ floresta/ complexidade das espécies. - Alimentos evoluem por serem incorporados nos lugares e nas cozinhas.

Commodities são iguais à comida? O investimento financeiro e o comércio internacional define o que é bom, justo ou sustentável?

Em um sistema de monocultura o comércio internacional reduz a quantidade de alimentos consumidos.

No relatório do IPES (*InternationalPanelof Experts onSustainableFood Systems*) sobre sistemas alimentares, "Da uniformidade à diversidade", Olivier de Schutter propõe medições diferentes para o sistema de produção mista no campo. Portanto, ao invés de produção de calorias, rendimento por hectare, produtividade por trabalhador, renda, propõe: conteúdo de nutrientes por hectare, disponibilidade de nutrientes e calorias locais, produção total por hectare, total de biomassa produzida, uso eficiente de recursos, modos de vida mais resiliente e equidade social, fornecimento de serviços ao ecossistema. Esse último pode ser exemplificado pelo cultivo conjunto e tradicional de milho, feijão e abóbora. O feijão coloca o nutriente nitrogênio no solo, a abóbora protege as raízes do milho e o milho dá apoio à haste do feijão.

A alimentação é uma das maiores complexidades da condição humana, pois temos que comer e para isso mudamos o sistema. Parece que estamos sendo bem sucedidos, mas estamos criando muitos problemas com o que estamos fazendo. Como renovar paisagens bioculturais?

1ª transição no sistema agroalimentar - lógica do sistema: Como passar de um estado acordado de insustentabilidade para um estado quase acordado de sustentabilidade? Duas lógicas: fluxos industriais *versus* laços fechados.

Na lógica industrial/linear, de linha de montagem de Henry Ford, as operações geram perdas e desperdício. Por exemplo, na produção de grãos se usa insumos de fora que se esgotam. Ainda, nas operações de pecuária se produzem carne e também esterco, sendo este último desperdiçado. O mesmo ocorre na monocultura, ao produzir mais do que o necessário.

Na natureza não há desperdício. Se algo se acumula, torna-se tóxico. A lógica cíclica se assemelha à natureza. Nela, não é preciso comprar comida, ou fertilizantes, não se faz dívidas. O alimento é usado ou vendido sem desperdício.

Então, como fechar o ciclo rompido?

É preciso fechar um passo de cada vez, porque cada falha no ciclo cria uma oportunidade de lucro, gerando um novo problema. Isso é um bloqueio/falha no sistema antigo, em uma visão de resiliência como *adaptação* (UNEP, 2016, inspirado por William Cronon, Nature's Metropolis).

Na lógica cíclica, fechar os laços de modo incremental leva à resiliência por adaptação. Quebras nos ciclos naturais abrem oportunidade para os que buscam o lucro, como empresas que, para corrigir falhas ecológicas específicas, acabam gerando novas falhas.

Um exemplo de fechamento de ciclos seria a venda do esterco da pecuária para fazendeiros de grãos, o que diminui o esgotamento do fertilizante e diminui o desperdício da pecuária intensiva. Para mudar para uma lógica cíclica é preciso: desenvolver novos indicadores para sistemas alimentares sustentáveis; deslocar o apoio público para sistemas diversificados de produção agroecológica; apoiar circuitos curtos e infraestruturas alternativas de varejo; usar contratos públicos para apoiar produtos agroecológicos locais, envolvendo menor quantitativo de pessoas ou menores distâncias com menor quantitativo de transporte; fortalecer os movimentos que unem os diversos eleitorados em torno da agroecologia; fortalecer abordagens convencionais de agroecologia e sistemas alimentares holísticos para agendas de educação e pesquisa. Por exemplo, o Guia Alimentar brasileiro; desenvolver processos de planejamento de alimentos e políticas alimentares em todos os níveis.

A resiliência ao sistema ecológico está relacionada à nossa capacidade de adaptação em uma dimensão. Essa envolve um tempo menor, de décadas, para que um novo complexo sócio-técnico emerja, como explorado por Geels (2002) quanto à transição sócio-técnica.

Mas para a mudança de Sistema é preciso mais do que adaptação, é preciso transformação no sentido de uma transição de época, histórica, que poderia levar séculos. O capitalismo não surge do nada, mas sim de uma mudança de 200 anos. A alimentação pode ser ainda mais diferente em relação ao tempo e ao espaço em função de como se dá o relacionamento entre as pessoas e a natureza (relações sociais). Como considerar a complexidade da alimentação para produzirmos transformações reais?

"Panarquia" dos sistemas alimentares um caminho para a transformação.

O modelo da panarquia é um guia para transformação por meio de quatro fases do ciclo adaptativo (liberação de recursos, reorganização, exploração e conservação). Todos os sistemas funcionam em múltiplas escalas e interações. Os sistemas (desde a molécula, pele, fazenda, instituições, nosso corpo) são uma complexa combinação de coisas em movimento e conectadas. A palavra "Pan" reforça uma regra que está em toda parte na natureza, relativamente às mudanças imprevisíveis e até improváveis.

O modelo de panarquia ressoa nas quatro fases do ciclo adaptativo uma hierarquia de influências (envolvendo o poder criativo e motivador da natureza universal; o controlador; o arranjador dos quatro elementos: terra, água, ar e fogo ou K, alfa, r e ômega). Entre todas essas conexões, duas são significantes e são chamadas "revolução/rebelião" e a outra de "lembrança/memória".

O nível menor e mais rápido cria/inventa, experimenta e testa. O nível maior e mais lento estabiliza e conserva a memória acumulada na dinâmica do sistema. Assim, o nível mais lento e

mais longo define as condições dentre as quais as mais rápidas e asmenores funcionam.Nos nichos menores (revolução) estaria a tentativa de mudar o sistema alimentar (agricultura orgânica). Alguns modelos morrem, alguns obtêm sucesso ou reformam em pequenas mudanças o sistema.

Como caminhar na direção das pequenas transformações dos sistemas alimentares? Podem as investigações/pesquisas/iniciativas experimentais produziruma grande transformação nos sistemas alimentares?

Um sistema hegemônico antes em ascensão, ao começar a entrar em crise, como a monocultura, abriria a oportunidade de um espaço para ação intencional. As iniciativas em declínio que não promovem a transformação do sistema são absorvidas por ele. Essa absorção é a capacidade de resiliência do sistema. As demais entrariam nesse espaço de ação intencional capaz de guiar relações, práticas e ideias emergentes.

Considerações finais: qual a tarefa dos intelectuais?

Qual é a tarefa para a academia e para os pesquisadores?"... equipar todos [produtores, consumidores e cidadãos] intelectualmente e culturalmente para [abraçar o] destino político dos [seres humanos como espécie] ... [Isso envolve] ... acima de tudo, desenvolver a capacidade de se autogovernar dos povos bioculturais distintos e em evolução, na relação com todos os seres em nosso lar terreno". (Texto adaptado de agosto Bebel, citado em Leo Panitch The Bullet, boletim eletrônico nº 1057, 5 de novembro de 2017).

O início não é de agora, essa tem sido a tarefa há tempos.

"o princípio central da sociedade é que as [pessoas] só podem chegar à liberdade e à autoconsciência cultivando suas faculdades mentais. Consequentemente, todas as reuniões noturnas serão dedicadas à instrução. Uma noite será ensinada a linguagem, em outra a geografia, na terceira a história, na quarta, desenho e física, na quinta, canto, na sexta, dança e na sétima política".

Pôster da Sociedade Educacional dos Trabalhadores Alemães fundado em Londres em 1840, citado em Leo Panitch The Bullet, boletim eletrônico nº 1057, 5 de novembro de 2017.

Síntese do Painel 1: Desafios da pesquisa em SSAN

Coordenação: Sérgio Schneider, Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) e Fernanda Tavares - Universidade Federal de Pernambuco (UFPE).

Relatoria: Norma Sueli Marques da Costa Alberto, Centro Universitário Uninovafapi

1. Questões de pesquisa das Ciências da Saúde e das Ciências Sociais em face do contexto nacional

Sandra Maria Chaves dos Santos, Universidade Federal da Bahia (UFBA)

Sandra Chaves debateu sobre os desafios da integralidade entre as ciências da saúde e sociais em face ao contexto nacional, trazendo assim elementos críticos e reflexivos sobre o processo de construção do conhecimento a partir das pesquisas no campo da saúde coletiva. Destacou os seguintes pontos:

- A realização do III ENPSSAN se deu pelo esforço pessoal de alguns que persistem motivados. Foi na luta que o tema da SSAN entrou na agenda política nacional e conseguiu marcos legais em um contexto de uma democracia que buscava amadurecer e reduzir desigualdades. O desafio é pensar em como e em que direção fazer pesquisa em saúde e ciências sociais, articulando-se com as questões sobre SSAN, em um cenário de desmonte do pouco de protectão social e soberania que foi construído no País.
- Pensando em SAN, considerando as primeiras décadas do século XX até os dias atuais, visualiza-se um século de luta. Hoje, mais uma vez, assistimos à violência global afetando a SAN de todas as pessoas. Relatório da FAO, de setembro/2017, informa que existem 815 milhões de pessoas passando forme no mundo e o número está aumentando após décadas de declínio. Temos 11% da população mundial em insegurança alimentar e nutricional; 60% desta vivem em países afestados porc onflitos. Por outro lado, cresce a prevalência de obesidade entre crianças (6%) e adultos (13%).
- Dentre os países sem conflito, constava o Brasil. Mas, a guerra do tráfico e a cotidiana violência urbana são nossas guerras, as quais comprometem o direito à saúde, à alimentação e à SAN.
- Pensando no ciclo das políticas públicas, deve-se considerar que perguntas de pesquisa têm sido feitas e quais precisam ser feitas; pesquisar sobre políticas que distribuem direitos sociais em cenário de constrangimento social, de domínio neoliberal, com falta de soberania. Para conclamar os experientes e os novos pesquisadores a continuarem fazendo perguntas e produzindo conhecimentos, nos cabe:
- I. Traduzir, para o conjunto da sociedade, o que significacada um dos eventos em curso, as agendas, as decisões, os interesses em curso – os retrocessos no Sistema Único de Saúde, a silenciosa morte das políticas sociais que reduzem ou eliminam direitos etc.;
- II. Denuciar as repercurssões dos atos e fatos nas vidas das pessoas, no cotidiano;
- Revelar, de forma compreensível a todos, os interesses que movem as decisões, o poder exercido em nome de quem e para quem;
- Ressignificar valores que foram sendo perdidos nestes tempos, como cidadania, solidariedade, a política e as políticas que respeitam, garantem e promovem direitos e, sem dúvida, questões relativas à incorporação da ideia de direitos;
- Estudar a morte das políticas públicas.

2. Conflitos de interesse no âmbito da pesquisa: conceituação, análise de casos e medidas preventivas

Luciene Burlandy, Universidade Federal Fluminense (UFF).

Luciene Burlandy inicia ressaltando que o tema vem sendo tratado em vários espaços, com foco na pesquisa e na área de alimentação e nutrição. Considera um tema desafiador, mas que precisa ser debatido amplamente para auxiliar na gestão da política ética, de cidadania, do direito e contribuir com estratégias preventivas de conflitos.

Em termos de legislação existe uma lei que aponta algo nesse sentido, apesar de focar na relação público privado (Lei Nº 12.813, 16/5/2013). Ela conceitua "conflito de interesses" como a situação gerada pelo confronto entre interesses públicos e privados que pode comprometer o interesse coletivo ou influenciar, de maneira imprópria, o desempenho da função pública. Menciona ainda a Portaria Interministerial Nº 333, 19/09/2013, que trata do Sistema Eletrônico de Prevenção de Conflito de Interesses, e defende que a discussão não deve ser só nesse sentido, mas o que são e quais são as relações conflituosas.

Luciene destaca o interesse financeiro, que vai de encontro aos interesses éticos, da isenção, da autonomia. Eles se classificam como diretos e indiretos.

Existem ainda os Conflitos de Interesses Institucionais (COI), focados na conduta institucional, que impedem ou balizam práticas que ferem os princípios institucionais. A relevância do tema se dá porque já se dispõe de muita evidência, de resultados graves sobre pesquisas. Ele envolve questões que podem afetar a credibilidade, integridade, qualidade da pesquisa, mais repercussões na população.

Quanto às situações COI, apontou várias situações, como, casos em que o financiador está diretamente envolvido na aquisição e na interpretação dos dados obtidos. Muitas vezes os pesquisadores são recrutados nas instituições em que trabalham (são preferidas instituições universitárias e/ou de renome) apenas para executar parte de um projeto já estabelecido pelo patrocinador; casos em que os pesquisadores não têm permissão para publicar os resultados negativos de uma pesquisa, que poderiam prejudicar as ações comerciais da empresa, entre outros.

Sobre como o tema vem sendo tratado em Pesquisas em Alimentação e Nutrição no Brasil, Lucienerelata que seu grupo se debruça sobre as práticas e compreende as relações políticas, coorporativas – como ocorrem ao longo do sistema alimentar, e reflete, "como se pensa o SISAN, que tem vários espaços decisórios, nesse contexto de conflito de interesses?".

No Brasil já existem estudos nas áreas de saúde, direito, na ética e filosófica são bem antigos, mas na nutrição são recentes. Existem redes complexas de interesses que estão entro do governo. É preciso estudar isso, para dar visibilidade e denunciar práticas, dar mais luz sobre elas, desnaturalizar a prática antiética.

No que se refere às que as contribuições daspesquisas sobre o tema podem trazer, mencionou: compreender as relações de poder que atravessam o campo científico a partir de análise das práticas acadêmicas concretas; compreender como tais práticas são apropriadas no curso da ação política pelos diferentes sujeitos e instituições envolvidas, de acordo com os interesses em disputa.

Quanto aos Mecanismos de Prevenção de COI em instituições Acadêmicas, citou Fabio Da Silva Gomes (2015), que em seu estudo "Conflitos de interesse em alimentação e nutrição" objetivou identificar produtos, políticas e práticas das empresas de alimentação para dar visibilidade a situações conflituosas e justificar a descontinuidade dessas situações. Luciene defendeu que estudos dessa natureza que interessam à área da SAN.

Ela apresentou uma questão: qual a relação institucional a ser estabelecida entredocentes, pesquisadores, profissionais e os segmentos do setor privado – e de organizações cujas práticas *ferem* os princípios norteadores das políticas públicas, e os segmentos desses setores cujas práticas *convergem* com esses princípios?

Como iniciativas de debate e apontamento de medidas, mencionou a realização do I Fórum Interno de Regulação e Relações Público-Privado do Instituto de Nutrição Josué de Castro, em 07/06/2016, no CCE/UFRJ; citou a Portaria da ASBRAN, n. 01 de 01/08/2015, que institui critérios de parcerias, apoios e patrocínios realizados com a ASBRAN.

Para um código de conduta Oficina com Universidades Luciene aponta, entre outras, as seguintes contribuições: considerar a especificidade da instituição (missão, papel, funções/vocações e, portanto seus interesses, produtos, políticas e práticas e também aqueles em oposição);destacar a importância de um código de conduta, exemplos de onde o código deve ser aplicado: atuação profissional, pesquisa, ensino/formação, entidades, eventos; esclarecer conceitos usados; princípios, ética;sobre o processo: como proceder, prever instâncias de apreciação de situações, envolvendo diferentes atores; analisar as relações no âmbito das diferentes áreas do saber e campos interdisciplinares relacionados à SAN.

Finaliza ressaltando que existem muitos códigos que são inconclusivos, superficiais, que impedem a verdadeira garantia dos direitos. Esses não são efetivos nos interesses em SAN.

3. Diálogo da pesquisaacadêmica com as agendas das organizações e dos movimentossociais

Marciano Silva, Movimento dos Pequenos Agricultores, MPA/Via Campesina.

Considera que hoje o tema da pesquisa não está na agenda, Mas a SAN sim, mais a soberania, e questiona o que é o Brasil, em 2017, o país que dispõe de 25% da biodiversidade e 20% da água potável do planeta? O ano de 2018 é apenas parte o processo histórico; um conflito entre Estado e democracia, fundamentalismos/fascismos.

Trabalhamos com o conceito de "Soberania Alimentar"; o tema da nutrição ainda não foi essencialmente incorporado na agenda dos movimentos sociais, ao menos nos movimentos do campo.

O êxodo rural ameaça a sucessão familiar, cria uma "nova geração camponesa", gera perda do conhecimento tradicional sobre a agrobiodiversidade, mudanças dos hábitos alimentares, obesidade.

Reconhece o impacto das "novas biotecnologias", os impactos dos (re)arranjos dos sistemas agroalimentares corporativos (fusões de empresas e ação corporativa) sobre os processos alimentares locais (no campo e na cidade), e analisa a conjuntura atual quanto à participação e o controle social: o que fazer sem Estado? E que tipo de Estado nos é necessário?

Alguns estudos indicam que o processo de melhoramento genético convencional, realizado nos últimos 50 anos, reduziu drasticamente a base nutricional das variedades iniciais, em prol da busca de características agronômicas.

Avaliação na base e com a base social – as organizações sociais – aponta que as políticas públicas implementadas e estão agora em franco desmonte, o Estado se omite ou estamos vivendo um Estado "mínimo". O desafio para todos nós é trabalhar em conjunto, intersetorialmente (de forma interdisciplinar), fazer as perguntas certas, para as pessoas certas – qual a diferença que faz diferença? Precisamos de movimentos de "ciência cidadã", voltar à base para ouvir e pensar junto.

É necessário fazer uma revisão na metodologia de pesquisa – na maioria das vezes, os movimentos sociais participam como "objetos" de pesquisa ou simplesmente como beneficiários, "nós somos muito mais do que isso; somos os atores sociais, e também somos pesquisadores, cientistas". Mas noutra perspectiva, noutra cosmovisão. É preciso "ajustar os tempos", nossos tempos são diferentes.

Quanto à nutrição e o campesinato, é preciso refletir, quais são as relações, o que aproxima e o que afasta. A construção de uma ciência cidadã é um processo que não ocorre apenas aqui no Brasil, mas em outros países latino americanos. A articulação de cientistas engajados, mundialmente, é um desafio que já está em processo de concretização.

Sobre o controle da informação pelas corporações, na ausência do Estado, é um dos grandes desafios. Portanto, faz-se necessário um processo de construção social da ciência, com base social. O conhecimento precisa ser socializado e não pode ser privatizado. É preciso produzir a informação/conhecimento que efetivamente nos sirva.

Atualmente, a referência é umcontexto global/mundial – concentração corporativa, mudanças do clima: aceleração da inovação tecnológica, em uma ótica de "esgotamento" dos processos que podemos chamar de "dominação da natureza". Exemplo: desmaterialização das sementes/plantas. É muito interessante conhecer os genes que são responsáveis por uma maior produção de um determinado nutriente em uma planta e a construção artificial, em laboratório, de "novas plantas" por meio da biologia sintética e da nanotecnologia.

Mas o que isso implica? Na perda do controle social, pois significa apropriação privada dos seres vivos (plantas/microrganismos/humano?) pelas corporações, com a omissão e, muitas vezes, com a anuência do Estado nacional. Sem controle social. Perda da autonomia/dependência corporativa.

No plano global, no Fórum de Nyéléni/Mali, 2007-2009 reforma CSA/ONU: "Nos comprometemos a resistir ao modelo corporativo capitalista mundial, às suas instituições e políticas que impedem que as comunidades se afirmem e tenham soberania alimentar. Isto inclui lutar contra as políticas governamentais que facilitam o controle corporativo de nossa produção de alimentos e distribuição, como também a ação direta contra as práticas corporativas.".

É preciso lhes dizer, que consideramos que: "nós temos uma função: produzir os alimentos. Lixo produz as corporações! É estratégico para a humanidade o campesinato continuar vivo. Temos três prioridades: a prioridade um é sobreviver, a prioridade dois é sobreviver e a prioridade três é sobreviver". Convido-os/as a enfrentar esse desafio conosco. "Nada sobre nós, sem nós! Nenhum direito a menos!". Direitos/esquerdos humanos/sociais: Mutirão da Esperança Camponesa – há manifestações de agricultores e agricultoras que nos dizem: "gosto de morar/viver aqui". Esperancemo-nos!

09/11/2017

Síntese Painel 2: As relações da pesquisa em SSAN e o DHAA como ensino e a extensão universitária

Coordenação: Maria Angélica Tavares de Medeiros, Universidade Federal de São Paulo Campus Baixada Santista (UNIFESP BS) e Claudia Job Schmitt, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UUFRRJ)

Relatoria: Anelise Rizzolo de Oliveira, Universidade de Brasília (UnB) e Maína Ribeiro Pereira Castro, Centro Universitário de Brasília

Produção de conhecimento e as atividades de ensino e formação

1. Dais Gonçalves Rocha (UnB) : Coloca-se como uma pesquisadora interdisciplinar que compartilha saberes. Agradece e reconhece aprendizados acolhidos ao longo dos dias de ontem e hoje no evento. Situa seu objeto de apresentação no trajeto de organização do SIESCO – Sistema de Saúde / Escola da FS/ UnB. Apresenta o Marco legal que estrutura o processo a partir da Constituição Federal. Ancora-se no quadrilátero da Saúde como ensino, atenção, gestão e controle social. Elenca os incentivos às mudanças na formação profissional: (2002) PROMED, PET, PROSAUDE, MAISMEDICOS, PETGRADUASUS (2015).

Principais Desafios da produção de conhecimento no ensino e na saúde:

- Dificuldade de mobilização e envolvimento de professores para mudanças e aperfeiçoamento pedagógico

- Desvalorização da graduação diante da métrica de avaliação centrada em produção acadêmico-científica.
- Trajetória de formação dos professores (mestrandos e doutorandos) não oportuniza desenvolvimento de habilidades.
- Inexistência de ações de educação permanente voltada aos professores.
- Superação de relações hierárquicas verticalizadas entre universidade, serviço, organizações populares e saberes tradicionais. Busca de uma relação mais dialógica.

Destaca as desigualdades em relação à produção do conhecimento, formação e pós-graduação. Concentração de mestres e doutores nas regiões Sudeste e Sul. Como superar estas iniquidades? Onde focar? Extensão pela lente da equidade!

1. Elaine Martins Pasquim, MCTI: Apresenta o tema de sua Tese de Doutorado, que está relacionado em compreender o papel da extensão, no âmbito da universidade, para o tema da Segurança Alimentar e Nutricional. Foram analisados projetos do Programa Nacional de Extensão Universitária, do Ministério da Educação (PROEXT), cujas propostas se concentravam nas áreas das Ciências da Saúde e Ciências Agrárias. Além disso, tinham como princípios o diálogo de saberes, interdisciplinaridade e sustentabilidade, assim como o uso de estratégias com metodologias participativas.

Perspectivas de paradigmas de ciências que coexistem no contexto da SAN: Ciência para o bem da sociedade; Ciência como oportunidade estratégica (foco na inovação); Ciência como motor de progresso (linear e *topdown*).

Em relação à participação comunitária o estímulo foi maior no desenvolvimento, seguido de avaliação e concepção. Dificuldades foram apresentadas para trabalhar extensão por parte dos docentes: tempo, perfil e público, infraestrutura e financeiras. *"Os docentes não querem criar expectativas na comunidade, pois não poder atender isso depois".*

Problemas com o público: dificuldade de mobilização, cansaço existencial, crise institucional e integração cultural.

2. Mônica de Caldas Rosados Anjos, Universidade Federal do Paraná (UUFPR): Professora da UFPR que trabalha com o eixo da extensão, em uma perspectiva freiriana. A extensão como ferramenta para o diálogo de saberes e a promoção da equidade.

Inicia questionando porque, mesmo trabalhando com amorosidade, Paulo Freire não conseguia praticar diálogos nos processos de extensão? Mesmo fazendo rodas de conversa, como trazer, de fato, a capacidade dialógica nessa extensão, para que seja mais inclusiva e integre as pessoas a essa realidade? Afinal, fazemos extensão ou assistência universitária? Como gerar processos de transformação? Como impactar e ser impactado pela extensão? Fazemos comunicação ou emitimos comunicados? Para pessoas ou com pessoas? Isso interfere diretamente na superação das situações limite. Como você identifica e resolve as situações?

Para e *com* é uma postura e uma relativização dos processos e capacidades de pensar junto com elas na superação dos problemas e dificuldades de realidade compreendida e vivenciada. Fazer para, impõe ou mantém um *status quo*. Fazer com desconstrói. COM pessoas mudamos a dinâmica. Trazemos para nossa roda de conversa quais problemas essas pessoas enxergam. Às vezes os problemas que elas percebem nós não vimos. Para isso precisamos fazer a escuta. Melhor que uma fala bonita, é uma escuta bonita, segundo Rubem Alves.

A escuta bonita é dar a oportunidade para a expressão do outro. A extensão ajudaa acessar o problema pensando com o outro e não oprimindo.

A extensão nasce no Brasil de um modelo de prestação de serviço e assistência. Para solucionar problemas pontuais. Reflexos de um modelo positivista, tecnicista, fragmentado. Precisamos repensar: educar para ser.

Em que momento integramos as pessoas nas formas de fazer extensão? Educação crítica x tradicional. Mudar a estrutura do processo não muda a forma, necessariamente. Rodas de conversa podem ser opressoras e palestras podem ser provocadoras.

Quando ocorre a escuta das percepções que as pessoas têm sobre o lugar onde vivem, seus saberes e suas práticas? Se não provocamos isso? Como problematizar o que não se conhece? É necessário um cuidado. Ao coisificar as outras pessoas, nos coisificamos.

A extensão é uma possibilidade de educação concreta.

É necessário que a gente saia da imersão para que a gente possa emergir, para integrar-se à realidade do outro, para ser transformada e transformar a realidade.

Práxis é o foco da extensão! Extensão não deve ser um estender, mas um comunicar pleno de amorosidade.

3. Gloria Sammartino, Universidad de Buenos Aires: Professora do ensino superior da Argentina, que ministra uma disciplina sobre soberania alimentar que é um espaço multidisciplinar de integração de olhares e saberes no contexto da SSAN, no âmbito da formação dos cursos da saúde: curso de medicina. Contribuição contra hegemônica para a construção de uma ciência cidadã no campo da SSAN.

Contextualiza a alimentação como um fenômeno social, determinado por fatores complexos e multidimensionais.

Mapa da desnutrição e obesidade mundial: contradições sociais que geram estes problemas – modelo agroalimentar hegemônico – regime alimentar corporativo.

Agentes da produção e distribuição comercial de alimentos – multinacionais como Nestlé são responsáveis pelos problemas nutricionais do mundo. Padrão de alimentos ultraprocessados, que gera essas mazelas nutricionais.

Modelo de produção integrado comum modelo produtor de enfermidades. Redução de variedades de alimentos. O modelo alimentar não nos serve e, apesar de ter alimentos em quantidade para alimentar todos, muitas pessoas ainda passam fome. As corporações seguem acumulando lucros.

Contaminação de alimentos com agrotóxicos também é um problema, assim como a produção excessiva de carne.

Enfatiza a importância do DHAA, Segurança Alimentar e Soberania Alimentar, e compartilha suas experiências realizadas em seu país. Como, por exemplo, a apresentação da disciplina livre sobre Soberania Alimentar na Faculdade de Medicina. É multidisciplinar. Une aspectos socioculturais, nutricionais, de produção, de saúde eambientais.

Na disciplina, há saída de campos: seminários de campo em acampamentos onde se produzem alimentos ecológicos. Apoia uma horta, uma cantina e um bar saudável. Articula com disciplinas obrigatórias do curso de nutrição.

10/11/2017

Síntese Plenária Final

Relatoria: Verônica Gronau Luz, Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD) e Renato Carvalheira do Nascimento, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES).

O III Encontro Nacional de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional realizou sua plenária final no dia 10 de novembro, no Auditório Professor Ulysses de Campos, do Setor de Ciências Sociais Aplicadas da Universidade Federal do Paraná, Campus Jardim Botânico, na cidade de Curitiba-PR. A plenária deu início às 14h10min com a mesa composta por Renato Maluf, Elizabetta Recine, Veruska Prado, Fernanda Tavares, Nilson de Paula e Maria Teresa Betiol. A mesa agradeceu toda a equipe de organização do evento, incluindo acadêmicos de graduação, pós-graduação, docentes e demais colaboradores. Também houve agradecimento especial a Silvia Rigon, quem foi homenageada.

A pauta foi constituída pelos seguintes temas para discussão e deliberação da plenária:

1. Indicação dos integrantes do Comitê Executivo e do Comitê Consultivo da Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional – RBPSSAN;
2. Debate e deliberação sobre estatuto;
3. Carta do Encontro;
4. Moção em favor ao Prof Sorrentino da Universidade de São Paulo (USP);

5. Aprovada a preparação, pelo Comitê Executivo, de uma manifestação em nome do III ENPSSAN com o mapeamento de casos em que ocorreram atos identificados como de constrangimento, impedimento ou repressão ao livre exercício da crítica, para lhes dar visibilidade.

Foi deliberado, após aclamação, que todo o Comitê Executivo (ou Coordenação Executiva) seria composto pelos seguintes nomes e cargos da RBPSSAN:

- Coordenador: Renato Sérgio Jamil Maluf (UFRRJ)
- Vice-Coordenadora: Sandra Maria Chaves dos Santos (UFBA)
- Coordenadora Administrativa: Veruska Prado Alexandre (Universidade Federal de Goiás - UFG)
- Coordenador Financeiro: Nilson Maciel de Paula (UFPR)
- Secretária – Daniela Sanches Frozi (Fundação Oswaldo Cruz - Fiocruz)
- Coordenadora de Relações Internacionais – Ana Maria Segall Corrêa (Fiocruz)

Para o Conselho Fiscal foram escolhidos: Julian Perez-Cassarino (Universidade Federal da Fronteira Sul - UFFS); Naíza Nayla Bandeira de Sá (Universidade Federal do Pará - UFPA) e Renato Carvalheira Nascimento (CAPES).

Para o Conselho Consultivo foram escolhidos 30 membros, seguindo a ideia de que cada Grupo de Trabalho indicaria cinco membros para participar. Como foram seis Grupos Temáticos isso totalizou 30 pessoas, que foram escolhidas pelos grupos e endossadas na plenária. Foram indicados para integrar o Comitê Consultivo da RBPSSAN:

1. Andréia Cátia Leal Badaró – PR; 2. Anelise Rizzolo de Oliveira – DF; 3. Cimone Rozendo de Souza – RN; 4. Cláudia Job Schmidt – RJ; 5. Cristine Garcia Gabriel – SC; 6. Elisabetta Recine– DF;7. Eloise Schott – TO; 8. Fernanda Lima Pinto Tavares – PE ; 9. Inara do Nascimento Tavares – RR; 10. Írio Luiz Conti – RS; 11. Islandia Bezerra – PR; 12. Jonathan Andrade - PR; 13. Juliana Braga Guimarães – RJ; 14. Lígia Amparo – BA; 15. Lucas Eduardo Alegretti Prates – DF; 16. Marcos Aurélio Lopes Filho – DF; 17. Maria Angélica Tavares de Medeiros – SP; 18. Maria de Lourdes Ferreirinha – RJ; 19. Maria Emília Pacheco - RJ ; 20. Mariana Oliveira Ramos – RS; 21. Mauro Del Grossi – DF; 22. Michelle Cristine Medeiros Jacob – RN; 23. Norma Sueli Marques da Costa Alberto – PI; 24. Poliana de Araújo Palmeira – PB; 25. Reia Silvia Lemos Gomes – PA; 26. Renata Menasche– RS; 27. Silvio Porto – RJ; 28. Sonia Soares – RN; 29. Terezinha Arruda – SP; 30. Vanessa Schottz Rodrigues – RJ.

O local determinado para o IV ENPSSAN, após oferecimento da Profa. Marilia Mendonça Guimarães, foi a Universidade Federal de Goiás, em Goiânia, com apoio da Universidade Federal de Tocantins, conforme observação das professoras Ana Lúcia e Heloisa. O Reitor da UFG foi anteriormente contatado e demonstrou interesse de realizar o evento em 2019, interesse também confirmado pela coordenação da Faculdade de Nutrição da mesma universidade.

ESTATUTO DA RBPSSAN

Foi aberta a discussão sobre três pontos que requereram deliberação, além da Carta Política. Em relação à missão da Rede, o estatuto deixa claro que, embora seja uma rede de pesquisa, também envolve ações de ensino e extensão articulados.

O primeiro ponto foi o texto do artigo 4o. Foi votada pela manutenção do texto original.

O segundo ponto se referiu à definição de soberania alimentar no estatuto. Foi votada uma nova redação para essa definição, orientando que o estatuto seguirá as definições redigidas em Regimento Interno.

O terceiro ponto seria a redação do Artigo 23. Foi aprovada a proposta apresentada.

Foi decidido que o encontro será bianual, e não mais anual, com o próximo a ser realizado em 2019.

O estatuto foi aprovado com as modificações sugeridas.

CARTA DO ENCONTRO

Foi lida a declaração final (ou Carta Política ou Carta do Encontro) do III ENPSSAN e, após pequenas correções, a mesma foi aprovada pela plenária, com o nome de Carta Política.

Uma moção de apoio ao professor Marcos Sorrentino foi lida, em defesa dos direitos do professor dentro da Escola Luiz de Queiroz, USP, Piracicaba-SP, criticado por uma sindicância aberta contra a oposição ao modelo hegemônico. Foi aprovada a moção lida e a Rede ficou incumbida de redigir um manifesto mapeando outros casos de pesquisadores e membros de pesquisa que foram perseguidos, deixando claro o direito e liberdade de expressão. Foi adicionado, no ítem9 da Carta, conteúdo com esse teor, e aprovado pela plenária.

Silvio Porto declarou, para fins de registro, o constrangimento que diversos membros da CONAB e outros membros passaram frente aos processos e perseguição pelo governo e a juíza decretou absolvição de todos os réus nesse processo. Entretanto ele aponta que muitas marcas psicológicas, emocionais, familiares e muitos outros traumas demarcaram a barbárie para com essas pessoas, no contexto dos retrocessos que o País tem vivido.

A plenária foi encerrada, marcada pelos avanços do evento desde sua primeira edição e foi feito registro fotográfico dos participantes do evento, encerrando suas atividades às 17h40min.

PATROCÍNIO

CNPq
Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico

FRIEDRICH EBERT STIFTUNG

APOIO

UFPR
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

CPRA
CENTRO PARANAENSE DE REFERÊNCIA EM AGROECOLOGIA

FAO
FIAT PANIS

EMATER
INSTITUTO PARANAENSE DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL

CONSEA

CERESAN
Centro de Referência em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional
CPDA | UFRRJ

COLABORAÇÃO

Rede Negras - PR

PUCPR
SCIENTIA, VITA ET FIDES
GRUPO MARISTA

INSTITUTO GT3