

ALIMENTAÇÃO E SUAS INTERFACES: SAÚDE, MEIO AMBIENTE E CULTURA

FOOD AND ITS INTERFACES: HEALTH, ENVIRONMENT AND CULTURE

Dayana Karine Grijó Pires¹

Cristiane Cavalcante Lima²

Camila Lago Braga³

Resumo: O debate em torno das questões alimentares vem se ampliando nos últimos anos. Para atender à crescente população, os sistemas alimentares têm se tornado cada vez mais industrializados e especializados. Apesar de terem proporcionado um aumento significativo na produção de alimentos, o atual modelo de produção também tem causado impactos negativos de diversas ordens, no que tange a problemáticas nutricionais, ambientais e culturais. Os inquéritos alimentares revelam que os grupos sociais de maior vulnerabilidade social, sobretudo as mulheres, são os que mais sofrem com as problemáticas alimentares. O presente artigo, tem por objetivo apresentar as ações e resultados obtidos com o projeto de extensão intitulado: “Olhando o mundo pelas lentes da comida”, desenvolvido junto as crianças/adolescentes (em situação de vulnerabilidade social) da Fundação Socioassistencial Fé e Alegria do Amazonas. Foram realizadas palestras e rodas de conversas sobre alimentação e suas interfaces com a temática da saúde, meio ambiente e cultura. As ações desenvolvidas tiveram por objetivo despertar a conscientização sobre a importância do consumo dos alimentos *in natura*, produzidos, sobretudo pela agricultura familiar.

Palavras-chave: alimentação; saúde; sistemas alimentares.

Abstract: *The debate around food issues has been expanding in recent years. To meet the growing population, food systems have become increasingly industrialized and specialized. Despite having provided a significant increase in food production, the current production model has also caused negative impacts of various types in terms of nutritional, environmental, and cultural problems. Food surveys reveal the most socially vulnerable social groups, especially women, are those who suffer most from food problems. This article aims to present the actions and results obtained with the extension project entitled “Looking at the world through the lens of food,” developed with children/adolescents (in situations of social*

¹Discente do curso superior em Agroecologia do Instituto Federal de Ciência e Tecnologia do Amazonas, Campus Manaus Zona Leste. Bolsista do projeto de extensão (PROEX/IFAM). dayanagrij@gmail.com

²Doutora em Desenvolvimento Rural, professora do Instituto Federal de Ciência e Tecnologia do Amazonas, Campus Manaus Zona Leste. Coordenadora do projeto de extensão. cristiane.lima@ifam.edu.br

³Doutora em Desenvolvimento Rural, professora da Universidade Federal de Sergipe, camilalagobraga@gmail.com

vulnerability) of the Fundação Socioassistencial Fé e Alegria do Amazonas. Lectures and roundtables were held on food and its interfaces with the themes of health, environment, and culture. The actions developed aimed to raise awareness about the importance of consuming fresh food, produced mainly by family farming.

Keywords: food; health; food systems.

INTRODUÇÃO

O modo de produção dos sistemas alimentares industriais contemporâneos tem prejudicado o meio ambiente, provocado alterações climáticas e interferido nos hábitos alimentares culturais, a partir da diminuição de alimentos in natura e no aumento no consumo de produtos processados e ultraprocessados, o que tem afetado a saúde da população.

Este artigo pretende apresentar as ações desenvolvidas e os resultados obtidos por meio do projeto de extensão: “Olhando o mundo pelas lentes da comida”, o qual teve por objetivo promover palestras e rodas de conversas sobre o tema da alimentação e suas interfaces nas questões de saúde, meio ambiente e cultura. As ações desenvolvidas tiveram por finalidade despertar a conscientização sobre a importância do consumo dos alimentos in natura, produzidos, sobretudo pela agricultura familiar.

O público participante do projeto foram crianças/adolescentes (todas mulheres), em condições de vulnerabilidade social, atendidas pela Fundação Socioassistencial Fé e Alegria do Amazonas. A escolha desse público específico se justifica a partir do entendimento que os grupos sociais de maior vulnerabilidade social, sobretudo as mulheres, são os que mais sofrem com as problemáticas alimentares¹.

Avaliamos que (diante da disseminação de tanta desinformação), promover debates e divulgação de informações atualizadas e fidedignas sobre alimentação e suas relações com a saúde, meio ambiente e cultura, favoreceu processos de sensibilização e conscientização entre as participantes.

REFERENCIAL TEÓRICO

Para atender uma população cada vez mais numerosa, os sistemas alimentares passaram por profundas mudanças ao longo da história (Daviron, 2021; Beardsworth; Keil, 1997). A ênfase na especialidade técnica, na eficiência e na eficácia da produção material, próprias das sociedades modernas, tem sido incorporada à produção de alimentos, conduzindo os sistemas alimentares a processos cada vez mais industrializados e especializados, baseados na monocultura, com utilização intensiva de agroquímicos, alterações genéticas e circuitos de distribuição, e de consumo em massa. Para Beardsworth e Keil (1997) e Santos (2021), essa estrutura movimenta os mercados alimentares, influenciando não somente as relações econômicas internacionais, mas também os hábitos de consumo das sociedades ao redor do mundo.

Embora tenham proporcionado um aumento significativo na produção de alimentos, com maior oferta e redução dos seus custos, os sistemas alimentares industriais trouxeram impactos de longo prazo em diferentes setores da sociedade: economia, alimentação, paisagem, clima, entre outros (David-benz et al., 2022; Parsons; Hawkes, 2019; Rastoin; Gherzi; Schutter, 2010). Promovendo, portanto, consequências negativas, analisadas do ponto de vista nutricional, socioeconômico, ambiental e cultural (Beardsworth; Keil, 1997; Canesqui 1988; Daviron, 2021; Preiss; Schneider;

¹ Esse entendimento fundamenta-se por meio dos resultados de pesquisas/inquéritos nacionais sobre segurança alimentar (PENSSAN, 2022).

Coelho-de-Souza, 2020; Rapallo; Riveira, 2019; Rocha, 2020).

Em relação ao ponto de vista nutricional, o padrão alimentar contemporâneo - caracterizado pela diminuição de alimentos in natura e pelo elevado consumo de carnes, bem como de açúcar, sódio e gordura, muito presente em alimentos processados e ultraprocessados - tem promovido um aumento nos níveis de sobrepeso, obesidade e doenças relacionadas. (Lang; Heasman; 2004; Rapallo; Riveira, 2019). Embora as consequências desse tipo de alimentação não sejam exclusivas dos grupos sociais mais vulneráveis, são eles o alvo mais imediato de seus efeitos deletérios, uma vez que tais sujeitos, por possuírem um baixo nível de renda, acabam optando por alimentos mais baratos, que, em geral, são menos nutritivos (Canesqui, 1988; Schutter; Quinot; Swensso, 2021).

Nesse sentido, a questão nutricional muito se relaciona aos fatores de caráter socioeconômico, porquanto, embora atualmente a oferta de alimentos seja maior, a capacidade de acesso a produtos adequados do ponto de vista nutricional, por parte das populações vulneráveis, permanece baixa. Dados da Organização das Nações Unidas (ONU) para Agricultura e Alimentação, do inglês Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), revelam que os preços das dietas saudáveis são superiores (Intini; Jacq; Torres; 2019).

Em relação à dimensão ambiental, a forma intensiva de produção causa grande desgaste ao solo, contamina a água e prejudica a saúde ambiental e humana (Rocha, 2020). Por exemplo, o uso acentuado de transporte em longas distâncias e as práticas do desmatamento e da queimada influenciam a poluição atmosférica, agravando a problemática do aquecimento global. Segundo Rocha (2020, p. 33), “a agricultura moderna tem sido identificada como o setor que mais contribui para a poluição do ar em muitas regiões do mundo”. Corroborando essa afirmação, de acordo com o Painel Intergovernamental sobre Mudanças Climáticas (IPCC, 2021), esse modelo de agricultura tem sido a principal responsável pelas alterações climáticas, cujos os efeitos provocam impactos diretos e indiretos na produção de alimentos².

No que diz respeito aos aspectos culturais, avalia-se que a homogeneização dos alimentos, induzida pelos sistemas alimentares industriais, tem reprimido a cultura e a diversidade alimentar das sociedades, sobretudo entre os povos e comunidades tradicionais. Como exemplo dessa interferência cultural, pode-se citar os estudos conduzidos por Binotti (2023), Figueiredo (2023), Leite (2007), Mendes (2019), Souza e Villar (2018). Segundo esses autores, os indígenas vêm apresentando problemas de saúde associados à má nutrição, devido ao aumento no consumo de alimentos processados e/ou ultraprocessados. A facilidade com que esses produtos chegam às aldeias tem desmotivado a manutenção das práticas culturais de produção, o que afeta, portanto, os conhecimentos tradicionais desses povos.

De modo geral, embora inicialmente os desafios alimentares estivessem concentrados em temas como escassez e produção em larga escala, na atualidade, as preocupações direcionam-se aos impactos nutricionais, socioeconômicos, ambientais e

² Conforme Marchetti et al. (2023), as mudanças climáticas, significativamente atreladas à expansão da agricultura industrial, alteram a estrutura dos ecossistemas, de modo que acarretam mudanças no ciclo de vida de animais e plantas e causam, inclusive, extinção de algumas variedades agrícolas locais, raças crioulas e perda de conhecimentos tradicionais.

culturais causados pelo modelo industrial de produção de alimentos (Preiss; Schneider, 2020).

As problemáticas descritas acima constituem uma realidade em muitas cidades brasileiras, como no caso da capital Manaus. Por exemplo, de acordo pesquisa de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (Vigitel), o município de Manaus está entre as capitais com maiores índices de indivíduos com excesso de peso. No quesito “obesidade”, os homens manauaras estão em 4º e as mulheres em 2º lugar. Outra informação divulgada pelo relatório Vigitel (2023), também vinculada à problemática da saúde e da alimentação inadequada, diz respeito ao consumo regular de frutas e hortaliças. Segundo o relatório, Manaus está entre as capitais que consomem a menor quantidade de frutas e hortaliças em cinco ou mais dias na semana (Brasil, 2023). Esse é um fato que chama atenção, considerando o contexto em que se situa o estado, marcado por um amplo cardápio de frutas e produtos da biodiversidade.

A mudança desse cenário perpassa por vários fatores, desde de aspectos amplos relacionados à implementação de políticas públicas com foco na produção sustentável, à aspectos mais específicos como no caso de acesso à informação de temas relacionados à questão alimentar. As ações de extensão relatadas por esse artigo dialogam com o segundo ponto, pois tratam-se da promoção de ações de caráter formativo.

METODOLOGIA

O grupo participante do projeto de extensão, o qual foi implementado por uma discente do curso superior em Agroecologia do Instituto Federal do Amazonas/Campus Zona Leste, corresponde a crianças/adolescentes de 9 a 12 anos (mulheres) da Fundação Fé e Alegria do Amazonas. Trata-se de uma fundação sem fins lucrativos de caráter beneficente que realiza trabalho socioeducativo com crianças/adolescentes em situação de vulnerabilidade social.

As ações propostas pelo projeto de extensão foram realizadas por meio de cinco encontros. O primeiro deles teve por objetivo apresentar o projeto para a equipe gestora e pedagógica (monitores) da fundação. Nessa ocasião, foram apresentados os objetivos do trabalho e esclarecimento de dúvidas. Os demais encontros foram realizados com o grupo de criança/adolescente (em torno de 15 participantes) e com as monitoras da turma. Para esses encontros foram organizadas palestras, rodas de conversa e dinâmicas/gincanas. Desse modo, os encontros foram pedagogicamente conduzidos por meio de metodologias participativas. O uso dessas metodologias tem por objetivo incentivar uma maior interação e protagonismo do grupo.

Todas as atividades propostas tiveram como tema condutor a ‘alimentação’. A partir desse assunto, outras temáticas igualmente relevantes foram discutidas, tais como: saúde, meio ambiente e cultura. Antes de, efetivamente, iniciar o trabalho com as temáticas mencionadas, foi aplicado um instrumento diagnóstico denominado: “Técnica de Associação de Livre de Palavras” (TAL). Essa ferramenta foi aplicada no primeiro e no último dia do projeto, isso permitiu verificar se a compreensão do tema alimentação, por parte das crianças/adolescente participantes do projeto, foi ampliada

ao final dos encontros propostos.

Embora o trabalho desenvolvido oferecesse ênfase no tripé extensão, o ensino e a pesquisa também se fizeram presentes. O componente ensino se manifestou através de encontros formativos em formato de palestras e rodas de conversas. Essas ocasiões foram precedidas de momentos de estudo e de elaboração de materiais pedagógicos. A componente pesquisa pode ser identificada via análise dos dados coletados por meio da TAL. Esses dados foram submetidos à técnica de análise de conteúdo, a qual segundo Bardin (1997), visa conhecer aquilo que está por trás das palavras que são emitidas pelos sujeitos, configurando-se como um tratamento das informações contidas nas mensagens. Na seção a seguir será apresentado um relato das ações desenvolvidas, bem como os resultados da análise dos dados obtidos com a Técnica de Associação Livre de Palavras.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Nesta seção serão apresentados os relatos das atividades desenvolvidas nos quatro encontros realizados com o grupo de crianças/adolescentes da fundação socioassistencial “Fé e Alegria do Amazonas”. O último relato apresentará uma análise dos dados obtidos com a Técnica de Associação Livre de Palavras (TAL).

Após apresentação do projeto de extensão à equipe de profissionais da Fundação, o primeiro encontro realizado com as crianças/adolescentes ocorreu no dia 22 de agosto de 2024, e esteve organizado em cinco momentos, a saber:

1º Momento – Aplicação do instrumento de pesquisa. A primeira questão da técnica TAL solicitava que cada criança/adolescente registrasse seis palavras e/ou expressões que viessem à mente relacionadas à alimentação. A segunda questão orientava que essas palavras e/ou expressões fossem hierarquizadas, da mais importante (1a) para a menos importante (5a). A terceira e última questão, solicitava que justificassem a escolha (o porquê) da primeira palavra, ou seja, aquela eleita como a mais importante.

2º Momento – Demonstração de alimentos. Nesse momento foi apresentado vários alimentos processados e minimamente processados, tais como feijão, sardinha enlatada, leite em pó, carne moída enlatada, salsicha, refrigerante, margarina, achocolatado de caixa, macarrão instantâneo, bolacha recheada, balas etc. A apresentação desses alimentos teve por objetivo discutir com o grupo a composição desses produtos, pontuando questões relativas à adição de emulsificantes, espessantes, gorduras, açúcares, sal, aromatizantes e conservantes artificiais. Nesta ocasião as crianças/adolescentes demonstraram espanto ao saber que a maioria dos alimentos contém uma grande variedade de aditivos. E para nossa surpresa, uma das participantes compartilhou o seguinte relato: *“meu pai comia x-salada toda sexta-feira, mas ele foi no médico e o médico disse que era pra ele parar de comer essas besteiras que tava fazendo mal pra ele, mas ele não deixou de comer, ele passou mal do coração e morreu”*. Esse relato levantou o debate sobre as possíveis consequências nutricionais à saúde humana, ocasionadas a partir do consumo excessivo de alimentos industrializados.

3º Momento – Apresentação de vídeo³ (Figura 1). Foi apresentada uma animação que, de maneira bem ilustrativa, exemplificou de forma ampla a composição dos alimentos ultraprocessados. Nessa ocasião as participantes ficaram surpresas com a quantidade de açúcar presentes no achocolatado líquido (superior ao refrigerante).

4º Momento – Debate dirigido. Nessa atividade, conduzimos o debate no sentido de relacionar o tema da alimentação com outras pautas sociais. Assim, além da questão da saúde, abordamos também a relação da alimentação com aspectos relacionados à cultura e ao meio ambiente. O debate foi aprofundado por meio de questões norteadoras que tratavam sobre alimentos regionais/loais; produção de alimentos e seus impactos ao meio ambiente; alimentos orgânicos, entre outros. O debate dirigido proporcionou trocas de experiências tanto por parte das crianças/adolescentes, quanto por parte das educadoras da Fundação, as quais estiveram presentes em todos os encontros.

5º Momento - Degustação de alimentos regionais (Figura 2). No último momento do primeiro encontro, realizamos um lanche coletivo, composto por: tapioca, macaxeira, cará roxo, frutas (biribá, mamão, bacurí, acerola e limão-tangerina), bem como sucos e din-din, feitos a partir da polpa de acerola, cupuaçu e goiaba. Destacamos que embora todas as frutas oferecidas fossem regionais e da estação, várias das participantes relataram estarem experimentando pela primeira vez algumas delas, como no caso do bacurí e do biribá.

Figura 1 - Participantes assistindo ao vídeo sobre alimentos processados.



Fonte: Própria do autor, 2024

³Mayumi. Alimentos ultraprocessados - Animação. Disponível em: <https://youtu.be/BWaLJRl6qjU?feature=shared>< Acesso em: 22/08/2024

Figura 2- Participantes, bolsista, orientadora e educadoras.



Fonte: Própria do autor, 2024

O segundo encontro foi realizado no dia 17 de setembro de 2024, e esteve estruturado em três momentos.

1º Momento. Exibição do filme: "Os sem floresta". A história relata a vida de um grupo de animais da floresta que acordam após a hibernação e descobrem que seu habitat natural foi transformado em um condomínio residencial. Nesse novo cenário, os animais precisam aprender a lidar com as mudanças, especialmente em relação a alimentação, uma vez o desmatamento da área (para a construção do condomínio), comprometeu a disponibilidade de alimentos. Após a reprodução do filme (acompanhado de pipoca), a bolsista solicitou que as participantes estabelecessem uma relação entre a história retratada e os debates realizados no encontro anterior.

2º Momento: Nessa etapa foi realizada uma dinâmica de perguntas sobre o filme com respostas curtas (sim ou não). Se a resposta fosse afirmativa, teriam que levantar as mãos, se negativa, teriam que cruzar os braços em formato de X. Esse momento gerou muita animação no grupo. Após as perguntas de sim e não, outros questionamentos foram feitos, cujo objetivo foi gerar posicionamentos e debates. Assim, foram feitas indagações tais como: a transformação na área florestal impactou a mudança alimentar dos animais? Os animais foram encantados pelo sabor dos industrializados?, entre outras.

3º Momento: O último momento do segundo encontro esteve, exclusivamente, direcionado para discussão/debate sobre os resíduos dos alimentos ultraprocessados (tema fortemente abordados pelo filme). Durante essa atividade, chamamos a atenção

para o fato de que esses resíduos, até então inexistentes na floresta, começaram a fazer parte do paisagismo daquela região.

Um fato que nos deixou particularmente motivadas durante este segundo encontro, foi o comentário do professor de esportes da instituição, o qual comentou sobre o entusiasmo das meninas em estarem participando do projeto. Relatou que o grupo estava “contando os dias” para o próximo encontro. Esse feedback fortaleceu a relação de afetividade (tão relevante em processos pedagógicos) estabelecida, especialmente, entre a bolsista do projeto de extensão e as crianças/adolescentes.

O terceiro encontro foi realizado no dia 29 de outubro de 2024, organizado em quatro momentos.

1º Momento: Exibição do filme WALL-E. A animação retrata o cenário de total destruição do planeta terra, causada pelo excesso de poluição. Conta que em virtude das condições insalubres, com gases tóxicos por toda atmosfera, a humanidade abandonou o planeta, passando a residir em uma gigantesca nave. Nesse sentido, o filme trata sobre temas relativos à poluição e ao consumismo. Provoca uma reflexão sobre a relação do homem com a natureza e da importância de cuidar do planeta.

2º Momento: Roda de conversa sobre os temas tratados no filme WALL-E. Foi realizada uma roda de conversas sobre o filme, estimulando as participantes a se posicionarem em relação: i) aos fatores que geraram todo o contexto de degradação ambiental; ii) ao estilo de vida dos moradores da nave AXION e; iii) a característica da alimentação dos habitantes da nave (baseadas em suplementos alimentares). A história retratada na animação despertou a atenção das crianças/adolescentes. Os aspectos que mais chamaram atenção das participantes foi a quantidade de lixo e o estilo de vida do ser humano (sedentarismo + alimentação ultraprocessada + superalimentação). Uma das participantes, comentou espantada: “eles nem conseguiam mais andar com o tanto que comem e ficam nessas cadeiras”. Aproveitando esse comentário, uma das formadoras que acompanhava a atividade levantou o seguinte questionamento: “Mesmo esse filme sendo uma ficção, será que não estamos caminhando nessa direção?”. Em seguida a formadora relatou ter presenciado uma situação que muito se aproximava das cenas contidas no filme: comentou que trabalhou em uma casa de família, cuja a filha do casal (em uma condição de aparente obesidade) passava grande parte do seu tempo em frente à televisão, e sempre que tinha fome, adquiria o alimento via aplicativos de delivery.

3º Momento: Exibição do vídeo: “Alimentos ultraprocessados”⁴ (Figura 3). Considerando o grande interesse das participantes pelo tema dos alimentos processados e ultraprocessados, foi feita a exibição do vídeo mencionado. Ao ver a quantidade de óleo contida em alguns ultraprocessados, uma das participantes comentou: “Quem é que beberia esse tanto de óleo? Só se quiser morrer”. Ao ouvir da bolsista do projeto de extensão que aquela quantidade de óleo era utilizada para a fabricação de um único pacote de salgadinho, a participante ficou incrédula. A explicação sobre adição de gordura em sorvetes também foi um fator que surpreendeu à todas.

De modo geral, as informações apresentadas pelo vídeo e aprofundados pela

⁴ Produzido pela Secretaria de Atenção Primária à Saúde (SAPS, 2018)

bolsista, promoveram importantes esclarecimentos. Por exemplo, uma das formadoras comentou que não conhecia muito bem o significado da palavra transgênico (T). Acreditava que se tratava de alimento com gorduras trans. A bolsista esclareceu que os alimentos transgênicos são aqueles que foram modificados em algum grau para resistir a herbicidas, fungicidas etc., e que são muito utilizados na monocultura convencional.

Fazer desses encontros um espaço de esclarecimento foi um dos principais objetivos do projeto de extensão, pois o acesso a informações fidedignas é fundamental para a mudança de comportamento/atitudes, em direção a uma alimentação mais saudável.

4º Momento: Roda de conversa sobre agricultura. Outro tema presente de forma transversal no filme e aprofundado na roda de conversa foi a questão da produção de alimentos. Como forma de melhor exemplificar esse assunto foi exibido o vídeo “A importância do uso sustentável da água e do solo”. A partir dele, discutimos sobre a importância do ciclo da água para a diversidade de plantas, portanto, de alimentos. Essa discussão nos pareceu relevante, uma vez que temas relacionados a clima e vegetação permearam toda a história retratada na animação WALL-E. Assim, nesse último momento do terceiro encontro, todo o diálogo esteve orientado para alertar sobre a importância da biodiversidade no plantio. O tema da biodiversidade no plantio, foi, por sua vez, a chave para apresentar/esclarecer outras questões específicas da agricultura de base agroecológica, tais como produção orgânica e técnicas sustentáveis de produção de alimentos, a exemplo da rotação de culturas. Questões do contexto local, como a falta de chuva, desmatamento e queimadas, também foram debatidas.

Figura 3 - Exibição do vídeo: “Alimentos ultraprocessados” (SAPS, 2018).



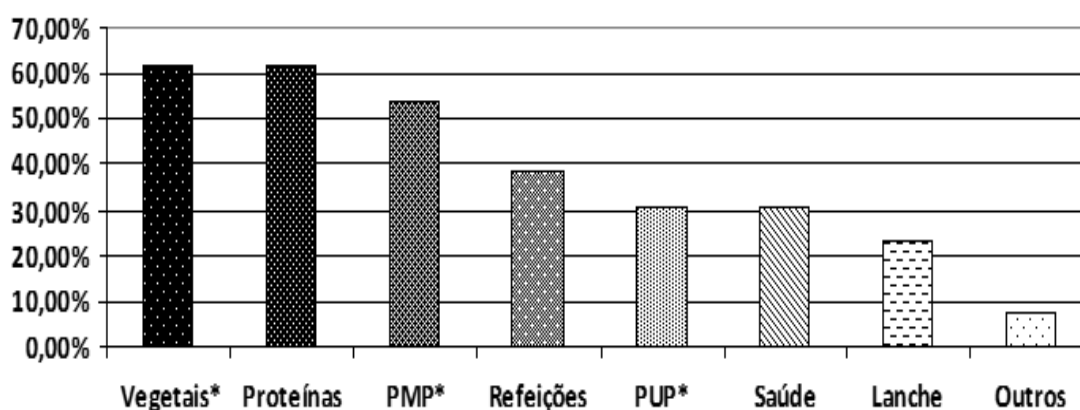
Fonte: Própria do autor, 2024

O quarto e último encontro foi realizado no dia 13 de novembro de 2024, e esteve estruturado em três momentos.

1º Momento: Aplicação da Técnica de Associação Livre de Palavras (TAL). Este instrumento foi aplicado no primeiro e no último encontro, fato este que permitiu realizar uma análise comparativa, bem como avaliar os resultados da ação proposta.

No primeiro encontro, os resultados da TAL apresentaram uma variação nos tipos de alimentos mencionados (Gráfico1), com uma grande quantidade de palavras/expressões fazendo menção a alimentos *in natura* (vegetais e frutas), carne (proteínas em geral) e produtos minimamente processados. Analisando a justificativa das participantes, que corresponde ao item 3 do questionário, no qual era solicitado que escrevessem/justificassem o motivo da escolha da palavra/expressão eleita como a mais importante. Observamos que, embora a categoria “vegetais” tenha apresentado a maior ocorrência, as palavras/expressões eleitas como a mais importante estiveram relacionadas as categorias “minimamente processadas” (PMP) e “ultraprocessado” (PUP). Esse dado, representa, segundo os próprios relatos das participantes, seus hábitos de consumo e suas preferências alimentares.

Gráfico 1 - Taxa de Ocorrência dos Principais Tópicos Mencionados do TAL – Inicial.



Vegetais* - Inclui: Hortaliças e Frutas.

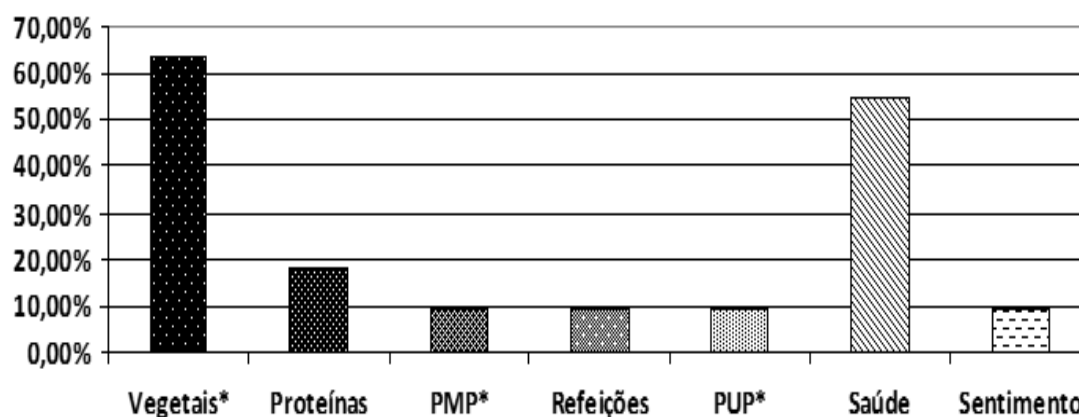
PMP* – Produto Minimamente Processado.

PUP* – Produto Ultraprocessado.

Fonte: Elaboração própria, 2024.

Em relação aos resultados obtidos na segunda aplicação do instrumento, estes revelaram uma menor variação nos grupos de alimentos mencionados (Gráfico 2). Houve um aumento nas palavras/expressões vinculadas as categorias: “vegetais” e “saúde”. O tema saúde aumentou 24% em relação a primeira TAL. Também foi observado uma mudança significativa na escolha das palavras/expressões eleitas como as mais importantes, estas estiveram mais relacionadas aos alimentos promotores de saúde. O gráfico 2 representa os dados da segunda TAL.

Gráfico 2 - Taxa de Ocorrência dos Principais Tópicos Mencionados do TAL - Inicial



Vegetais* - Inclui: Hortaliças e Frutas.

PMP* – Produto Minimamente Processado.

PUP* – Produto Ultraprocessado.

Fonte: Elaboração própria, 2024.

2º Momento: Dinâmica do balão e dinâmica “torta na cara”. Ambas as brincadeiras envolviam perguntas e respostas relacionadas às temáticas abordadas nos encontros 1, 2 e 3. As participantes foram divididas em dois grupos de forma aleatória. O grupo pontuava a cada resposta certa. A dinâmica do balão consistia em inflar o balão acima da cabeça da participante, as quais estavam posicionadas em fila. Foram realizadas perguntas à primeira da fila, caso não soubesse a resposta, a participante voltaria para o final da fila. O tempo de resposta era marcado até o balão estourar. Pontuava a equipe que respondesse a maior quantidade de perguntas (antes de estourar o balão). A dinâmica da torta na cara consiste em um teste de agilidade. Quem acertasse a resposta teria o direito de oferecer uma torta na cara (feita de chantilly) à sua oponente. As dinâmicas tiveram por objetivo resgatar algumas das questões tratados nos encontros anteriores, bem como finalizar o projeto de forma divertida, portanto, afetiva.

3º Momento: Encerramento. Como forma de encerramento houve a distribuição de brindes entre as participantes do projeto e uma fala de agradecimento tanto da bolsista quanto da coordenadora.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As ações de extensão realizadas por meio de metodologias participativas despertaram o interesse do público-alvo (infanto-juvenil) à temática da alimentação. A análise das categorias obtidas por meio da Técnica de Associação Livre de Palavras (TAL), revelou mudanças nas percepções das participantes em relação as questões alimentares. Observamos uma transição de interesses alimentares, puramente associado ao sabor, para uma abordagem mais focada na saúde, com ênfase na

importância do consumo alimentos benéficos, como no caso dos vegetais.

Apesar de acreditarmos que ações dessa natureza contribuem no sentido de despertar a conscientização sobre a importância do consumo de alimentos saudáveis, *in natura*, produzidos, sobretudo, pela agricultura familiar; compreendemos que as escolhas alimentares do grupo participante do projeto de extensão não se limitam à questão da “conscientização”, uma vez que há outros fatores envolvidos, especialmente aqueles relacionados aos aspectos econômicos e de políticas públicas.

Cientes dessas limitações, avaliamos que o maior ganho do projeto com as ações de extensão propostas foi de ampliar a percepção do grupo em relação ao tema alimentação. Acreditamos que ao final do projeto o ato de comer não seja mais encarado como algo trivial, afinal, concordando com Lévi-Strauss, “a gente não come só o que é bom para comer, mas também o que é bom para pensar. Em última instância, esperamos incentivar, na medida do possível, o consumo responsável de alimentos, do ponto de vista nutricional, cultural e ambiental.

REFERÊNCIAS

BEARDSWORTH, A; KEIL, Teresa. **Sociology on the menu: an invitation to the study of food and society**. London: Routledge, 1997.

BINOTTI, T. C. **Manejo territorial Hupd’äh e agros[s]ociobiodiversidade: relações com políticas públicas de alimentação escolar e agroecologia**. 2023. 195 f. Tese (Doutorado em Ciências) – Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Universidade de São Paulo, Piracicaba, 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Vigitel Brasil 2023: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico: estimativas sobre frequência e distribuição sociodemográfica de fatores de risco e proteção para doenças crônicas nas capitais dos 26 estados brasileiros e no Distrito Federal em 2021**. Brasília: Ministério da Saúde, 2021.

CANESQUI, A. M. Antropologia e alimentação. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 3, n. 22, p. 207-216, 1988.

DAVID-BENZ, H; SIRDEY, N.; DESHONS, A.; ORBELL, C.; HERLANT, P. **Catalisando a transformação sustentável e inclusiva dos sistemas alimentares: estrutura conceitual e método para a avaliação nacional e territorial dos sistemas alimentares**. Roma; Montpellier; Bruxelas: FAO; CIRAD; União Europeia, 2022.

DAVIRON, B. Aux origines de l’agriculture industrielle. *In*: BRICAS, N.; CONARÉ, D.; WALSER, M. (ed.). **Une écologie de l’alimentation**. Versailles: Quæ, 2021. cap. 4. p. 71-81.

FIGUEIREDO, R. S. **Avaliação da gestão do Programa Nacional de Alimentação**

Escolar Indígena ofertada no Estado do Amazonas. 2023. 105 f. Dissertação (Mestrado em Ciências da Saúde) – Universidade Federal do Amazonas, Manaus, 2023.

INTINI, J.; JACQ, E.; TORRES, D. **Transformar los sistemas alimentarios para alcanzar los ODS.** Santiago do Chile: FAO, 2019. Documento n. 12.

LANG, T.; HEASMAN, M. Diet and nutrition policy: a clash of ideas or investment? **Development**, [S.l.], v. 47, n. 2, p. 64-74, 2004.

LEITE, M. Sociodiversidade, alimentação e nutrição indígena. In: BARROS, D. C.; SILVA, D. O.; GUGELMIN, S. Â. (org.). **Vigilância alimentar e nutricional para a saúde indígena.** Rio de Janeiro: Fiocruz, 2007. cap. 7. p. 181-210.

MARCHETTI, F. F.; LOPES, K. C. S. A.; GUYOT, M. SORRENTINO, M.; LOPES, P. R. Agroecologia: ciência, movimento político e prática social para mitigação e adaptação às mudanças climáticas. **Revista Brasileira de Agroecologia**, [S.l.], v. 18, n. 1, p. 388-415, 2023.

MENDES, N. R. G. A. **Análise do processo de reformulação do Programa Nacional de Alimentação Escolar nas escolas indígenas no Amazonas.** 2019. 136 f. Dissertação (Mestrado em Governança e Desenvolvimento) – Escola Nacional de Administração Pública, Brasília, 2019.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido.** São Paulo: Brasiliense, 1991.

PARSONS, K.; HAWKES, C. **Connecting food systems for co-benefits:** how can food systems combine diet-related health with environmental and economic policy goals? Copenhagen: European Observatory on Health Systems and Policies, 2019.

REDE PENSSAN – REDE BRASILEIRA DE PESQUISA EM SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. **2º Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil.** São Paulo: Fundação Friedrich Ebert; Rede PENSSAN, 2022.

PREISS, P.V.; SCHNEIDER, S. Mercados e segurança alimentar e nutricional. In: PREISS, P. V.; SCHNEIDER, S.; COELHO-DE-SOUZA, G. (org.). **A contribuição brasileira à segurança alimentar e nutricional sustentável.** Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2020. cap. 10. p. 171-190.

PREISS, P. V.; SCHNEIDER, S.; COELHO-DE-SOUZA, G. (org.). **A contribuição brasileira à segurança alimentar e nutricional sustentável.** Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2020. cap. 4. p. 69-90.

RAPALLO, R.; RIVERA, R. **Nuevos patrones alimentarios, más desafíos para los**

sistemas alimentarios. Santiago de Chile: FAO, 2019. Documento n. 11.

RASTOIN, J. L.; GHERSI, G.; SCHUTTER, O. **Le système alimentaire mondial:** concepts et méthodes, analyses et dynamiques. Versailles Cedex: Quae, 2010.

ROCHA, C. Impactos à saúde humana causados pelos sistemas alimentares. *In:* PREISS, P. V.; SCHNEIDER, S.; COELHO-DE-SOUZA, G. (org.). **A contribuição brasileira à segurança alimentar e nutricional sustentável.** Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2020. cap. 2. p. 27-52.

SANTOS, M. M. **Ativismo alimentar:** experiências locais de produção e consumo de alimentos em São Paulo. 2021. 101 f. Dissertação (Mestrado em Ciências) – Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Universidade de São Paulo, Piracicaba, 2021.

SCHUTTER, O.; QUINOT, G.; SWENSSON, L. F. J. Public food procurement as a development tool: the role of the regulatory framework. *In:* SWENSSON, L.; HUNTER, D.; SCHNEIDER, S.; TARTANAC, F. **Public food procurement for sustainable food systems and healthy diets.** Rome: FAO; Alliance of Bioversity International and CIAT; Editora da UFRGS, 2021. V. 1. cap. 2. p. 43-77.

SOUZA, V. M. G.; VILLAR, B. S. Hábitos alimentares e produtos ultraprocessados na alimentação escolar: um estudo de caso da Terra Indígena Piaçaguera, São Paulo, Brasil. **Segurança Alimentar e Nutricional**, [S.l.], v. 25, n. 1, p. 23-30, 2018.