



## 15 ° ENCONTRO SABORES E SABERES

### CADERNO DE RESUMOS

# ENCONTRO SABORES E SABERES - 15 ANOS DE ALIMENTAÇÃO EM FOCO

21 E 22 DE SETEMBRO DE 2023

ORGANIZAÇÃO:



UFRJ



PR-2 PR-6

APOIO:



PR-5

## **SOBRE O EVENTO:**

O Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC), em parceria com a Pró-Reitoria de Pós-Graduação e Pesquisa (PR2) e do Sistema de Alimentação da UFRJ/Restaurantes Universitários e apoio da Pró-Reitoria de Extensão (PR5) oferece, desde 2009, o evento Encontro Sabores e Saberes como parte das comemorações do Dia Mundial da Alimentação, criado pela Organização para Agricultura e Alimentação das Nações Unidas – FAO –, para marcar a luta contra a fome mundial e o estímulo à produção de alimentos do planeta e aos produtores rurais.

O evento trata de assuntos relacionados à alimentação, meio ambiente e sustentabilidade, articulando-o com os temas propostos para discussão, a cada ano, pela Organização das Nações Unidas – ONU e, também, em alinhamento com os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável.

O 15º Encontro Sabores e Saberes ocorreu nos dias 21 e 22 de setembro de 2023 e foi uma edição comemorativa para celebrar os 15 anos do evento que, desde sua primeira edição, tem a segurança alimentar como debate transversal. O mês de setembro do ano de 2023, marcou o cinquentenário de falecimento de Josué de Castro, patrono do INJC, professor e

cientista social que dedicou sua vida ao estudo e combate à fome e às desigualdades sociais, temáticas que integram o escopo do Encontro. Como tradicionalmente ocorre, a programação contou com palestra, oficinas culinárias, exposições acadêmicas, relatos de experiências, apresentação de trabalhos científicos e atividade cultural.

O evento foi realizado de forma presencial e contou, em sua programação, com palestras e apresentação oral dos cinco trabalhos que receberam menção honrosa. Todos os trabalhos aprovados pela comissão científica encontram-se em exposição no formato de pôsteres eletrônicos no site do evento.

O presente caderno é uma coletânea dos resumos dos trabalhos em exposição e, também, dos premiados apresentados em sessão oral durante a programação.

Até a próxima edição!

*\*Todas as informações constantes nos resumos são da responsabilidade dos autores.*

## **EDITORAS**

Profa. Dra. Elizabeth Accioly – INJC/UFRJ

Profa. Msc. Camila das Neves Didini – Doutoranda em Alimentos e Nutrição/UNIRIO

## **COMISSÃO ORGANIZADORA**

Profa. Dra. Elizabeth Accioly – INJC/UFRJ (Coordenadora do evento)

Profa. Dra. Maria Eliza Assis dos Passos - INJC/UFRJ

Profa. Dra. Tatiana S. Feijó Cardozo - INJC/UFRJ

Profa. Dra. Leticia Ferreira Tavares – INJC/UFRJ

Profa. Msc. Camila das Neves Didini – Doutoranda em Alimentos e Nutrição/UNIRIO

Dra. Renata Machado – SIA/UFRJ

Raphael da Silva Cavalcante – Divisão de Integração Acadêmica/UFRJ

Marcelo Henrique Dias Siqueira - Divisão de Integração Acadêmica/UFRJ

Caio Fábio Alves Leonor – Mestrando em Nutrição Humana/UFRJ

## **ALUNOS EXTENSIONISTAS**

Giovanna Sbrocca Ferreira - Graduação em Nutrição/UFRJ

Camila Oliveira Dutton Bittencourt - Graduanda em Nutrição/UFRJ

Yasmin Burke Ribeiro Harada - Graduação em Nutrição/UFRJ

Maria Helena Nogueira da Silva - Graduação em Nutrição/UFRJ

## **COMISSÃO AVALIADORA DE RESUMOS**

Alessandra Pereira - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro/UNIRIO, RJ

Ana Cláudia Mazzone - Universidade do Estado do Rio de Janeiro/UERJ, RJ

Ana Paula Fernandes Gomes - Universidade Federal do Rio de Janeiro/UFRJ, RJ

Antônio Jorge Ribeiro da Silva – Universidade Federal do Rio de Janeiro/UFRJ, RJ

Arlene Gaspar – Universidade Federal do Rio de Janeiro- Campus UFRJ Macaé, RJ

Carolina Beres - Universidade do Estado do Rio de Janeiro/UERJ, RJ

Clarissa Magalhães - Universidade do Estado do Rio de Janeiro/UERJ, RJ

Claudia Valéria Cardim – Universidade do Estado do Rio de Janeiro/UERJ, RJ

Daniela de Barros Mucci - Universidade do Estado do Rio de Janeiro/UERJ, RJ

Daniela Menezes Neiva Barcellos – Núcleo de Estudos sobre Cultura e Alimentação/NECTAR-  
Universidade do Estado do Rio de Janeiro/UERJ, RJ

Daniela Sanches Frozi - Programa de Pós-graduação de Políticas Públicas de Saúde/Fiocruz  
Brasília/DF

Débora Martins Santos – Universidade do Estado do Rio de Janeiro/UERJ, RJ

Ellen Mayra Menezes Ayres – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro/UNIRIO, RJ

Fabiana Bom Kraemer – Universidade do Estado do Rio de Janeiro/UERJ, RJ

Flavia Farias Lima - Universidade Federal do Rio de Janeiro/UFRJ, RJ

Flávia Milagres Campos – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro/UNIRIO, RJ

Florence de Faria Brasil Vianna – Universidade Federal do Rio de Janeiro/UFRJ, RJ

Giane Moliari do Amaral Serra – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro/UNIRIO, RJ

Gustavo Machado – Núcleo Interdisciplinar para o Desenvolvimento Social/NIDES -  
Universidade Federal do Rio de Janeiro/UFRJ, RJ

Heloísa Firmino – Núcleo Interdisciplinar para o Desenvolvimento Social/NIDES - Universidade  
Federal do Rio de Janeiro/UFRJ, RJ

Isabelle Paes Leme Esperança - Universidade Estácio de Sá/UNESA, RJ

Izabela Alves Gomes - Universidade Estácio de Sá/UNESA, RJ

Jane de Carlos Santana Capelli - Universidade Federal do Rio de Janeiro/UFRJ-Macaé, RJ

Jéssica Rosa Marinho Quintão - Nutricionista Apoio Técnico no Núcleo de Alimentação e Nutrição em Políticas Públicas da Universidade do Estado do Rio de Janeiro/UERJ, RJ  
Jorginete de Jesus Damião Trevisani – Universidade do Estado do Rio de Janeiro/UERJ, RJ  
José Filipe Tavares – Centro Universitário UNIESP, PB  
Juliana Dias – Universidade Federal do Rio de Janeiro/UFRJ, RJ  
Juliana Pereira Casemiro - Universidade do Estado do Rio de Janeiro/UERJ, RJ  
Lucia Maria Jaeger de Carvalho – Universidade Federal do Rio de Janeiro/UFRJ, RJ  
Luciana Diniz – Centro Universitário Celso Lisboa, RJ  
Luciana Maldonado - Universidade do Estado do Rio de Janeiro/UERJ, RJ  
Luciana Ribeiro Trajano Manhães – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro/UNIRIO, RJ  
Marco Antônio Miguel – Universidade Federal do Rio de Janeiro/UFRJ, RJ  
Maria Claudia Soares Carvalho – Universidade Federal do Rio de Janeiro/UFRJ, RJ  
Maria das Graças Gomes Azevedo Medeiros – Universidade Federal Fluminense/UFF, RJ  
Maria Helena Hasselmann - Universidade do Estado do Rio de Janeiro/UERJ, RJ  
Maria Lucia Teixeira Polônio – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro/UNIRIO, RJ (aposentada)  
Mariana Fernandes Brito de Oliveira – Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ Macaé, RJ  
Marilia Duque – ESPM / Ladige Laboratório Digital de Educação Alimentar e Humanidades da UnB  
Mônica de Souza Lima Sant Anna - Universidade Federal do Rio de Janeiro/UFRJ-Macaé, RJ  
Naiara Sperandio - Universidade Federal do Rio de Janeiro/UFRJ-Macaé, RJ  
Nilma Morcerf de Paula - Universidade Federal do Rio de Janeiro/UFRJ, RJ  
Paula Britto - Instituto de Estudos em Saúde Coletiva - Universidade Federal do Rio de Janeiro /UFRJ, RJ  
Rafaela Karen Fabri - Universidade do Estado do Rio de Janeiro/UERJ, RJ  
Renan Finamore - Programa de Pós-Graduação de Tecnologia para o Desenvolvimento Social/NIDES/ UFRJ, RJ  
Renata Amorim - Universidade Federal do Rio de Janeiro/UFRJ-Macaé, RJ  
Rosa Maria de Sá Alves – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro/UNIRIO, RJ  
Rute Costa - Universidade Federal do Rio de Janeiro/UFRJ, RJ  
Susana Moreira Padrão – Universidade do Estado do Rio de Janeiro/UERJ, RJ  
Vanessa Schottz Rodrigues - Universidade Federal do Rio de Janeiro/UFRJ-Macaé, RJ  
Victor Jonas Esperança - Universidade Estácio de Sá/UNESA, RJ  
Walison Fábio Rogério – Universidade Federal da Bahia/UFBA, BA



Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

E56 Encontro Sabores e Saberes – edição especial (15. : 2023. : Rio de Janeiro, RJ)

Anais do XV Encontro Saberes e Sabores, 21 a 22 de setembro de 2023, [recurso eletrônico]: 15 anos de alimentação em foco / editoras Elizabeth Acioly, Camila das Neves Didini. Rio de Janeiro: UFRJ / INJC, 2023. [285] p.

1. Alimentação. 2. Meio Ambiente. 3. Sustentabilidade. 4. Segurança Alimentar. 5. Educação Alimentar. I. Universidade Federal do Rio de Janeiro. II. Instituto de Nutrição Josué de Castro. III. Título.

Bibliotecário responsável: Juliano Leal Camargo (CRB 7 7124)

# **ÍNDICE RESUMOS**

## **Eixo: Agroecologia**

<b><u>Título</u></b>	<b><u>Pág.</u></b>
AGROECOLOGIA COMO REFERENCIAL PARA AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO AMBITO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	16
ALIMENTOS PROVENIENTES DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA O ABASTECIMENTO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UFBA	19
ATIVIDADES EDUCATIVAS NO LABORATÓRIO ABERTO DE AGROECOLOGIA, NUTRIÇÃO E TECNOLOGIA DA UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE	22
ESTRATÉGIA DE FORMAÇÃO PARA AGRICULTORES URBANOS DE NITERÓI	25
FEIRA AGROECOLÓGICA DO VALONGUINHO: CONSTRUINDO PROCESSOS INSTITUCIONAIS	28
FEIRAS AGROECOLÓGICAS INSTITUCIONAIS: PROMOVENDO SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL E UM AMBIENTE ALIMENTAR MAIS SAUDÁVEL	31
HORTAS COLETIVAS: SEMEANDO AGROECOLOGIA E CULTIVANDO ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL	34
LABORATÓRIO ABERTO DE AGROECOLOGIA, NUTRIÇÃO E TECNOLOGIA DA UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE: AÇÕES DE IMPLANTAÇÃO E CONSOLIDAÇÃO	36
LIVRO PARA COMIDA, PRATO PARA EDUCAÇÃO: VIVÊNCIAS NA COZINHA DA ESCOLINHA AGROECOLÓGICA	39
PLANTAR COMIDA E COLHER SAÚDE: VIVÊNCIAS AGROECOLÓGICAS EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE	41
SUSTENTABILIDADE E SEMENTES CRIOULAS UMA REVISÃO DE LITERATURA	43

## **Eixo: Alimentação, História e Cultura**

<b><u>Título</u></b>	<b><u>Pág.</u></b>
“COMIDA É PATRIMÔNIO”: A EXTENSÃO POPULAR COMO ESPAÇO DE DIÁLOGO DE SABERES E DE FORTALECIMENTO DA AÇÃO EM REDE ENTRE UNIVERSIDADE E SOCIEDADE	46
A COZINHA DA FILÓ: MANIFESTAÇÕES CULINÁRIAS DA REGIÃO CENTRO-OESTE E REFLEXÕES SOBRE A ALIMENTAÇÃO NA NOVELA “PANTANAL”	49
A FOME É UM PROJETO COLONIAL: DIÁLOGOS COM JOSUÉ DE CASTRO.	52
ALIMENTAÇÃO QUILOMBOLA SOB A ÓTICA DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA	55
ATRIBUIÇÕES DO NUTRICIONISTA NO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	58
CINECLUBE FEIJÃO COM ARROZ: AMPLIANDO O OLHAR SOBRE ALIMENTAÇÃO A PARTIR DAS LENTES DO CINEMA	61
COZINHA ITALIANA PARA A INFÂNCIA: A ÓTICA DA COMPARAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE DUAS GERAÇÕES DE UMA FAMÍLIA ITALIANA	64
DA INFLUÊNCIA FRANCESA AO DELIVERY: PANORAMA DA EVOLUÇÃO DOS RESTAURANTES NO BRASIL	66
DIMENSÕES ASSOCIADAS AO ALEITAMENTO MATERNO: UM OLHAR AMPLIADO PARA O APOIO À AMAMENTAÇÃO PROLONGADA	69
EBOOK COME, BEM!: ALIMENTAÇÃO, CULINÁRIA E MEMÓRIA AFETIVA.	72
ORALIDADE, RESISTÊNCIA E ANCESTRALIDADE NA COZINHA 🏆	75
OS IMPACTOS DOS HÁBITOS ALIMENTARES NA BUSCA DA SEGURANÇA ALIMENTAR: DA COLONIZAÇÃO AOS DIAS DE HOJE	78
RELATO DE EXPERIÊNCIA DA PRODUÇÃO DE UM MINI DOCUMENTÁRIO QUE TRADUZ A IMPORTANCIA DO CACAU NATIVO PARA UMA COMUNIDADE RIBEIRINHA DA AMAZÔNIA PARAENSE 🏆	81



TEMPERAR O FEIJÃO E AGRADECER AOS AMIGOS: UMA ANÁLISE DA RELEVANCIA DE UM ALIMENTO COMUM NA MESA DO BRASILEIRO NA HISTÓRIA DA DONA ALAÍDE DO FEIJÃO 84

---

USO DO INSTAGRAM PARA DIVULGAÇÃO DE RECEITAS TRADICIONAIS ADAPTADAS AO PÚBLICO VEGANO 87

---

### **Eixo: Alimentação, inovação e responsabilidade social**

---

<u>Título</u>	<u>Pág.</u>
“VOCÊ TEM FOME DE QUÊ? ”: O USO DAS PANC NA REPRODUÇÃO DE PRATOS REGIONAIS EM UMA COZINHA SOLIDÁRIA DO RIO DE JANEIRO	89
AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE DE DISPONIBILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	91
COMPRAS DA AGRICULTURA FAMILIAR NO ÂMBITO DO PNAE: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA NA REDE FEDERAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA DA REGIÃO DOS LAGOS DO ESTADO DO RJ	93
HABILIDADES CULINÁRIAS EM ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS	96

### **Eixo: Biodiversidade e Alimentação**

---

<u>Título</u>	<u>Pág.</u>
ALIMENTOS REGIONAIS E DA SOCIOBIODIVERSIDADE EM CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM MUNICÍPIOS DO RIO DE JANEIRO	99
AVALIAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL DA MASSA ENRIQUECIDA COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE SPIRULINA	102

### **Eixo: Ciência e tecnologia de alimentos**

---

<u>Título</u>	<u>Pág.</u>
DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA VEGETAL ALTERNATIVA AO LEITE À BASE DE SEMENTE DE MUNGUBA (PACHIRA AQUATICA): ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DA MATRIZ E DO PRODUTO	104

DESENVOLVIMENTO DE BISCOITOS TIPO COOKIE DE COCO E CHOCOLATE: AVALIAÇÕES QUÍMICA, FÍSICA E SENSORIAL	106
DESENVOLVIMENTO E CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, FÍSICO-QUÍMICAS E DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE BISCOITO TIPO COOKIE: AVENACOOKIE	108
DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE BISCOITO TIPO COOKIE À BASE DE FARINHA DE SEMENTE DE ABÓBORA E ESPECIARIAS	111
DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE UM BISCOITO UTILIZANDO FARINHA DA CASCA DO MARACUJÁ	114
DETERMINAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICO TOTAIS NA URINA APÓS O CONSUMO AGUDO DE JABOTICABA	117
ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE BISCOITO PRODUZIDO COM FARINHA DE AVEIA E ESPECIARIAS	119
FARINHAS DAS CASCAS DE MARACUJÁ E MELANCIA: CAPACIDADE ANTIOXIDANTE PELOS MÉTODOS DO RADICAL DPPH, TEAC E FRAP	121
GELEIA DE MAÇÃ ACRESCIDA DE FARINHA DAS CASCAS E SEMENTES DE JABUTICABA: FENÓLICOS, CAPACIDADE ANTIOXIDANTE, DIGESTÃO IN VITRO E CITOTOXICIDADE EM LINHAGEM TUMORAL DE MAMA	124
GOIABIS, BISCOITO ELABORADO COM UTILIZAÇÃO PARCIAL DE GOIABA A PARTIR DE UMA FORMULAÇÃO PADRÃO À BASE DE FARINHA DE TRIGO: ANÁLISES FÍSICAS, FÍSICO-QUÍMICAS E DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL	127

### **Eixo: Educação Alimentar e Nutricional**

<b><u>Título</u></b>	<b><u>Pág.</u></b>
A IMPORTÂNCIA DA ALIMENTAÇÃO COMO TRATAMENTO NA DOENÇA DE ALZHEIMER	129
A PRÁTICA LÚDICA EM ATIVIDADES RELACIONADAS AO SISTEMA DIGESTÓRIO DURANTE O ATENDIMENTO NUTRICIONAL PARA IDOSOS	131
A REDUÇÃO DE CONSUMO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL COMO RECURSO PARA A DIMINUIÇÃO DOS CUSTOS DAS OFICINAS	134

CULINÁRIAS DO PROJETO DE EXTENSÃO “GASTRONOMIA NA PROMOÇÃO DA SAÚDE” 🍷	
ANÁLISE DO CONSUMO ALIMENTAR DE FRUTAS E VEGETAIS DE PACIENTES ATENDIDOS EM UM AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO NA ZONA OESTE DO RIO DE JANEIRO	136
AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE MULHERES EM IDADE REPRODUTIVA SOB ASSISTÊNCIA AMBULATORIAL	138
CONHECENDO O GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA: ABORDAGEM COM ADULTOS EM PROCESSO DE ALFABETIZAÇÃO DE UMA ESCOLA MUNICIPAL DO RIO DE JANEIRO	141
CONTRIBUINDO PARA ESCOLHAS ALIMENTARES MAIS INFORMADAS: AÇÃO EDUCATIVA COM ESTUDANTES DO ENSINO MÉDIO DE MACAÉ, RJ	143
DIRETRIZES PARA O TRABALHO PEDAGÓGICO EM EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL	145
EXPERIÊNCIA DA RESIDENTE NUTRICIONISTA DO PROGRAMA DE SAÚDE FAMÍLIA E COMUNIDADE DA UFRJ NO GRUPO DESCOMPLICA DIABETES DA CLÍNICA DE SAÚDE DE FAMÍLIA ZILDA ARNS	148
NUTRIÇÃO EM AÇÃO: OFICINA DE SANDUÍCHE SAUDÁVEL PARA CRIANÇAS E ADOLESCENTES DA ZONA OESTE NO RIO DE JANEIRO	151
OFICINA CULINÁRIA COMO ESTRATÉGIA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM INSTITUIÇÃO FILANTRÓPICA DE ENSINO NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO	154
OFICINA DE CULINÁRIA COMO MÉTODO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COM ADOLESCENTES	156
OFICINAS PEDAGÓGICAS COMO PARTE DO PROCESSO DE IMPLEMENTAÇÃO DE HORTAS ESCOLARES	158
OS MALEFÍCIOS DOS ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS À SAÚDE E COMO SUBSTITUÍ-LOS POR ALIMENTOS SAUDÁVEIS IMPLEMENTADA AOS USUÁRIOS DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO	161
PRÁTICAS DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NO AMBULATÓRIO DE UM HOSPITAL MUNICIPAL NO RIO DE JANEIRO - UM OLHAR PARA A ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE	164
PRÁTICAS NUTRICIONAIS EDUCATIVAS ELABORADAS E REALIZADAS NO ESTÁGIO DE SAÚDE COLETIVA EM AMBIENTE ESCOLAR	167

PROJETO HORT'ESCOLA: PUBLICAÇÃO MIDIÁTICA DE PRIMEIROS PRODUTOS EM REDES SOCIAIS 🇮🇧	169
REDES SOCIAIS COMO FERRAMENTA DE PROPAGAÇÃO DE CONHECIMENTO CIENTÍFICO: UMA ABORDAGEM AOS ALIMENTOS FUNCIONAIS	172
RELATO DE EXPERIÊNCIA NO ÂMBITO DO PROGRAMA SAÚDE NA ESCOLA: AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E SEGURANÇA ALIMENTAR DE CRIANÇAS ESTUDANTES DE UMA ESCOLA MUNICIPAL DO RIO DE JANEIRO 🇮🇧	175
SAL DE ERVAS: EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM REDE SOCIAL DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UFRJ	178

### **Eixo: Erradicação da pobreza e geração de renda**

<b><u>Título</u></b>	<b><u>Pág.</u></b>
A COQUETELARIA COMO POTENCIAL MERCADO DE TRABALHO PARA POPULAÇÃO TRANS: CASO TRANSGARÇONNE	181
CAPACITAÇÃO EM CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO PARA MANIPULADORES DO COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS DO MUNICÍPIO DE NITERÓI, RIO DE JANEIRO	184
DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA (DHAA) PARA PESSOAS COM VULNERABILIDADE	187

### **Eixo: Perdas, desperdícios e aproveitamento de alimentos**

<b><u>Título</u></b>	<b><u>Pág.</u></b>
APROVEITAMENTO INTEGRAL COMO PRÁTICA SUSTENTÁVEL EM TÉCNICA DIETÉTICA: VIABILIDADE E ACEITAÇÃO	190
APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS: ATIVIDADE PRÁTICA COM ALUNOS ADULTOS EM PROCESSO DE ALFABETIZAÇÃO	192
APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS: UMA ANÁLISE COMPARATIVA DE BOLOS ELABORADOS COM BANANA PRATA (MUSA SAPIENTUM)	195

---

DESENVOLVIMENTO DE FERRAMENTA DIGITAL SOBRE APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS PARA UNIDADES ESCOLARES	198
---	-----

---

## **Eixo: Segurança Alimentar e Nutricional**

---

<b><u>Título</u></b>	<b><u>Pág.</u></b>
A RELAÇÃO DA SITUAÇÃO DE INSEGURANÇA ALIMENTAR E DESIGUALDADES RACIAIS NO PERÍODO PRÉ-PANDÊMICO	201
A RELAÇÃO ENTRE INSEGURANÇA ALIMENTAR E PESSOAS COM DEFICIÊNCIA: UMA REVISÃO DA LITERATURA	203
ACEITABILIDADE DE PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO ESCOLAR DE ALUNOS DO ENSINO FUNDAMENTAL	205
ANÁLISE DA ADEQUAÇÃO DE CONSUMO DE CÁLCIO E PROTEÍNAS EM UNIVERSITÁRIAS 🇧🇷	208
ANÁLISE DO PROCESSO DE TRABALHO DOS MERENDEIROS DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM UMA ESCOLA MUNICIPAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO	210
ANÁLISE DOS EDITAIS DE CONCURSO PARA MERENDEIROS NO ÂMBITO DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO	213
AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL DE LEITES FERMENTADOS COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO	215
AVALIAÇÃO DA TEMPERATURA DAS REFEIÇÕES SERVIDAS NO ALMOÇO E JANTAR NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - CAMPUS MARACANÃ	217
CONHECIMENTO SOBRE O PNAE POR ATORES ESCOLARES DE UM MUNICÍPIO DA REGIÃO METROPOLITANA DO RIO DE JANEIRO	220
CONSUMO ALIMENTAR DE ADOLESCENTES	223
CONSUMO DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS POR UNIVERSITÁRIOS	225
CONSUMO DE ULTRAPROCESSADOS E INSEGURANÇA ALIMENTAR EM GESTANTES DE RISCO	227

---

DESIGUALDADES REGIONAIS E SOCIAIS NA INSEGURANÇA ALIMENTAR NO BRASIL, 2013-2018	230
DIFUSÃO DO CONHECIMENTO CIENTÍFICO NO DEBATE DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL	233
ENTRAVES PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: PERCEPÇÃO DE PROFESSORAS DE UMA ESCOLA DE ENSINO INFANTIL DE MACAÉ, RJ	235
FICHAS TÉCNICAS DE PREPARAÇÃO PARA A PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR ADEQUADA, SAUDÁVEL E SUSTENTÁVEL NO MUNICÍPIO DE NITERÓI	238
INDICADORES SOCIAIS E A INSEGURANÇA ALIMENTAR EM INDÍGENAS DO BRASIL	241
INSEGURANÇA ALIMENTAR E DESPESAS COM AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS EM DOMICÍLIOS BRASILEIROS: ANÁLISE DA PESQUISA DE ORÇAMENTOS FAMILIARES 2017-2018	244
MAPEAMENTO DOS EQUIPAMENTOS PÚBLICOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E SUA RELAÇÃO COM A PROMOÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO	247
O ESPETÁCULO DA FOME: ANÁLISE DAS MANCHETES SOBRE A FOME NO BRASIL NAS PUBLICAÇÕES JORNALÍSTICAS DA MÍDIA ONLINE	250
PERFIL DE ALIMENTOS SOLICITADOS NAS CHAMADAS PÚBLICAS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO	252
PREVALÊNCIA DE ANEMIA EM CRIANÇAS BRASILEIRAS EM SITUAÇÃO DE (IN)SEGURANÇA ALIMENTAR: RESULTADOS DO ESTUDO NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO INFANTIL (ENANI-2019)	255
PREVALÊNCIA DOS INDICADORES DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E NÃO SAUDÁVEL EM CRIANÇAS BRASILEIRAS DE 6 A 59 MESES EM SITUAÇÃO DE (IN)SEGURANÇA ALIMENTAR: ENANI-2019	257
SUBSÍDIOS PARA AS POLÍTICAS PÚBLICAS QUE GARANTAM A SANOS PLANOS DE GOVERNO DOS CANDIDATOS AO GOVERNO DO ESTADO RIO DE JANEIRO E À PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA EM 2022	260
TRAJETÓRIA DOS RESTAURANTES POPULARES CARIOCAS NA PROMOÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL	263
UM RETRATO DO CONSUMO ALIMENTAR EM UM TERRITÓRIO DE ELEVADA VULNERABILIDADE SOCIAL	266

---

## **Eixo: Sustentabilidade Ambiental e Alimentar**

---


<b><u>Título</u></b>	<b><u>Pág.</u></b>
ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO FARELO DE AMENDOIM: UM POTENCIAL INGREDIENTE ALIMENTÍCIO DE VALOR AGREGADO	269
DESENVOLVIMENTO DE FARINHA DE FOLHA DE BRÓCOLIS: COMPOSIÇÃO CENTESIMAL, CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E TESTE DE ACEITAÇÃO (BRASSICA OLERACEA L. VAR. ITÁLICA PLENCK)	271
INCORPORAÇÃO DE ASPECTOS SUSTENTÁVEIS NA PERCEPÇÃO DE UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL POR INDIVÍDUOS ADULTOS BRASILEIROS E ITALIANOS	274
PERCEPÇÃO DO CONSUMIDOR SOBRE ALIMENTOS SUSTENTÁVEIS E PESQUISA DE INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO DE CONSUMO SUSTENTÁVEL DE ALIMENTOS	277
PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) ESCOLAR NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO	280

---

## **Eixo: Tratamento de resíduos, Alimentação e Sustentabilidade Ambiental**

---

<b><u>Título</u></b>	<b><u>Pág.</u></b>
OFICINAS DE COMPOSTAGEM COMO ESTRATÉGIA DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL NO AMBIENTE ESCOLAR	283

 Esse símbolo, ao lado do título do trabalho, sinaliza aqueles que receberam menção honrosa da comissão científica e foram apresentados em sessão oral no evento.

## **AGROECOLOGIA COMO REFERENCIAL PARA AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO AMBITO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

GABRIELLE DA SILVA BRANDÃO, GABRIELA DA SILVEIRA LOPES, JENNIFER CALAZANS DA CONCEIÇÃO, KAMILA BERTU, JEAN CARLOS DA CONCEIÇÃO ROCCO, BÁRBARA GUIMARÃES SOUZA, ROSEANE MOREIRA SAMPAIO BARBOSA, PATRÍCIA CAMACHO DIAS

Universidade Federal Fluminense (UFF)

*brandaogabrielle@id.uff.br*

**INTRODUÇÃO:** O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) estabelece, em conjunto à oferta de uma alimentação adequada e saudável aos escolares, ações estratégicas de Educação Alimentar e Nutricional (EAN). Dentre elas, a implementação de hortas pedagógicas, que são capazes de oportunizar diferentes abordagens para o debate sobre sistemas alimentares mais justos, saudáveis e sustentáveis (BRASIL, 2020). Assim, a agroecologia surge como referencial que pode favorecer a implementação de hortas em contexto escolar (BARROS et al, 2012).

**OBJETIVO:** O objetivo deste estudo é identificar, a partir da experiência de implementação de hortas agroecológicas, elementos pedagógicos e operacionais de manejo que facilitem a institucionalização dessa estratégia em escolas.

**METODOLOGIA:** Trata-se de uma pesquisa-intervenção desenvolvida em sete escolas do município de Niterói, durante o período de setembro de 2021 a maio de 2023. As ações incluíram diagnóstico e implementação das hortas e desenvolvimento de oficinas. Buscou-se identificar técnicas e processos desenvolvidos com base no referencial da agroecologia que contribuíram para o desenvolvimento de estratégias pedagógicas de Educação Alimentar e Nutricional e para institucionalização da horta como ferramenta pedagógica nas escolas.

**RESULTADOS:** A partir da implementação das hortas agroecológicas nas escolas municipais de Niterói, foi possível perceber elementos pedagógicos como: cultivo de espécies em consórcios que permitem aos alunos identificar as variedades de um mesmo gênero alimentício, trazendo um questionamento sobre o quanto o mercado não oferece uma diversidade de alimentos para o consumo alimentar; o reconhecimento das sementes crioulas como instrumento para debater a origem e a cultura dos alimentos e a relação dos povos originários e comunidades tradicionais com o cultivo e a identificação de espécies regionais e de plantas alimentícias não convencionais (PANCs) como método de diversificação da alimentação dos escolares. Os elementos operacionais de manejo identificados foram: a cobertura do solo como um método mantenedor de umidade, reduzindo a necessidade de irrigação, visto que esta é um desafio para hortas escolares; cultivo de flores como atrativo aos insetos polinizadores, contribuindo para o controle biológico das hortaliças e a utilização de materiais (como: pó de madeiras, estrado de cama etc) que seriam descartados, promovendo assim um baixo custo da infraestrutura necessária para implementação da horta.

**CONCLUSÃO:** Os princípios da agroecologia se colocam como elementos importantes na implementação das hortas, como verificado na experiência das sete escolas municipais de Niterói. Foi possível abordar temas como a relação da agroecologia com a produção consciente de alimentos, valorização dos saberes dos povos originários e comunidades tradicionais, o cultivo de espécies biodiversas e regionais através dos consórcios, redução da necessidade de irrigação, uso das flores como atrativo aos insetos polinizadores e reuso de materiais que seriam descartados. Estes foram aspectos que favoreceram a implementação das hortas pedagógicas.



## Referências

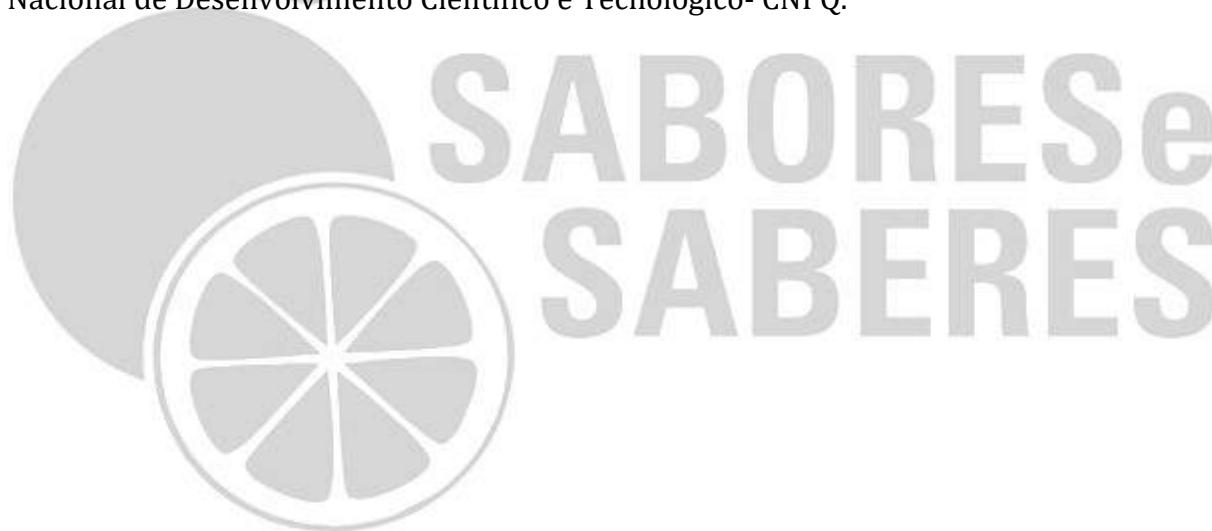
BRASIL. Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 08 mai. 2020. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-n-6-de-8-de-maio-de-2020-256309972>. Acesso em 01 jun. 2023.

BARROS, L. C. de; DAMBROS, G.; MACHADO, D. T. M. Agroecologia na escola: desenvolvimento de atividades agroecológicas na rede pública de ensino de Cachoeira do Sul/RS. Revista Monografias Ambientais, [S. l.], v. 5, n. 5, p. 1032–1037, 2012. DOI: 10.5902/223613084232. Disponível em: <https://periodicos.ufsm.br/remoa/article/view/4232>. Acesso em: 3 jun. 2023.

ALTIERI, M. Agroecologia: a dinâmica produtiva da agricultura sustentável. 5. ed. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2004. Disponível em: [https://arca.furg.br/images/stories/producao/agroecologia\\_short\\_port.pdf](https://arca.furg.br/images/stories/producao/agroecologia_short_port.pdf). Acesso em: 3 jun. 2023.

**Palavras-chave:** Hortas pedagógicas, Agroecologia, Educação Alimentar Nutricional, Alimentação escolar, Educação ambiental.

**Apoio/Fomentos:** O estudo foi contemplado com financiamento no edital do Programa de Desenvolvimento de Projetos Aplicados (PDPA) da Prefeitura de Niterói e pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico- CNPQ.





## AGROECOLOGIA COMO REFERENCIAL PARA AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO ÂMBITO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

BRANDÃO, Gabrielle<sup>1</sup>; LOPES, Gabriela<sup>2</sup>; CONCEIÇÃO, Jennifer<sup>3</sup>; BERTU, Kamilla<sup>4</sup>; ROCCO, Jean<sup>5</sup>; SOUZA, Bárbara<sup>6</sup>; BARBOSA, Roseane<sup>7</sup>; DIAS, Patricia<sup>8</sup>.  
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE<sup>1</sup>, brandaogabrielle@id.uff.br  
Agroecologia

### INTRODUÇÃO

Dentre as ações estratégicas de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), está a implementação de hortas pedagógicas, capazes de oportunizar diferentes abordagens para o debate sobre sistemas alimentares mais justos, saudáveis e sustentáveis (BRASIL, 2020). Assim, a agroecologia surge como referencial que pode favorecer a implementação de hortas em contexto escolar (BARROS et al, 2012).

### OBJETIVO

Identificar, a partir da experiência de implementação de hortas agroecológicas, elementos pedagógicos e operacionais de manejo que facilitem a institucionalização dessa estratégia em escolas.

### METODOLOGIA

Trata-se de uma pesquisa-intervenção desenvolvida em sete escolas do município de Niterói, durante o período de setembro de 2021 a maio de 2023. As ações incluíram diagnóstico e implementação das hortas e desenvolvimento de oficinas. Buscou-se identificar técnicas e processos desenvolvidos com base no referencial da agroecologia que contribuíram para o desenvolvimento de estratégias pedagógicas de EAN e para institucionalização da horta como ferramenta pedagógica nas escolas.

### RESULTADOS

#### Elementos pedagógicos



Cultivo de espécies em consórcios



Identificação de espécies regionais e de plantas alimentícias não convencionais (PANC)



Sementes crioulas:

debate sobre origem dos alimentos e povos originários e comunidades tradicionais

#### Elementos operacionais de manejo



Cobertura do solo como um método mantenedor de umidade



Cultivo de flores como atrativo aos insetos polinizadores: controle biológico



Utilização de materiais que seriam descartados: baixo custo da infraestrutura necessária para implementação da horta

### CONCLUSÃO

Foi possível abordar temas como a relação da agroecologia com a produção consciente de alimentos, valorização dos saberes dos povos originários e comunidades tradicionais, o cultivo de espécies biodiversas e regionais através dos consórcios, redução da necessidade de irrigação, uso das flores como atrativo aos insetos polinizadores e reuso de materiais que seriam descartados. Estes foram aspectos que favoreceram a implementação das hortas pedagógicas.

### REFERÊNCIAS

BRASIL. Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 08 mai. 2020; BARROS, L. C. de; DAMBROS, G.; MACHADO, D. T. M. Agroecologia na escola: desenvolvimento de atividades agroecológicas na rede pública de ensino de Cachoeira do Sul/RS. Revista Monografias Ambientais, [S. l.], v. 5, n. 5, p. 1032–1037, 2012. DOI: 10.5902/223613084232.

Apoio financeiro: Edital do Programa de Desenvolvimento de Projetos Aplicados (PDPA) da Prefeitura de Niterói e Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPQ).

## ALIMENTOS PROVENIENTES DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA O ABASTECIMENTO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UFBA

Tereza Cristina de Oliveira e Oliveira, Sisnando Souza Pacheco, Rerisson Ferreira Silva Campos e Joeli Silva de Souza

Universidade Federal da Bahia (UFBA)

*anad@ufba.br*

A garantia de uma alimentação de qualidade é uma importante ação de assistência estudantil instituída pelo Plano Nacional de Assistência Estudantil - PNAES (BRASIL, 2010), que possibilita a permanência de jovens em situação de vulnerabilidade socioeconômica no ensino público superior, por meio de acesso à moradia, transporte, alimentação, etc. Assim, contribuindo para um melhor desempenho acadêmico. Entende-se por alimentação de qualidade aquela composta por alimentos locais, saudáveis e culturalmente situados, tais como aqueles produzidos pela Agricultura Familiar (AF). Sabe-se que a AF produz 70% dos alimentos consumidos no Brasil (IBGE, 2017), e que esses alimentos são majoritariamente produzidos em sistemas agroalimentares sustentáveis, foi proposto o projeto "Mapeamento de fornecedores de alimentos da AF no município de Salvador - BA e na região metropolitana", com o objetivo de demonstrar a viabilidade da aquisição de alimentos da AF para abastecimento do Restaurante Universitário (RU) da UFBA, o qual é responsável por ofertar alimentação aos estudantes. Buscando atingir esse objetivo, realizou-se uma pesquisa exploratória, na qual analisou-se qualitativamente os cardápios do RU, e realizou-se o mapeamento de agricultores familiares em sites, mídias sociais e no catálogo de produtos da AF do estado da Bahia. Posteriormente, foram enviados questionários virtuais aos agricultores identificados. Com base nos dados levantados, foram identificados 119 agricultores e agricultoras, organizados em associações e cooperativas e 41 agricultores-feirantes que participam de feiras livres agroecológicas na cidade. Dentre eles, identificou-se 24 agricultores e cooperativas que provavelmente poderiam tornar-se fornecedores para o RU. Os critérios utilizados para indicar a aptidão desses fornecedores foram: proximidade geográfica das áreas de produção (menos de 300 km); cadastro como agricultor familiar; e produção de alimentos compatíveis com as preparações presentes nos cardápios do RU, como hortaliças, cereais, frutas, doces, polpas de frutas, carnes, pescados e ovos. Diante do exposto, concluiu-se que a maioria dos produtos utilizados nas preparações dos cardápios podem ser adquiridos da AF, a exemplo de hortaliças. No entanto, considerando possíveis dificuldades relacionadas ao transporte e ao volume desses alimentos, a alternativa mais viável seria a aquisição de alimentos transformados por cooperativas da AF, como farinha de mandioca, polpas de frutas e doces em massa. Dessa forma, o RU teria a possibilidade de continuar oferecendo uma alimentação de qualidade e saudável aos estudantes, ao mesmo tempo em que fortaleceria a AF do estado.

### Referências

BRASIL. Constituição Federal. Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES). Brasília, DF, 2010. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2010/decreto/d7234.htm#:~:text=Decreto%20n%C2%BA%207234&text=DECRETO%20N%C2%BA%207.234%2C%20DE%2019,que%20lhe%20confere%20o%20art](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7234.htm#:~:text=Decreto%20n%C2%BA%207234&text=DECRETO%20N%C2%BA%207.234%2C%20DE%2019,que%20lhe%20confere%20o%20art). Acesso em 25 de maio de 2023.

IBGE. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Censo Agropecuário 2017. Rio de Janeiro, 2017. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/agricultura-e-pecuaria/21814-2017-censo-agropecuario.html?=&t=destaques>. Acesso em 25 de maio de 2023.

**Palavras-chave:** Restaurante Universitário; Agricultura Familiar; Compras públicas;

**Apoio/Fomentos:** -





## ALIMENTOS PROVENIENTES DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA O ABASTECIMENTO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UFBA

DIAS, Ana Carolina Cardoso Dias<sup>1</sup>; OLIVEIRA, Tereza Cristina de Oliveira e<sup>2</sup>; PACHECO, Sinando Souza<sup>3</sup>; CAMPOS, Rerisson Ferreira Silva<sup>4</sup>; SOUZA, Joeli Silva de<sup>5</sup>

anad@ufba.br<sup>1</sup>

Universidade Federal da Bahia- UFBA<sup>1,2,3,4,5</sup>

Agroecologia

### INTRODUÇÃO

A garantia de uma alimentação de qualidade é uma importante ação de assistência estudantil instituída pelo Plano Nacional de Assistência Estudantil - PNAES (BRASIL, 2010), que possibilita a permanência de jovens em situação de vulnerabilidade socioeconômica no ensino público superior, por meio de acesso à moradia, transporte, alimentação, etc. Assim, contribuindo para um melhor desempenho acadêmico. Entende-se por alimentação de qualidade aquela composta por alimentos locais, saudáveis e culturalmente situados, tais como aqueles produzidos pela Agricultura Familiar (AF). Considerando-se que a AF produz 70% dos alimentos consumidos no Brasil (IBGE, 2017), e que esses alimentos são majoritariamente produzidos em sistemas agroalimentares sustentáveis, foi proposto o projeto "Mapeamento de fornecedores de alimentos da AF no município de Salvador - BA e na região metropolitana".

### OBJETIVO

Demonstrar a viabilidade da aquisição de alimentos da AF para abastecimento do Restaurante Universitário (RU) da UFBA, o qual é responsável por ofertar alimentação aos estudantes.

### METODOLOGIA

Por meio de pesquisa exploratória, analisou-se qualitativamente os cardápios do RU, e realizou-se o mapeamento de agricultores familiares em sites, mídias sociais e no catálogo de produtos da AF do estado da Bahia. Posteriormente, foram enviados questionários virtuais aos agricultores identificados.

### RESULTADOS

Com base nos dados levantados, foram identificados 119 agricultores e agricultoras, organizados em associações e cooperativas e 41 agricultores-feirantes que participam de feiras livres agroecológicas na cidade. Dentre eles, identificou-se 24 agricultores e cooperativas que provavelmente poderiam tornar-se fornecedores para o RU. Os critérios utilizados para indicar a aptidão desses fornecedores foram: proximidade geográfica das áreas de produção (menos de 300 km); cadastro como agricultor familiar; e produção de alimentos compatíveis com as preparações presentes nos cardápios do RU, como hortaliças, cereais, frutas, doces, polpas de frutas, carnes, pescados e ovos. Dessa forma, foram identificados que haveriam dificuldades tanto na logística de abastecimento quanto em relação ao volume de produção dos agricultores e a variedade de alimentos.

### CONCLUSÕES

A maioria dos produtos utilizados nas preparações dos cardápios podem ser adquiridos da AF, a exemplo de hortaliças. No entanto, considerando possíveis dificuldades relacionadas ao transporte e ao volume desses alimentos, a alternativa mais viável seria a aquisição de alimentos transformados por cooperativas da AF, como farinha de mandioca, polpas de frutas e doces em massa. Dessa forma, o RU teria a possibilidade de continuar oferecendo uma alimentação de qualidade e saudável aos estudantes, ao mesmo tempo em que fortaleceria a AF do estado.

### REFERÊNCIAS

BRASIL. Constituição Federal. Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES). Brasília, DF, 2010. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/ato2007-2010/2010-09/Decreto/2010-09/Decreto%20n%C2%BA%2072348.htm#DECRETO%20N%C2%BA%2072348-2010-09](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2007-2010/2010/2010-09/Decreto/2010-09/Decreto%20n%C2%BA%2072348.htm#DECRETO%20N%C2%BA%2072348-2010-09). Acesso em 25 de maio de 2023.

IBGE. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Censo Agropecuário 2017. Rio de Janeiro, 2017. Disponível em: [https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/agricultura-e\\_pecuaria/21814-2317-de-ma-agropecuaria.html?t=tabela](https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/agricultura-e_pecuaria/21814-2317-de-ma-agropecuaria.html?t=tabela). Acesso em 25 de maio de 2023.

## **ATIVIDADES EDUCATIVAS NO LABORATÓRIO ABERTO DE AGROECOLOGIA, NUTRIÇÃO E TECNOLOGIA DA UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE**

LETÍCIA GOMES MIRANDA DA SILVA, JENNIFER CALAZANS DA CONCEIÇÃO, JEAN CARLOS DA CONCEIÇÃO ROCCO, BIANCA OLIVER SARMENTO, GABRIEL DE OLIVEIRA FARIAS, TAINÁ NEVES DE SOUZA, ADRIELLY ALAIDE CABRAL PIRES, DANIELE MENDONÇA FERREIRA, PATRÍCIA CAMACHO DIAS, ROSEANE MOREIRA SAMPAIO BARBOSA, DANIELE DA SILVA BASTOS SOARES

Universidade Federal Fluminense (UFF)

*leticiaagms@id.uff.br*

**INTRODUÇÃO:** O Laboratório Aberto de Agroecologia, Nutrição e Tecnologia (LAANT) da Faculdade de Nutrição Emília de Jesus Ferreiro (FNEJF) se constitui em uma horta agroecológica, urbana e coletiva no campus do Valonguinho da Universidade Federal Fluminense para o desenvolvimento de projetos e ações integradas de ensino, pesquisa e extensão para disseminação de conhecimento e práticas transdisciplinares.

**OBJETIVO:** Descrever as oficinas educativas desenvolvidas no LAANT - UFF.

**METODOLOGIA:** O LAANT foi institucionalizado pela UFF em 2021 vinculado ao Grupo de Extensão, Ensino e Pesquisa em Alimentação e Saúde do Escolar (GEPASE) e integrado à Rede de Agroecologia da UFF no eixo que se propõe a ocupar os espaços verdes da UFF. Foram planejadas, desenvolvidas e avaliadas, entre os anos de 2022 e 2023, três oficinas educativas considerando as práticas agroecológicas, as espécies cultivadas e as inovações tecnológicas no LAANT enquanto tecnologia social para a divulgação e compartilhamento de saberes e práticas transdisciplinares. A primeira oficina, realizada no 2º Encontro de Agroecologia da UFF sob o título "Oficina de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCS)", objetivou divulgar a alunos de diferentes cursos de graduação da UFF as PANCS e as técnicas agroecológicas implementadas no LAANT, bem como elaborar e avaliar preparações alimentares no Laboratório de Nutrição e Dietética da Faculdade de Nutrição da UFF (LABDI). Na segunda oficina, "Vivência com os professores da universidade", objetivou-se também compartilhar com os professores da FNEJF os projetos e ações desenvolvidas, as técnicas agroecológicas implementadas e as espécies cultivadas no LAANT de modo a compartilhar os saberes bem como suscitar a possibilidade de parceria para o desenvolvimento de projetos interdisciplinares. A terceira oficina, "Acolhimento com Agroecologia - Boas Vindas aos Novos Alunos de Nutrição", iniciou-se no LAANT por meio de recepção dos alunos com um café da manhã saudável e exposição de livros e sementes crioulas. Os alunos foram divididos em grupos para participação ativa nas seguintes atividades guiadas pelos agricultores e alunos do GEPASE: Reconhecimento de espécies, Semeadura e Plantio de mudas e PANCS. As oficinas foram avaliadas por meio de questionários próprios

**RESULTADOS:** As oficinas educativas no LAANT tem se mostrado uma excelente estratégia para a disseminação e troca de saberes e práticas transdisciplinares entre a comunidade interna da UFF bem como para a consolidação e contínua avaliação deste Laboratório enquanto uma tecnologia social. E foram bem avaliadas pelos participantes.

**CONSIDERAÇÕES FINAIS:** O LAANT vem consolidando-se enquanto um espaço aberto para experimentação e disseminação de práticas agroecológicas, experimentando diversas ações sustentáveis, ambientais, pedagógicas, alimentares e tecnológicas de modo a proporcionar uma formação ampliada aos alunos do GEPASE, bem como para os participantes das oficinas. Visando ampliar a participação das comunidades interna e externa, novas oficinas e ações estão sendo planejadas para este espaço coletivo ainda neste ano.

## Referências

Não foram utilizadas referências nesse resumo

**Palavras-chave:** Agroecologia; oficinas; educação ambiental; horta pedagógica; educação alimentar e nutricional.

**Apoio/Fomentos:** A presente pesquisa contou com o apoio da Faculdade de Nutrição Emília de Jesus Ferreiro e foi contemplada com financiamento por meio dos seguintes editais da UFF: Fomento à Ações de Extensão (FOEXT-2022), Programa de Fomento à Pesquisa (FOPESQ-2022) e Bolsa de Extensão 2023 - Ações Novas.



## ATIVIDADES EDUCATIVAS NO LABORATÓRIO ABERTO DE AGROECOLOGIA, NUTRIÇÃO E TECNOLOGIA DA UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE

SILVA, Letícia ([leticiagms@id.uff.br](mailto:leticiagms@id.uff.br))<sup>1</sup>; CONCEIÇÃO, Jennifer<sup>1</sup>; ROCCO, Jean<sup>1</sup>; SARMENTO, Bianca<sup>1</sup>; FARIAS, Gabriel<sup>1</sup>; SOUZA, Tainá<sup>1</sup>; PIRES, Adrielly<sup>1</sup>; FERREIRA, Daniele<sup>1</sup>; DIAS, Patricia<sup>1</sup>; BARBOSA, Roseane<sup>1</sup>; SOARES, Daniele<sup>1</sup>  
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE<sup>1</sup>  
Agroecologia

### INTRODUÇÃO

O Laboratório Aberto de Agroecologia, Nutrição e Tecnologia (LAANT) da Faculdade de Nutrição Emília de Jesus Ferreiro (FNEJF) se constitui em uma horta agroecológica, urbana e coletiva no campus do Valonguinho da Universidade Federal Fluminense para o desenvolvimento de projetos e ações integradas de ensino, pesquisa e extensão para disseminação de conhecimento e práticas transdisciplinares.

### OBJETIVO

Descrever as oficinas educativas desenvolvidas no LAANT - UFF.

### METODOLOGIA

O LAANT foi institucionalizado pela UFF em 2021 vinculado ao Grupo de Extensão, Ensino e Pesquisa em Alimentação e Saúde do Escolar (GEPASE) e integrado à Rede de Agroecologia da UFF no eixo que se propõe a ocupar os espaços verdes da UFF. Foram planejadas, desenvolvidas e avaliadas, entre os anos de 2022 e 2023, três oficinas educativas considerando as práticas agroecológicas, as espécies cultivadas e as inovações tecnológicas no LAANT enquanto tecnologia social para a divulgação e compartilhamento de saberes e práticas transdisciplinares.

### RESULTADOS

As oficinas educativas no LAANT têm se mostrado uma excelente estratégia para a disseminação e troca de saberes e práticas transdisciplinares entre a comunidade interna da UFF bem como para a consolidação e contínua avaliação deste Laboratório enquanto uma tecnologia social. Verificou-se que 100% dos participantes acharam as oficinas excelentes. Sobre sugestões para futuras ações no LAANT, algumas respostas foram: "plantação de frutíferas" e "um tour mais prolongado pelo campus para reconhecer mais PANCs".



### OFICINAS

TÍTULO	OBJETIVO	AValiação
2 <sup>o</sup> Encontro de Agroecologia da UFF - "Oficina de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs)"	Divulgar a alunos de graduação da UFF as PANCs e as técnicas agroecológicas implementadas no LAANT, bem como elaborar e avaliar preparações alimentares no LABDI da FNEJF.	As oficinas foram avaliadas por meio de questionários próprios (google forms) com perguntas abertas e fechadas relativas à utilização de instrumentos, avaliação de oficina e sugestões.
"Vivência com os professores da universidade"	Compartilhar com os professores da FNEJF os projetos e ações desenvolvidas no LAANT. Bem como sugerir a possibilidade de parceria para o desenvolvimento de projetos interdisciplinares.	
"Acolhimento com Agroecologia: Boas Vindas aos Novos Alunos de Nutrição" (RECEPÇÃO)	Reconhecimento de espécies, Semeadura e Plantaio de mudas e PANCs, guiados por agricultores e alunos do GEPASE em espaço de livros e sementes doadas.	

### CONSIDERAÇÕES FINAIS

O LAANT vem consolidando-se enquanto um espaço aberto para experimentação e disseminação de práticas agroecológicas, experimentando diversas ações sustentáveis, ambientais, pedagógicas, alimentares e tecnológicas de modo a proporcionar uma formação ampliada aos alunos do GEPASE, bem como aos participantes das oficinas. Visando ampliar a participação das comunidades interna e externa, novas oficinas e ações estão sendo planejadas para este espaço coletivo ainda neste ano.

A presente pesquisa contou com o apoio da Faculdade de Nutrição Emília de Jesus Ferreiro e foi contemplada com financiamento por meio das seguintes editais de UFF: Fomento à Ações de Extensão (FOEXT.2022); Programa de Fomento à Pesquisa (FOPESQ.2022) e Bolsa de Extensão 2023 - Ações Novas.



## **ESTRATÉGIA DE FORMAÇÃO PARA AGRICULTORES URBANOS DE NITERÓI**

LAÍS NUNES DE OLIVEIRA FREITAS, ROSEANE MOREIRA SAMPAIO BARBOSA, DANIELE MENDONÇA FERREIRA, PATRÍCIA CAMACHO DIAS, DANIELE DA SILVA BASTOS SOARES, MARIANA AQUINO DA COSTA, SAULY MAIA DE OLIVEIRA, MATHEUS BRITO OLIVEIRA DA SILVA

Universidade Federal Fluminense (UFF)

*nunes.laisoliveira@gmail.com*

**INTRODUÇÃO/CONTEXTUALIZAÇÃO:** A agricultura urbana e periurbana (AUP) vem contribuindo para o desenvolvimento da biodiversidade, proporcionando um melhor aproveitamento dos espaços e um manejo adequado dos recursos naturais, promovendo e fortalecendo a segurança alimentar e nutricional (RIBEIRO ET AL, 2015). Alguns agricultores urbanos e periurbanos, podem acessar o mercado institucional público, especialmente o Programa Nacional de Alimentação Escolar que prevê a obrigatoriedade de repassar no mínimo 30% do recurso federal com a compra de alimentos da agricultura familiar (AF) (BRASIL, 2009). No entanto, esse segmento ainda carece de conhecimento e de assistência técnica para potenciais acessos à comercialização.

**OBJETIVO:** Promover a formação de agricultores familiares urbanos (AFU) do município de Niterói quanto ao manejo agroecológico e ao acesso ao mercado institucional público.

**METODOLOGIA:** Trata-se de um curso de formação desenvolvido com base nas demandas identificadas no mapeamento prévio realizado junto aos agricultores a saber: dificuldade de acessar os espaços públicos de comercialização do município como as feiras e a assistência técnica local, bem como a necessidade de formação em agroecologia. Assim, o curso foi desenhado para colaborar com a articulação entre AFU, poder público e universidade no desenvolvimento de estratégias que amplie o potencial de acesso dos agricultores familiares urbanos e periurbanos ao mercado institucional público e outras formas de comercialização. A metodologia aplicada foi exposição dialogada, roda de conversa e atividade prática.

**RESULTADOS:** A formação contou com 88 participantes e teve 30 horas de carga horária em 2 turmas, dividida em 3 módulos, sendo respectivamente: Agroecologia em contexto urbano, Mercado Institucional para AF e Organização dos AFU. O curso possibilitou a formação de uma rede colaborativa entre agricultores e a articulação com poder público e instituições de apoio no território como a Cooperativa de Trabalho em Assessoria a Empresas Sociais em Assentamentos de Reforma Agrária (Cooperar Maricá), e empresa é responsável pela assistência técnica e extensão rural (EMATER-RJ), a fim de fomentar a agroecologia e incentivar o processo de organização desse segmento no município.

**CONCLUSÕES/ CONSIDERAÇÕES FINAIS:** O curso, para além de criar uma rede de apoio entre os agricultores participantes, possibilitou a eles conhecerem novos potenciais de escoamento da produção tanto para as feiras de Niterói, como para os mercados institucionais públicos e, dessa forma, viabilizar a venda para programas públicos, especialmente o PNAE.

### **Referências**

RIBEIRO, S. M.; BÓGUS, C. M.; WATANABE, H. A. W.. Agricultura urbana agroecológica na perspectiva da promoção da saúde. Saúde e Sociedade, v. 24, n. 2, p. 730-743, abr. 2015.

BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei

no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 17 jun. 2009.

**Palavras-chave:** Agricultura Familiar, Agroecologia, Agricultores Urbanos, Programa Nacional de Alimentação Escolar.

**Apoio/Fomentos:** Prefeitura de Niterói - Programa de Desenvolvimento de Projetos Aplicados (PDPA). Pró-Reitoria de Extensão (PROEX) da UFF.





## ESTRATÉGIA DE FORMAÇÃO PARA AGRICULTORES URBANOS DE NITERÓI

FREITAS, Lais<sup>1</sup>(nunes.laisoliveira@gmail.com), BARBOSA, Roseane<sup>1</sup>, FERREIRA, Daniele<sup>1</sup>, DIAS, Patrícia<sup>1</sup>, DA COSTA, Mariana<sup>1</sup>, OLIVEIRA, Sauly<sup>1</sup>, DA SILVA, Matheus<sup>1</sup>  
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, FACULDADE DE NUTRIÇÃO EMÍLIA DE JESUS FERREIRO, UNIDADE DE NITERÓI, DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO SOCIAL <sup>1</sup>  
Agroecologia

### INTRODUÇÃO

A agricultura urbana e periurbana (AUP) vem contribuindo para o desenvolvimento da biodiversidade, proporcionando um melhor aproveitamento dos espaços e um manejo adequado dos recursos naturais, promovendo e fortalecendo a segurança alimentar e nutricional (RIBEIRO ET AL, 2015). Alguns agricultores urbanos e periurbanos, podem acessar o mercado institucional público, especialmente o Programa Nacional de Alimentação Escolar que prevê a obrigatoriedade de repassar no mínimo 30% do recurso federal com a compra de alimentos da agricultura familiar (AF) (BRASIL, 2009). No entanto, esse segmento ainda carece de conhecimento e de assistência técnica para potenciais acessos à comercialização.

### OBJETIVO

Promover a formação de agricultores familiares urbanos (AFU) do município de Niterói quanto ao manejo agroecológico e ao acesso ao mercado institucional público.

### METODOLOGIA

Trata-se de um curso de formação desenvolvido com base nas demandas identificadas no mapeamento prévio realizado junto aos agricultores a saber: dificuldade de acessar os espaços públicos de comercialização do município como as feiras e a assistência técnica local, bem como a necessidade de formação em agroecologia. Assim, o curso foi desenhado para colaborar com a articulação entre AFU, poder público e universidade no desenvolvimento de estratégias que amplie o potencial de acesso dos agricultores familiares urbanos e periurbanos ao mercado institucional público e outras formas de comercialização. A metodologia aplicada foi exposição dialogada, roda de conversa e atividade prática.

### RESULTADOS

A formação contou com 88 participantes e teve 30 horas de carga horária em 2 turmas, dividida em 3 módulos, sendo respectivamente: Agroecologia em contexto urbano, Mercado Institucional para AF e Organização dos AFU. O curso possibilitou a formação de uma rede colaborativa entre agricultores e a articulação com poder público e instituições de apoio no território como a Cooperativa de Trabalho em Assessoria a Empresas Sociais em Assentamentos de Reforma Agrária (Cooperar Maricá), e empresa é responsável pela assistência técnica e extensão rural (EMATER-RJ), a fim de fomentar a agroecologia e incentivar o processo de organização desse segmento no município.

### CONCLUSÕES/ CONSIDERAÇÕES FINAIS

O curso, para além de criar uma rede de apoio entre os agricultores participantes, possibilitou a eles conhecerem novos potenciais de escoamento da produção tanto para as feiras de Niterói, como para os mercados institucionais públicos e, dessa forma, viabilizar a venda para programas públicos, especialmente o PNAE.

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

RIBEIRO, S. M.; BÓGUS, C. M.; WATANABE, H. A. W.. Agricultura urbana agroecológica na perspectiva da promoção da saúde. *Saúde e Sociedade*, v. 24, n. 2, p. 730–743, abr. 2015.  
BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 17 jun. 2009.

### APOIO/FOMENTO

Prefeitura de Niterói - Programa de Desenvolvimento de Projetos Aplicados (PDPA).  
Pró-Reitoria de Extensão (PROEX) da UFF.

## FEIRA AGROECOLÓGICA DO VALONGUINHO: CONSTRUINDO PROCESSOS INSTITUCIONAIS

LARISSA MARTINS DE OLIVEIRA, PATRICIA CAMACHO DIAS, DANIELE MENDONÇA FERREIRA, INGRID ALVES DA MOTTA, KAROLINE MOTTA DO NASCIMENTO

Universidade Federal Fluminense (UFF)

*larissamo@id.uff.br*

**Introdução/Contextualização:** A agroecologia é a aplicação dos princípios e conceitos da ecologia ao desenho e manejo de agroecossistemas sustentáveis, com foco no empoderamento do agricultor (GLIESSMAN, 2001). A produção de alimentos orgânicos e agroecológicos e seus meios de comercialização representam uma inovação no redesenho dos sistemas alimentares em bases mais sustentáveis e solidárias (CARVALHO, 2022). O comércio de produtos agropecuários e agroindustrializados são imprescindíveis para produtores familiares, pois é através deste que ocorre a venda e agregação de valor do produto (CARVALHO, 2019). As feiras são opção para a comercialização dos produtos da agricultura familiar e urbana, trazê-la para dentro do ambiente acadêmico abre espaço para o diálogo dos meios de produção sustentável, comércio justo, troca de experiências e promoção da soberania alimentar e Segurança Alimentar e Nutricional. Além de se constituir em espaço para o desenvolvimento de ações integradas de ensino, pesquisa e extensão que retroalimentam o conhecimento acadêmico alinhado às demandas sociais.

**Objetivo:** Apresentar o processo de planejamento da feira agroecológica no campus Valonguinho da Universidade Federal Fluminense como tecnologia social.

**Metodologia:** Realizou-se a identificação de feiras agroecológicas existentes em universidades públicas, com vistas a caracterizá-las, a fim de construir aprendizado para planejamento da feira agroecológica na UFF. O projeto de Feira Agroecológica na Universidade Federal Fluminense está sendo construído e incluirá etapas necessárias para a institucionalização da Feira como tecnologia social capaz de fomentar diferentes estratégias de ensino, pesquisa e extensão e simultaneamente fomentar processos de formação e contribuir com oportunidades de escoamento da produção de pequenos produtores locais.

**Resultados:** Identificou-se 10 feiras em universidades federais, nos estados do Rio de Janeiro, Bahia, Pará, Rio Grande do Sul e, Minas Gerais. De forma geral as feiras comercializam artesanato e alimentos variados. Além disso, segundo descrição nos sites também incluem atividades como exposições educativas, rodas de conversa, oficinas, visita à feira, capacitações e palestras, que favorecem o envolvimento de pessoas de dentro do ambiente acadêmico e de pessoas externas (estudantes de outros níveis, moradores da região, servidores, entre outros). O processo de construção da feira agroecológica da UFF prevê a elaboração de um regimento para o funcionamento da feira, assim como o mapeamento de agricultores interessados em comercializar, medição do espaço para elaborar uma planta baixa e planejamento orçamentário.

**Conclusão/Considerações finais:** O planejamento da feira agroecológica no campus Valonguinho da Universidade Federal Fluminense poderá oportunizar diversas atividades articuladas ao ensino, pesquisa e extensão, se caracterizando como uma tecnologia social voltada ao fortalecimento da segurança alimentar e nutricional em suas várias dimensões.

### Referências

GLIESSMAN SR. Agroecologia: processos ecológicos em agricultura sustentável. Porto Alegre: UFRGS; 2001.

CARVALHO, F. de F.; GROSSI, S. de F. A importância das feiras livres e seus impactos na agricultura familiar. *Interface Tecnológica*, v. 16, n. 2, p. 226–234, 2019.

CARVALHO, S. M. de et al. Feiras orgânicas enquanto política de abastecimento alimentar e promoção da saúde: um estudo de caso. Rio de Janeiro: *Saúde em Debate*, v.46, n. spe2, p. 542-554, 2022.

**Palavras-chave:** Feira agroecológica; Agricultura familiar; Segurança alimentar e nutricional.

**Apoio/Fomentos:** Proex.



## FEIRA AGROECOLÓGICA DO VALONGUINHO: construindo processos institucionais

OLIVEIRA, Larissa Martins de<sup>1</sup>; MOTTA, Ingrid Alves da<sup>2</sup>; NASCIMENTO, Karoline Motta<sup>3</sup>; DIAS, Patricia Camacho<sup>4</sup>; FERREIRA, Daniele Mendonça<sup>5</sup>

<sup>1</sup> Graduanda de Nutrição da UFF, larissamo@id.uff.br  
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE<sup>1</sup>

Agroecologia

### Introdução

A agroecologia é a aplicação dos princípios e conceitos da ecologia ao desenho e manejo de agroecossistemas sustentáveis, com foco no empoderamento do agricultor (GLIESSMAN, 2001). A produção de alimentos orgânicos e agroecológicos e seus meios de comercialização representam uma inovação no redesenho dos sistemas alimentares em bases mais sustentáveis e solidárias (CARVALHO, 2022). O comércio de produtos agropecuários e agroindustrializados são imprescindíveis para produtores familiares, pois é através deste que ocorre a venda e agregação de valor do produto (CARVALHO, 2019). As feiras são opção para a comercialização dos produtos da agricultura familiar e urbana, trazê-la para dentro do ambiente acadêmico abre espaço para o diálogo dos meios de produção sustentável, comércio justo, troca de experiências e promoção da soberania alimentar e Segurança Alimentar e Nutricional. Além de se constituir em espaço para o desenvolvimento de ações integradas de ensino, pesquisa e extensão que retroalimentam o conhecimento acadêmico alinhado às demandas sociais.

### Objetivo

Apresentar o processo de planejamento da Feira Agroecológica no campus Valonguinho da Universidade Federal Fluminense como tecnologia social.

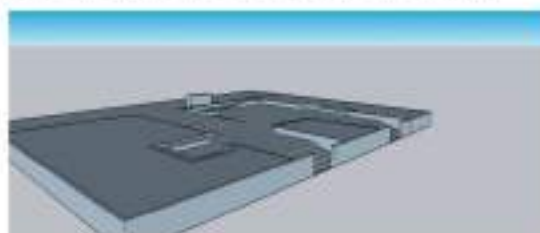
### Metodologia

Realizou-se a identificação de Feiras Agroecológicas existentes em universidades públicas, com vista a caracterizá-las, a fim de construir aprendizado para planejamento da Feira Agroecológica na UFF. O projeto da Feira Agroecológica na Universidade Federal Fluminense está sendo construído e incluirá etapas necessárias para a institucionalização da Feira como tecnologia social capaz de fomentar diferentes estratégias de ensino, pesquisa e extensão e simultaneamente fomentar processos de formação e contribuir com oportunidades de escoamento da produção de pequenos produtores locais.

### Resultados

Identificou-se 10 feiras em universidades federais, nos estados do Rio de Janeiro, Bahia, Pará, Rio Grande do Sul e, Minas Gerais. De forma geral as feiras comercializam artesanato e alimentos variados. Além disso, segundo descrição nos sites também incluem atividades como exposições educativas, rodas de conversa, oficinas, visita à feira, capacitações e palestras, que favorecem o envolvimento de pessoas de dentro do ambiente acadêmico e de pessoas externas (estudantes de outros níveis, moradores da região, servidores, entre outros).

O processo de construção da Feira Agroecológica da UFF prevê a elaboração de um regimento para o funcionamento da feira, assim como o mapeamento de agricultores interessados em comercializar, medição do espaço para elaborar uma planta baixa e planejamento orçamentário.



### Conclusão

O planejamento da feira agroecológica no campus Valonguinho da Universidade Federal Fluminense poderá oportunizar diversas atividades articuladas ao ensino, pesquisa e extensão, se caracterizando como uma tecnologia social voltada ao fortalecimento da segurança alimentar e nutricional em suas várias dimensões.

### Referências Bibliográficas

GLIESSMAN SR. *Agroecologia: processos ecológicos em agricultura sustentável*. Porto Alegre: UFRGS, 2001.

CARVALHO, F. de F.; GROSSI, S. de F. *A importância das feiras livres e seus impactos na agricultura familiar*. Interface Tecnológica, v. 16, n. 2, p. 226-234, 2019.

CARVALHO, S. M. de et al. *Feiras orgânicas enquanto política de abastecimento alimentar e promoção da saúde: um estudo de caso*. Rio de Janeiro: Saúde em Debate, v.48, n. spe2, p. 542-554, 2022.

## **FEIRAS AGROECOLÓGICAS INSTITUCIONAIS: PROMOVEDO SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL E UM AMBIENTE ALIMENTAR MAIS SAUDÁVEL**

LUCIANA AZEVEDO MALDONADO, JORGINETE DE JESUS DAMIÃO, JÉSSICA ROSA MARINHO,  
BIANCA MARIA AGUIAR NERI DA SILVA, SUSANA MOREIRA PADRÃO

Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ)

*susanampadrao@gmail.com*

As feiras agroecológicas institucionais são espaços de oferta e comercialização de alimentos agroecológicos e se constituem como intervenção no ambiente alimentar organizacional. As feiras vêm se consolidando como estratégicas para escoar a produção de agricultores familiares agroecológicos, urbanos e periurbanos, contribuindo com a soberania e segurança alimentar. Nesse cenário, o apoio à agricultura de base agroecológica favorece o desenvolvimento de sistemas alimentares sustentáveis, aumentando a oferta de alimentos saudáveis e de práticas alimentares promotoras da saúde. A Feira Agroecológica na Universidade do Estado do Rio de Janeiro (FAU-UERJ), um projeto de extensão iniciado em 2016, tem como objetivos apoiar os agricultores familiares, fortalecer a agricultura agroecológica no Estado, tornar o ambiente alimentar saudável e contribuir para a troca de saberes entre universidade, estudantes, professores e agricultores. Após o período mais agudo da pandemia da COVID 19, que gerou o afastamento de agricultores e frequentadores da feira, tem sido um desafio recuperar todo o potencial da feira. Algumas estratégias para o fortalecimento dessa iniciativa tem sido: ampliar a oferta de alimentos in natura e beneficiados e a busca constante de novos agricultores, identificados via Redes de Agricultura Urbana. O apoio aos agricultores e consumidores, que participam da feira, é realizado por meio de atividades educativas e de orientação, organizadas por estudantes dos estágios em Saúde Coletiva e Ciência dos Alimentos e bolsistas de extensão, que buscam trocar informações e conhecimento com os agricultores, articulando ensino, pesquisa e extensão. São abordados temas como: boas práticas de fabricação, rotulagem, formação de preços, agroecologia e alimentação saudável. A barraca Tenda do Saber é utilizada para estreitar a relação de troca entre a Feira e a comunidade, interna e externa, com a organização de atividades culturais e rodas de conversa, que tratam de temas associados ao alimento, à comida e a datas culturais e comemorativas do calendário da cidade e da agricultura, como a comemoração da Jornada Universitária da Reforma Agrária. A divulgação das atividades acontece por meio das redes sociais da Feira e da universidade, potencializando o público frequentador e as vendas dos agricultores, fatores essenciais para manter a FAU ativa. As estratégias utilizadas têm favorecido a ampliação de agricultores expositores na feira; a oferta de alimentos saudáveis; a qualificação do ambiente alimentar na instituição; e a soberania e segurança alimentar. O apoio aos agricultores realizado pelos estudantes e as rodas temáticas têm atraído um número maior de frequentadores, gerando troca de informação e aumento de renda para os agricultores. Avalia-se que as feiras agroecológicas nas universidades públicas têm sido um caminho exitoso para fortalecer a agricultura e os agricultores agroecológicos, além de um sistema alimentar justo e saudável. Uma iniciativa que promove saúde e soberania e a segurança alimentar e nutricional.

### **Referências**

BURIGO, A. C.; PORTO, M. F. Agenda 2030, saúde e sistemas alimentares em tempos de sindemia: da vulnerabilização à transformação necessária. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 26, p. 4411-4424, 2021.

CLEMENTE, A. P. G. et al. Feiras agroecológicas e orgânicas em Maceió: soberania alimentar e protagonismo feminino camponês. *Cadernos de Agroecologia*, v. 15, n. 3, 2020.

PRADO, B.A. Novas conexões entre rural e o urbano. *Agriculturas*, v.12, n.2, junho 2015. Disponível: <http://aspta.org.br>. Acesso:15/11/2015.

**Palavras-chave:** Agroecologia, Ambiente Alimentar, Soberania e Segurança e Alimentar e Nutricional

**Apoio/Fomentos:** Pró-reitoria de Extensão







15º ENCONTRO SABORES E SABERES - EDIÇÃO COMEMORATIVA  
21 E 22 DE SETEMBRO DE 2023



## FEIRAS AGROECOLÓGICAS INSTITUCIONAIS: PROMOVEDO SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL E UM AMBIENTE ALIMENTAR MAIS SAUDÁVEL

Autoras: MALDONADO, Luciana; DAMIÃO, Jorginete; MARINHO, Jéssica; NERI, Bianca; PADRÃO, Susana.  
Email: feiraagroecouerj@gmail.com.

UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO (UERJ)

Centro Biomédico, Instituto de Nutrição, Departamento de Nutrição Social

Eixo temático: Agroecologia

### INTRODUÇÃO

As feiras agroecológicas institucionais são espaços de oferta e comercialização de alimentos agroecológicos e se constituem como intervenção no ambiente alimentar organizacional. As feiras agroecológicas vêm se consolidando e contribuindo com a soberania e segurança alimentar com práticas alimentares promotoras da saúde.

### OBJETIVOS

A Feira Agroecológica na UERJ (FAU), tem como objetivos: apoiar os agricultores familiares, fortalecer a agricultura agroecológica, tornar o ambiente alimentar saudável e contribuir para a troca de saberes entre universidade, estudantes, professores e agricultores.

### METODOLOGIA

Com o retorno da feira presencial, após o período mais agudo da pandemia da COVID 19, tem sido um desafio recuperar todo o potencial da feira. A ampliação da oferta de alimentos in natura e beneficiados e a busca de novos agricultores, via Rede de Agricultura Urbana, são estratégias utilizadas. O apoio aos agricultores e consumidores é realizado por meio de atividades educativas e de orientação, organizadas por estudantes dos estágios em Saúde Coletiva e Ciência dos Alimentos e bolsistas de extensão. São abordados temas como: boas práticas de fabricação, rotulagem, formação de preços, agroecologia e alimentação saudável. A barraca Tenda do Saber organiza atividades culturais e rodas de conversa, que tratam de temas associados ao alimento, à comida e a datas culturais e comemorativas. A divulgação da feira acontece por meio das redes sociais, aumentando o público frequentador e as vendas dos agricultores.



Feira  
agroecológica  
UERJ

### Resultados

As estratégias utilizadas têm favorecido a ampliação de agricultores expositores na feira; a oferta de alimentos saudáveis; a qualificação do ambiente alimentar **na instituição; e a soberania e segurança alimentar. O apoio aos agricultores realizado pelos estudantes e as rodas** temáticas têm atraído um número maior de frequentadores, gerando troca de informação e aumento de renda para os agricultores.

### CONCLUSÃO

Avalia-se que as feiras agroecológicas nas universidades públicas têm sido um caminho exitoso para fortalecer a agricultura e os agricultores agroecológicos, além de um sistema alimentar justo e saudável. Uma iniciativa que promove saúde e soberania e a segurança alimentar e nutricional.

**Apoio:** Pró Reitoria de Extensão/UERJ, bolsista de extensão para execução do projeto.

#### Referências

- BURIGO, A. C.; PORTO, M. F. Agenda 2030, saúde e sistemas alimentares em tempos de pandemia: da vulnerabilização à transformação necessária. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 26, p. 4411-4424, 2021.
- CLEMENTE, A. P. G. et al. Feiras agroecológicas e orgânicas em Maceló: soberania alimentar e protagonismo feminino camponês. *Cadernos de Agroecologia*, v. 15, n. 3, 2020.
- PRADO, B.A. Novas conexões entre rural e o urbano. *Agriculturas*, v.12, n.2, junho 2015. Disponível: <http://aspta.org.br>. Acesso:15/11/2015.

## HORTAS COLETIVAS: SEMEANDO AGROECOLOGIA E CULTIVANDO ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

CAMILA ZANELATO, ANA CLÁUDIA MAZZONETTO E SUSANA MOREIRA PADRÃO

Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ)

*camilazanelato@gmail.com*

A disseminação de hortas coletivas agroecológicas em áreas urbanas, principalmente em regiões mais vulneráveis como favelas, possibilita o consumo de alimentos agroecológicos, sem agrotóxicos, proporcionando uma alimentação saudável e saborosa, contribuindo para a saúde da população local, além de gerar proveito para preservação do meio ambiente. O objetivo desse projeto de extensão é incentivar o consumo de alimentos agroecológicos através da inserção de hortas coletivas. As atividades do projeto são realizadas no Morro da Formiga, no bairro da Tijuca, na cidade do Rio de Janeiro, em um local criado pelo projeto, denominado de Espaço Formiga Verde, onde ocorrem oficinas para apresentações e debates acerca de cultivo de alimentos em diferentes recipientes, apresentação, modo de preparo e consumo de plantas alimentícias não convencionais, além do planejamento de implementação de um viveiro de mudas no terreno da casa de uma das moradoras da favela. A criação do viveiro visa a aproximação dos moradores locais a se inserirem no plantio e cultivo e posteriormente expansão destas mudas em outros pontos da favela. Nas oficinas são debatidos temas pertinentes à agroecologia voltados aos benefícios do cultivo de alimentos agroecológicos para a saúde e para o meio ambiente. O projeto também se valeu das redes sociais para divulgar temas relacionados à agroecologia, por meio do perfil criado no Instagram, como o nome Sabor de Horta, onde é possível divulgar e interagir com o público de interesse ao tema. Juntamente aos meios eletrônicos foi criada uma cartilha agroecológica, intitulada Saborear o Que a Terra Dá, em formato de ebook, que possui fácil linguagem e didática e segue sendo distribuída através das redes sociais. Acreditamos que a implementação de hortas agroecológicas em locais vulneráveis é uma das maneiras de facilitar e promover o acesso desse público a alimentos saudáveis e de qualidade. Aponta-se como resultado positivo a receptividade dos moradores interessados no projeto que, no momento, estão apoiando a coleta de doações de itens para a construção do viveiro de mudas. Pretende-se contribuir para segurança alimentar e nutricional que ainda atinge grande parcela da população brasileira.

### Referências

MATTOS, C. et al. Panorama da agricultura urbana e a construção de políticas públicas no Brasil. Revista Advir, Rio de Janeiro, n. 34, p. 7-17, 2015.

AGROECOLOGIA/VPAAPS, Agenda de Saúde e (org.). Projeto da Fiocruz aborda agricultura urbana, direito à cidade e promoção da saúde. 2023. Disponível em: <https://portal.fiocruz.br/noticia/projeto-da-fiocruz-aborda-agricultura-urbana-direito-cidade-e-promocao-da-saude>. Acesso em: 28 jun. 2023.

PADRÃO, Susana Moreira et al. Saborear o que a terra dá. 2021. Disponível em: <https://educapes.capes.gov.br/bitstream/capes/599682/2/Cartilha%20Agroecologica.pdf>. Acesso em: 28 jun. 2023.

**Palavras-chave:** Agroecologia; Alimentação Saudável; Insegurança Alimentar; Segurança Alimentar.

**Apoio/Fomentos:** Projeto de Extensão. Instituto de Nutrição da UERJ. Apoio: Pró Reitoria de Extensão/UERJ, bolsista de extensão para execução do projeto.



## HORTAS COLETIVAS: SEMEANDO AGROECOLOGIA E CULTIVANDO ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

ZANELATO, Camila<sup>1</sup>; Ana Cláudia Mazzonetto<sup>2</sup>, Susana Moreira Padrão<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Autora e bolsista ([camilazanelatoo@gmail.com](mailto:camilazanelatoo@gmail.com)); <sup>2,3</sup> Orientadores  
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO (UERJ)<sup>1</sup>

Centro Biomédico; Instituto de Nutrição; Departamento de Nutrição Aplicada  
Eixo/área temática: Agroecologia

### INTRODUÇÃO

A disseminação de hortas coletivas agroecológicas em áreas urbanas, principalmente em regiões mais vulneráveis como favelas, possibilita o consumo de alimentos agroecológicos, sem agrotóxicos, proporcionando uma alimentação saudável e saborosa, contribuindo para a saúde da população local, além de gerar proveito para preservação do meio ambiente.

### OBJETIVO

O objetivo desse projeto de extensão é incentivar o consumo de alimentos agroecológicos através da inserção de hortas coletivas.

### METODOLOGIA

As atividades do projeto são realizadas no Morro da Formiga, no bairro da Tijuca, na cidade do Rio de Janeiro, em um local criado pelo projeto, denominado de Espaço Formiga Verde, onde ocorrem oficinas para apresentações e debates acerca de cultivo de alimentos em diferentes recipientes, apresentação, modo de preparo e consumo de plantas alimentícias não convencionais, além do planejamento de implementação de um viveiro de mudas no terreno da casa de uma das moradoras da favela. A criação do viveiro visa a aproximação dos moradores locais a se inserirem no plantio e cultivo e posteriormente expansão destas mudas em outros pontos da favela. Nas oficinas são debatidos temas pertinentes à agroecologia voltados aos benefícios do cultivo de alimentos agroecológicos para a saúde e para o meio ambiente. O projeto também se valeu das redes sociais para divulgar temas relacionados à agroecologia, por meio do perfil criado no Instagram, como o nome Sabor de Horta

Juntamente aos meios eletrônicos foi criada uma cartilha agroecológica, intitulada Saborear o Que a Terra Dá, em formato de ebook, que possui fácil linguagem e didática e segue sendo distribuída através das redes sociais.

### RESULTADOS

O projeto tem tido bons resultados, com receptividade e participação dos moradores. Tem sido divulgado, entre os moradores, os programas de segurança alimentar desenvolvidos pelo município, visando a contribuir para amenizar a situação de fome revelada. Avalia-se, ainda, que o acesso ao plantio de alimentos agroecológicos pode promover a segurança alimentar.

### CONCLUSÕES

Acredita-se que a implementação de hortas agroecológicas em locais vulneráveis é uma das maneiras de facilitar e promover o acesso desse público a alimentos saudáveis e de qualidade. Podendo contribuir para segurança alimentar e nutricional que ainda atinge grande parcela da população brasileira.



Apoio: Pró Reitoria de Extensão/UERJ, bolsista de extensão para execução do projeto.

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

PADRÃO, Susana Moreira et al. Saborear o que a terra dá. 2021. Disponível em: <https://educapes.capes.gov.br/bitstream/capes/529682/2/Carilha%20Agroecologica.pdf>. Acesso em: 28 jun. 2023.

## **LABORATÓRIO ABERTO DE AGROECOLOGIA, NUTRIÇÃO E TECNOLOGIA DA UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE: AÇÕES DE IMPLANTAÇÃO E CONSOLIDAÇÃO**

JENNIFER CALAZANS DA CONCEIÇÃO, LETÍCIA GOMES MIRANDA DA SILVA, JEAN CARLOS DA CONCEIÇÃO ROCCO, BIANCA OLIVER SARMENTO, GABRIEL DE OLIVEIRA FARIAS, TAINÁ NEVES DE SOUZA, ADRIELLY ALAIDE CABRAL PIRES, DANIELE MENDONÇA FERREIRA, PATRÍCIA CAMACHO DIAS, ROSEANE MOREIRA SAMPAIO BARBOSA, DANIELE DA SILVA BASTOS SOARES

Universidade Federal Fluminense (UFF)

*jennifercalazans@id.uff.br*

**INTRODUÇÃO:** A Universidade Federal Fluminense (UFF), no intuito de desenvolver práticas cada vez mais sustentáveis e socialmente responsáveis, estimulou mecanismos de fomento à agroecologia, desencadeando no desenvolvimento de Grupos de Trabalho (GT) em Agroecologia e na formação da Rede de Agroecologia da UFF, possibilitando os primeiros passos para a institucionalização do Laboratório Aberto de Agroecologia, Nutrição e Tecnologia (LAANT) no campus do Valonguinho da UFF.

**OBJETIVO:** Descrever as ações de implementação e consolidação do LAANT na UFF.

**METODOLOGIA:** Trata-se de uma proposta vinculada ao Grupo de Extensão, Ensino e Pesquisa em Alimentação e Saúde do Escolar (GEPASE), que requereu os seguintes processos para sua implementação e consolidação: Concessão do espaço em frente ao prédio da Faculdade de Nutrição Emília de Jesus Ferreiro pela Reitoria da UFF; Organização de GT's internos (planta baixa, compras de materiais e insumos, institucionalização); Reuniões de planejamento em equipe; Contratação de agricultores familiares; Formulação de cronograma de trabalho; Definição das espécies e técnicas agroecológicas; Mutirões de limpeza e plantio; Criação de novos GT's (coordenação, plantio/colheita, irrigação, tecnologia, compostagem, irrigação autônoma); Desenvolvimento de materiais tecnológicos (placas de identificação, QR-codes e e-book); Planejamento de atividades e oficinas educativas; Avaliação continuada.

**RESULTADOS:** Atualmente, o LAANT compreende oito canteiros, totalizando 37,51m<sup>2</sup> de área cultivada e abrangendo 46 espécies, incluindo: hortaliças (tubérculos, verduras, legumes), plantas medicinais, Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCS) e flores comestíveis, que são identificadas com placas possuindo sua imagem, nome popular, nome científico e um Quick Response (QR-code) que direciona o leitor para um e-book contendo as informações de cada espécie cultivada (nome científico, origem, informações nutricionais, uso na culinária (com sugestões de receitas), características morfológicas, ecologia, biomas de ocorrência, propagação e cultivo de cada espécie). A equipe do LAANT é composta por discentes e docentes dos cursos de nutrição e engenharia agrícola e ambiental, além de três agricultores familiares e um jardineiro contratado pela UFF que, semanalmente, realizam a manutenção e implementação de técnicas agroecológicas no espaço. O laboratório já possibilitou o desenvolvimento de oito ações, como mutirões de limpeza, plantio e colheita (colhendo 2,8 Kg de hortaliças folhosas), algumas oficinas com professores e alunos do curso de nutrição, e atividades com os participantes do curso de agroecologia da UFF e do II encontro da Rede Agroecológica da UFF.

**CONSIDERAÇÕES FINAIS:** O LAANT tem se mostrado uma potente estratégia pedagógica para a realização de atividades de educação ambiental, de educação alimentar e nutricional e trabalhos interdisciplinares. Os próximos passos programados, além das novas oficinas, é a implementação de um sistema de compostagem, a realização da automação da irrigação no espaço e a integração do laboratório a uma feira agroecológica no campus do Valonguinho,

sempre objetivando construir vivências e processos pedagógicos inovadores para a comunidade.

### **Referências**

Não foram utilizadas referências ao decorrer do resumo.

**Palavras-chave:** Agroecologia; sustentabilidade; nutrição; hortas urbanas

**Apoio/Fomentos:** A presente pesquisa contou com o apoio da Faculdade de Nutrição Emília de Jesus Ferreiro e foi contemplado com financiamento por meio dos seguintes editais da UFF: Fomento à Ações de Extensão (FOEXT-2022), Programa de Fomento à Pesquisa (FOPESQ-2022) e Bolsa de Extensão 2023 - Ações Novas.



## LABORATÓRIO ABERTO DE AGROECOLOGIA, NUTRIÇÃO E TECNOLOGIA DA UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE: AÇÕES DE IMPLANTAÇÃO E CONSOLIDAÇÃO

CONCEIÇÃO, Jennifer ([jennifercalazans@id.uff.br](mailto:jennifercalazans@id.uff.br))<sup>1</sup>; SILVA, Leticia<sup>2</sup>; ROCCO, Jean<sup>1</sup>; SARMENTO, Bianca<sup>1</sup>; FARIAS, Gabriel<sup>3</sup>; SOUZA, Tainá<sup>1</sup>; PIRES, Adrielly<sup>1</sup>; FERREIRA, Daniele<sup>1</sup>; DIAS, Patrícia<sup>1</sup>; BARBOSA, Roseane<sup>1</sup>; SOARES, Daniele<sup>1</sup>  
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE<sup>1</sup>

Agroecologia

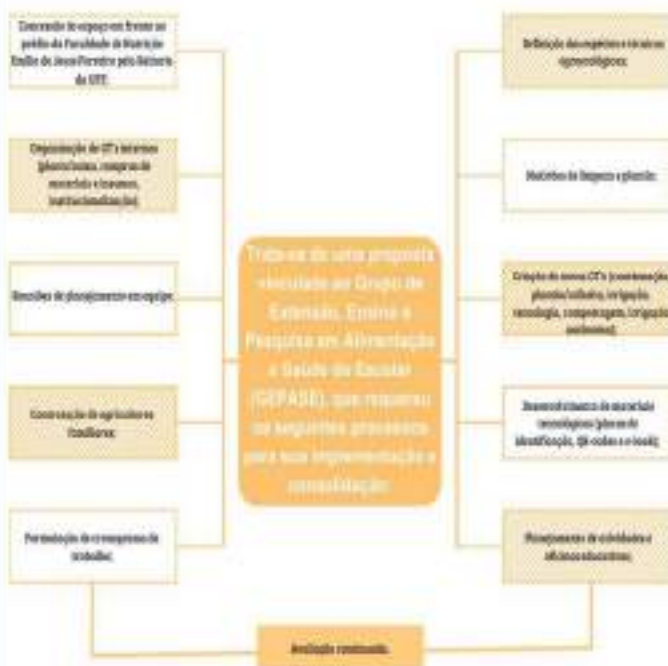
### INTRODUÇÃO

A Universidade Federal Fluminense (UFF), no intuito de desenvolver práticas cada vez mais sustentáveis e socialmente responsáveis, estimulou mecanismos de fomento à agroecologia, desencadeando no desenvolvimento de Grupos de Trabalho (GT) em Agroecologia e na formação da Rede de Agroecologia da UFF, possibilitando os primeiros passos para a institucionalização do Laboratório Aberto de Agroecologia, Nutrição e Tecnologia (LAANT) no campus do Valonguinho da UFF.

### OBJETIVO

Descrever as ações de implementação e consolidação do LAANT na UFF.

### METODOLOGIA



### RESULTADOS



Composição do LAANT: 8 canteiros, totalizando 37,51m<sup>2</sup> de área cultivada e abrangendo 46 espécies, incluindo: hortaliças (tubérculos, verduras, legumes), plantas medicinais, Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) e flores comestíveis.

Placas de identificação contendo: imagem, nome popular, nome científico e um Quick Response (QR-code) que direciona o leitor para um e-book contendo as informações de todas as espécies cultivadas (nome científico, origem, informações nutricionais, uso na culinária (com sugestões de receitas), características morfológicas, ecologia, biomas de ocorrência, propagação e cultivo de cada espécie)



Equipe do LAANT: discentes e docentes dos cursos de nutrição e engenharia agrícola e ambiental, três agricultores familiares e um jardineiro contratado pela UFF.

Ações realizadas no espaço: mutirões de limpeza, plantio e colheita; oficinas com professores e alunos do curso de nutrição; atividades com participantes do curso de agroecologia da UFF e do II encontro da Rede de Agroecologia da UFF.



### CONCLUSÕES

O LAANT tem se mostrado uma potente estratégia pedagógica para a realização de atividades de educação ambiental, de educação alimentar e nutricional e trabalhos interdisciplinares. Os próximos passos programados, além das novas oficinas, é a implementação de um sistema de compostagem, a realização da automação da irrigação no espaço e a integração do laboratório a uma feira agroecológica no campus do Valonguinho, sempre objetivando construir vivências e processos pedagógicos inovadores para a comunidade.

A presente pesquisa contou com o apoio da Faculdade de Nutrição Ernani de Jesus Ferreira e foi contemplado com financiamento por meio dos seguintes editais da UFF: Fomento à Ações de Extensão (FOEXT-2022), Programa de Fomento à Pesquisa (FOPESQ-2022) e Bolsa de Extensão 2022 - Ações Novas.

## LIVRO PARA COMIDA, PRATO PARA EDUCAÇÃO: VIVÊNCIAS NA COZINHA DA ESCOLINHA AGROECOLÓGICA

RAIANE SILVA DA PENHA; FELIPE OLASAGASTI MACHADO; LYRIEL VITAL TAVARES DE SOUZA; IVONE CAROLINE CARVALHO COSTA DE SOUZA

Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ)

*raianepenha@edu.unirio.br*

**Introdução:** A persistência de desigualdades e injustiças alimentares foi percebida de forma particularmente perversa nos territórios urbanos mais vulneráveis. No contexto da pandemia de Covid-19 e sob o impacto do aumento da Insegurança Alimentar (IA) foi criada a Escolinha de Agroecologia na Serra da Misericórdia - Construindo Raízes para o futuro. A escolinha surgiu com o objetivo de atender crianças do território da Serra da Misericórdia com diferentes faixas etárias e diferentes anos escolares para ações de educação integradas ao cuidado das hortas e quintais produtivos e fitoterápicos. **Objetivo:** Descrever experiência de extensão universitária do projeto “Vivências em Agroecologia” em uma experiência comunitária de educação popular na cidade do Rio de Janeiro-RJ. **Metodologia:** Foram realizados registros sistemáticos em Diário de Campo e registros fotográficos de atividades planejadas e desenvolvidas na Escolinha de Agroecologia. Sob a perspectiva da pesquisa participante, foram produzidos roteiros de grupos focais para a identificação de temáticas e abordagens para a realização de práticas educativas com as mulheres que atuam neste espaço. **Resultados:** As demandas identificadas no território e apontadas por lideranças da Escolinha Agroecológica indicaram a necessidade de construção compartilhada de conhecimento voltado à “Cozinha de Apoio” onde são produzidas as refeições servidas às crianças. Neste caminho propõe-se o Ciclo de oficinas com as Mulheres da Serra da Misericórdia para abordar temáticas relacionadas ao Direito Humano à Alimentação Adequada sob a ótica de gênero, raça e classe. **Considerações Finais:** Compreendendo as múltiplas determinações da IA assim como as injustiças que perpetuam esta situação, cabe reafirmar a importância de apoiar iniciativas pautadas no Direito Humano à Alimentação Adequada e na Soberania Alimentar. Vale frisar a oportunidade de atividades de extensão desta natureza para a formação de graduandos de nutrição, considerando a relevância de repercutir aspectos que associam a Promoção da Alimentação Adequada e Saudável à Agroecologia.

### Referências

Burigo AC, Vaz BA, Londres F, et al. Caderno de estudos: saúde e agroecologia. Rio de Janeiro: Fiocruz; ANA; ABA-Agroecologia; 2019. [acesso em 2020 ago 19]. Disponível em: [https://agroecologia.org.br/wpcontent/uploads/2019/11/Saude\\_e\\_Agroecologia\\_web.pdf](https://agroecologia.org.br/wpcontent/uploads/2019/11/Saude_e_Agroecologia_web.pdf). Acesso em: 13 jan. 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: MS; 2012. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica\\_nacional\\_alimentacao\\_nutricao.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf). Acesso em: 17 jan. 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 2.761, de 19 de novembro de 2013. Institui a Política Nacional de Educação Popular em Saúde no âmbito do SUS (PNEPS-SUS). Brasília: Ministério da Saúde; 2013.

**Palavras-chave:** Agroecologia; Educação Popular em Saúde; Interseccionalidade.

**Apoio/Fomentos:** -



## “LIVRO PARA COMIDA, PRATO PARA EDUCAÇÃO: VIVÊNCIAS NA COZINHA DA ESCOLINHA AGROECOLÓGICA”

DA PENHA, Raiane<sup>1</sup>; MACHADO, Felipe<sup>2</sup>; DE SOUZA, Ivone<sup>3</sup>; DE SOUZA, Lyriel<sup>4</sup>  
UNIRIO<sup>1</sup>; UERJ<sup>2</sup>; UERJ<sup>3</sup>; UERJ<sup>4</sup>

E-mail da autora principal: raianepenha@edu.unirio.br

Agroecologia

### INTRODUÇÃO

A persistência de desigualdades e injustiças alimentares foi percebida de forma particularmente perversa nos territórios urbanos mais vulneráveis. No contexto da pandemia de Covid-19 e sob o impacto do aumento da Insegurança Alimentar (IA) foi criada a Escolinha de Agroecologia na Serra da Misericórdia - Construindo Raízes para o futuro. Considerando a Promoção da Alimentação Adequada e Saudável da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) e a interação da agroecologia e nutrição. A escolinha surgiu com o objetivo de atender crianças do território da Serra da Misericórdia com diferentes faixas etárias e diferentes anos escolares para ações de educação integradas ao cuidado das hortas e quintais produtivos e fitoterápicos.

### OBJETIVO

Descrever experiência de extensão universitária vivenciada em uma experiência comunitária de educação popular na cidade do Rio de Janeiro-RJ.



### METODOLOGIA

Foram realizados registros sistemáticos em Diário de Campo e registros fotográficos de atividades planejadas e desenvolvidas na Escolinha de Agroecologia. Pretende-se realizar 02 encontros de grupos focais com duração de 1 hora. Seguindo as recomendações da literatura para a coleta de dados, será utilizado um roteiro com temas relacionados a organização da escolinha, agroecologia e Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), a fim de possibilitar ideias e sugestões para construção do produto técnico.

### RESULTADOS

A partir de demandas apresentadas pela Escolinha iniciou-se um processo de pesquisa participante que inclui a construção de um Curso para Mulheres, desenvolvido em parceria com o Projeto de Extensão “Vivências em agroecologia”. O curso será apresentado no formato de Ciclo de Oficinas, sendo trabalhadas as seguintes temáticas: (1) DHAA e as perspectivas gênero, raça e classe; (2) agroecologia e a promoção do DHAA; (3) direito humano à alimentação infantil adequada saudável.

### CONSIDERAÇÕES FINAIS

Compreendendo as múltiplas determinações da IA assim como as injustiças que perpetuam esta situação, cabe reafirmar a importância de apoiar iniciativas pautadas no Direito Humano à Alimentação e na Soberania Alimentar.

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Burigo AC, Vaz BA, Londres F, et al. **Caderno de estudos: saúde e agroecologia**. Rio de Janeiro: Fiocruz; ANA; ABA-Agroecologia; 2019. (acesso em 2020 ago 19). Disponível em: [https://agroecologia.org.br/wp-content/uploads/2019/11/Saude\\_e\\_Agroecologia\\_web.pdf](https://agroecologia.org.br/wp-content/uploads/2019/11/Saude_e_Agroecologia_web.pdf). Acesso em: 13 jan. 2023.
- BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília: MS; 2012. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica\\_nacional\\_alimentacao\\_nutricao.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf). Acesso em: 17 jan. 2022.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 2.761, de 19 de Novembro de 2013. Institui a **Política Nacional de Educação Popular em Saúde no âmbito do SUS (PNEPS-SUS)**. Brasília: Ministério da Saúde; 2013.





## **PLANTAR COMIDA E COLHER SAÚDE: VIVÊNCIAS AGROECOLÓGICAS EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE**

CLARICE MIRANDA DE CARVALHO; GIULIA NEGROMONTE NUNES RODRIGUES; IARA GOMES DOS REIS; PAMELA CARDOSO PEREIRA ROCHA

Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ)

*claricemirandarlt@gmail.com*

**Introdução:** As estratégias de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável encontram na Atenção Primária em Saúde um espaço privilegiado para suas ações. A Agroecologia pode ser entendida como conjunção harmoniosa entre as ciências agrárias e saberes populares e que propõe uma contraproposta sustentável e saudável para os sistemas de produção de alimentos, vida e trabalho. As experiências agroecológicas representam oportunidade de construção de abordagens sobre diversas temáticas importantes e contextualizadas para os territórios que considerem a relação entre políticas públicas, saúde e ambiente e incentivam a participação social e popular no SUS, tais como direito humano à alimentação adequada, zoonose global, efeitos dos agrotóxicos à saúde humana, saúde mental e tantos outros. **Objetivo:** Descrever e refletir sobre as experiências do projeto de extensão universitária “vivências em agroecologia” em uma horta comunitária em uma Unidade Básica de Saúde do Rio de Janeiro-RJ. **Metodologia:** Foram realizados registros sistemáticos em Diário de Campo e registros fotográficos de atividades planejadas e desenvolvidas em uma horta comunitária de uma UBS no município do Rio de Janeiro-RJ. **Resultados:** A partir da perspectiva da Educação Popular em Saúde foram planejadas e desenvolvidas oficinas e mutirões com finalidades diversas, tais como compostagem, produção de sementeiras e transplante de mudas. As atividades foram realizadas mediante diagnóstico, planejamento e consentimento em colaboração com gerência, trabalhadores e usuários da UBS. **Considerações Finais:** A horta nessa UBS tem um papel que vai além da produção de hortaliças e plantas medicinais, ela atua como espaço de socialização, construção de pertencimento e é produtora de sentidos e saúde para os trabalhadores e usuários envolvidos na sua construção e manutenção. Além disso, conclui-se que a inserção de projetos de extensão em agroecologia em UBS pode ser um caminho possível a criação de novas hortas associadas ao cuidado em saúde e a promoção da alimentação adequada e saudável.

### **Referências**

BURIGO, A.C. et al. Caderno de estudos: saúde e agroecologia. Rio de Janeiro: FIOCRUZ: ANA: ABA-Agroecologia, 2019.

**Palavras-chave:** Agroecologia; Educação Popular em Saúde; Atenção Primária à Saúde;

**Apoio/Fomentos:** -

## “PLANTAR COMIDA E COLHER SAÚDE: VIVÊNCIAS AGROECOLÓGICAS EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE”

CARVALHO, Clarice<sup>1</sup>; RODRIGUES, Giulia<sup>2</sup>; REIS, Iara<sup>2</sup>; ROCHA, Pamela<sup>2</sup>

<sup>1</sup>claricemiranda@rt@gmail.com

<sup>1</sup>Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Instituto de Nutrição, Programa de Pós Graduação em Segurança Alimentar e Nutricional

<sup>2</sup>Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Instituto de Nutrição, Departamento de Nutrição em Saúde Coletiva  
Agroecologia

### Introdução

As estratégias de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável encontram na Atenção Primária em Saúde um espaço privilegiado para suas ações. A Agroecologia pode ser entendida como conjunção harmoniosa entre as ciências agrárias e saberes populares e que propõe uma contraproposta sustentável e saudável para os sistemas de produção de alimentos, vida e trabalho. As experiências agroecológicas representam oportunidade de construção de abordagens sobre diversas temáticas importantes e contextualizadas para os territórios que considerem a relação entre políticas públicas, saúde e ambiente e incentivam a participação social e popular no SUS, tais como direito humano à alimentação adequada, síndrome global, efeitos dos agrotóxicos à saúde humana, saúde mental e tantos outros.

### Objetivos

Descrever e refletir sobre as experiências do projeto de extensão universitária “vivências em agroecologia” em uma horta comunitária em uma Unidade Básica de Saúde do Rio de Janeiro-RJ.

### Metodologia

Foram realizados registros sistemáticos em Diário de Campo e registros fotográficos de atividades planejadas e desenvolvidas em uma horta comunitária de uma UBS no município do Rio de Janeiro-RJ.

### Referências

BURIGO, A.C. et al. Caderno de estudos: saúde e agroecologia. Rio de Janeiro: FIOCRUZ: ANA: ABA-Agroecologia, 2019.

### Resultados

A partir da perspectiva da Educação Popular em Saúde foram planejadas e desenvolvidas oficinas e mutirões com finalidades diversas, tais como compostagem, produção de sementeiras e transplanto de mudas. As atividades foram realizadas mediante o diagnóstico, planejamento e consentimento em colaboração com gerência, trabalhadores e usuários da UBS.

### Conclusões

A horta nessa UBS tem um papel que vai além da produção de hortaliças e plantas medicinais, ela atua como espaço de socialização, construção de pertencimento e é produtora de sentidos e saúde para os trabalhadores e usuários envolvidos na sua construção e manutenção. Além disso, conclui-se que a inserção de projetos de extensão em agroecologia em UBS pode ser um caminho possível a criação de novas hortas associadas ao cuidado em saúde e a promoção da alimentação adequada e saudável.



## SUSTENTABILIDADE E SEMENTES CRIOULAS UMA REVISÃO DE LITERATURA

JOSIANE DE FRANÇA VIEIRA, ELAINE CRISTINA DE SOUZA LIMA, AMANDA PINTO FONSECA,  
LARA OLIVEIRA PAIVA RIBEIRO, BRENDA PEREIRA FELIPE DOS SANTOS, THAÍS ENGELKE  
FERNANDES

Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO)

*josianefvfranca09@gmail.com*

**Introdução** A dimensão que a agroecologia nos traz vai além de ser um manejo de uso sustentável. Significa uma junção de saberes que integra conhecimentos agronômicos com a ciência da ecologia e incorpora o saber popular sobre o ambiente. Somando-se aos conhecimentos das comunidades tradicionais. Estas comunidades tradicionais são as guardiãs das sementes crioulas, principalmente as mulheres que tiveram destaque e foram as primeiras guardiãs. No Brasil as sementes crioulas são preservadas pela lei do patrimônio genético e perante a Lei Nacional de Sementes e Mudanças e tem como característica ter uma uniformidade e pureza e livres das modificações genéticas. **Objetivo** Realizar uma revisão de literatura, e analisar o contexto das sementes crioulas na sustentabilidade. **Metodologia** Trata-se de uma revisão bibliográfica, desenvolvida por meio de artigos indexados nas bases de dados Biblioteca Virtual em Saúde e Google Acadêmico. Os descritores foram combinados utilizando o operador booleano "AND", sendo esses: "Sementes crioulas", "Sustentabilidade" e "Agroecologia". Para realizar a seleção foram utilizados como critérios de inclusão artigos publicados nos últimos 5 anos, nos idiomas português, inglês e espanhol, disponíveis na íntegra e com a presença dos descritores no título, resumo ou assunto. **Desenvolvimento** Os ensinamentos que o manuseio das sementes crioulas nos trazem, vão desde a sabedoria da herança ancestral até a preservação da própria vida no planeta. Essencial, pois assegura a biodiversidade que há na Terra. E com isso é necessário a junção do conhecimento tradicional com o conhecimento científico, pois ambos são importantes. E por este motivo que se implementa a casa de sementes, que para as comunidades tradicionais é uma novidade, porém foi preciso quebrar o paradigma. Logo é de imensa preocupação manter viva a tradição e sua memória, colaborando com a agrossociobiodiversidade e para o cuidado da vida, além de refletir em uma alimentação livre de veneno e mais saudável. E de forma eficaz e que vise a diminuir o impacto na natureza, o cenário da agroecologia objetiva encontrar uma forma de desenvolvimento sustentável e melhoria da vida, o que também repercute na proteção ambiental e na sustentabilidade. **Considerações finais** Diante do exposto, confirma-se a relevância das sementes crioulas nessa relação ancestral, é necessário destacar a importância das sementes conectando o presente com as futuras gerações, assim como para manutenção da alimentação para a sobrevivência. É importante a relação das comunidades tradicionais e seu reconhecimento junto à comunidade científica com o intuito de chamar atenção para o zelo com terra e o meio ambiente, enfim trazer uma alimentação sem agrotóxicos e sem venenos.

### Referências

- Rossini, Cleusa. Práticas de Agroecologia: Semeando a Sustentabilidade Saúde e Bem Viver. 8º Congresso Internacional em Saúde, número 8, julho, 2021
- Vera, Cajetano. Casa de Sementes Crioulas Guarani Tengatui Marangatui: Na perspectiva, da comunidade Indígena Jaguapiru e Bororó de Dourados/MS. Anais do 1º Congresso Online Internacional de Sementes Crioulas e Agrobiodiversidade - Dourados, Mato Grosso do Sul, v. 15 n. 4 (2020)

Cunha, Fernanda. Casa de sementes Pai Xigano: um olhar para os saberes ancestrais do cultivo de sementes crioulas no quilombo Sítio Veiga, Quixadá-CE. Revista Cocar, V.13 .N.27.Set./Dez./2019 p.903-923

**Palavras-chave:** Agroecologia; Sustentabilidade; Sementes Crioulas

**Apoio/Fomentos:** -



## SUSTENTABILIDADE E SEMENTES CRIOULAS UMA REVISÃO DE LITERATURA

VIEIRA, Josiane<sup>1</sup>; FONSECA, Amanda<sup>2</sup>; LIMA, Elaine<sup>3</sup>  
josianefvfranca09@gmail.com.br

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO (UNIRIO)  
Agroecologia

### Introdução

A dimensão que a agroecologia nos traz vai além de ser um manejo de uso sustentável. Significa uma junção de saberes que integra conhecimentos agrônômicos com a ciência da ecologia e incorpora o saber popular sobre o ambiente. Somando-se aos conhecimentos das comunidades tradicionais. Estas comunidades tradicionais são as guardiãs das sementes crioulas, principalmente as mulheres que tiveram destaque e foram as primeiras guardiãs. No Brasil as sementes crioulas são preservadas pela lei do patrimônio genético e perante a Lei Nacional de Sementes e Mudanças e tem como característica ter uma uniformidade e pureza e livres das modificações genéticas.

### Objetivo

Realizar uma revisão de literatura, e analisar o contexto das sementes crioulas na sustentabilidade.

### Metodologia

Trata-se de uma revisão bibliográfica, desenvolvida por meio de artigos indexados nas bases de dados Biblioteca Virtual em Saúde e Google Acadêmico. Os descritores foram combinados utilizando o operador booleano "AND", sendo esses: "Sementes crioulas", "Sustentabilidade" e "Agroecologia". Para realizar a seleção foram utilizados como critérios de inclusão artigos publicados nos últimos 5 anos, nos idiomas português, inglês e espanhol, disponíveis na íntegra e com a presença dos descritores no título, resumo ou assunto.

### Desenvolvimento

Os ensinamentos que o manuseio das sementes crioulas nos trazem, vão desde a sabedoria da herança ancestral até a preservação da própria vida no planeta. Essencial, pois assegura a biodiversidade que há na Terra. E com isso é necessário a junção do conhecimento tradicional com o conhecimento científico, pois ambos são importantes. E por este motivo que se implementa a casa de sementes, que para as comunidades tradicionais é uma novidade, porém foi preciso quebrar o paradigma. Logo é de imensa preocupação manter viva a tradição e sua memória, colaborando com a agrossociobiodiversidade e para o cuidado da vida, além de refletir em uma alimentação livre de veneno e mais saudável. E de forma eficaz e que vise a diminuir o impacto na natureza, o cenário da agroecologia objetiva encontrar uma forma de desenvolvimento sustentável e melhoria da vida, o que também repercute na proteção ambiental e na sustentabilidade.

### Considerações finais

Diante do exposto, confirma-se a relevância das sementes crioulas nessa relação ancestral, é necessário destacar a importância das sementes conectando o presente com as futuras gerações, assim como para manutenção da alimentação para a sobrevivência. É importante a relação das comunidades tradicionais e seu reconhecimento junto à comunidade científica com o intuito de chamar atenção para o zelo com terra e o meio ambiente, enfim trazer uma alimentação sem agrotóxicos e sem venenos.

### Referências

Rossini, Cleusa. Políticas de Agroecologia: Semear a Sustentabilidade Saúde e Bem Viver: 8º Congresso Internacional em Saúde, número 8, julho, 2021

Vera, Cajetano. Casa de Sementes Crioulas Guarani Tengatui Naringatui: Na perspectiva, da comunidade indígena Jaguapiru e Bororó de Dourados/MS. Atas do 1º Congresso Online Internacional de Sementes Crioulas e Agrobiodiversidade - Dourados, Mato Grosso do Sul, v. 15 n. 4 (2020)

Cunha, Fernanda. Casa de sementes Pai Xigano: um olhar para os saberes ancestrais do cultivo de sementes crioulas no quilombo Sítio Veiga, Quixadá-CE. Revista Cocar, V.13, N.27, Set./Dez./2019 p.903-923

## **“COMIDA É PATRIMÔNIO”: A EXTENSÃO POPULAR COMO ESPAÇO DE DIÁLOGO DE SABERES E DE FORTALECIMENTO DA AÇÃO EM REDE ENTRE UNIVERSIDADE E SOCIEDADE**

EMANUELE TAVARES TEOTONIO, YASMIN LOMBARDI PUCCINI, AURORA SIQUEIRA, LITZA PASSOS GOMES, ISABELLA FERREIRA DOS SANTOS, VITÓRIA LILIAN SCHULS DA CUNHA, JULIA GUANAES DIAS, ESTELLA KLEIN FARAH, AMANDA PEREIRA CABRAL, LUIZA PEREIRA ARRUDA, MICHAEL MALLER HERMENEGILDO, KENNEDY RIBEIRO, KETHELYN PESSOA ALDANO, KAILANE DE ANDRADE PACHECO, JULIANA CASEMIRO, JULIANA ROVARI CORDEIRO, VANESSA SCHOTTZ

Instituto de Alimentação e Nutrição - UFRJ Macaé  
*emanueletavaresteotonio@gmail.com*

Objetivo: Este resumo tem como objetivo refletir, à luz da experiência do projeto “Comida é Patrimônio”, sobre o potencial da extensão popular como espaço de aprendizagem coletiva e de fortalecimento da ação em rede entre universidade e sociedade. Contextualização: Essa ação extensionista articula Instituições Públicas de Ensino Superior/IPES (UFRJ e UERJ), movimentos sociais do campo e agroecológico e o Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (FBSSAN). Por meio de múltiplas expressões culturais a partir da comida, das ações de educação e comunicação popular e do fortalecimento da agricultura familiar, o projeto busca estimular a reflexão crítica sobre as ameaças ao patrimônio alimentar brasileiro e a mobilização em defesa de sistemas alimentares mais justos, equitativos, sustentáveis e saudáveis. Metodologia: A metodologia deste trabalho consiste no relato de experiência, tendo sido analisados relatórios de extensão e materiais educativos e de comunicação elaborados no âmbito do projeto de extensão entre os anos de 2020 e 2023. Resultados: Durante o período de suspensão das atividades presenciais, em função da pandemia de covid-19, o projeto desenvolveu, em conjunto com os diversos movimentos sociais e coletivos parceiros, os seguintes materiais de educação e comunicação popular a partir do uso de tecnologias de informação (TIC): um guia metodológico para navegação no mapa digital “Celebremos o Brasil e seus Mundos de Vida”; uma série de podcast sobre os temas da campanha Comida é Patrimônio (Comida é bem material e imaterial, Comida é diálogo de saberes; Comida é memória, identidade e afeto; modos de produzir, comer e viver); uma série de podcast “Poesias Culinárias” com receitas e poesias de agricultoras familiares da Articulação de Agroecologia Serramar (GT Mulheres). Com o retorno das atividades presenciais, em 2022, o projeto retomou a realização das edições mensais da Feira Agroecológica da Cidade Universitária de Macaé em parceria com a UFF, o GT Mulheres e o assentamento PDS Osvaldo de Oliveira. Durante as feiras, são realizadas visitas guiadas com estudantes de graduação e ensino médio e rodas de conversa com a comunidade acadêmica. Em 2022, iniciou parceria com uma escola estadual de ensino médio de Macaé para realização de atividades educativas, como a exposição “Comida é Patrimônio”, realizada em conjunto com um grupo de estudantes de ensino médio que se tornaram extensionistas do projeto. Considerações finais: Essa rica experiência do projeto “Comida é Patrimônio” tem propiciado aproximação e fortalecimento de vínculos da comunidade acadêmica com grupos populares do campo, em especial mulheres agricultoras, movimentos sociais e estudantes de ensino médio da rede pública, contribuindo para potencializar a construção de saberes que articulam território, biodiversidade e Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) se materializando nos materiais educativos e de comunicação popular, bem como nas edições da feira agroecológica.

### **Referências**

DIAS, J. Comida: uma via potente de comunicação entre seres, saberes e território. In: Isto não é (apenas) um livro de receitas. Rio de Janeiro: Instituto Comida do Amanhã, UNIRIO e Fundação Heinrich Boll. 2019, pp. 120-122.

CASEMIRO, J; CORDEIRO, J. SCHOTTZ, V. Comida é Patrimônio, Direito e Solidariedade. Proposta: Fome, pobreza e os caminhos para a Soberania Alimentar. Rio de Janeiro: FASE. 2021. p80-84

FREIRE, Paulo. Extensão ou comunicação? Tradução de Rosisca Darcy de Oliveira. Prefácio de Jacques Chonchol 7ª ed. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1983. 93 p.

**Palavras-chave:** extensão popular; comunicação popular; cultura alimentar; agroecologia; biodiversidade

**Apoio/Fomentos:** Profaex



## “COMIDA É PATRIMÔNIO”: A EXTENSÃO POPULAR COMO ESPAÇO DE DIÁLOGO DE SABERES E DE FORTALECIMENTO DA AÇÃO EM REDE ENTRE UNIVERSIDADE E SOCIEDADE

TEOTONIO, Emanuele<sup>1</sup>; FARAH, Estella<sup>1</sup>; RIBEIRO, Kennedy<sup>2</sup>; SANTOS, Isabella<sup>1</sup>; CABRAL, Amanda<sup>3</sup>; SIQUEIRA, Aurora<sup>4</sup>; GOMES, Litzia<sup>5</sup>; SOUSA, Alexandra<sup>1</sup>; HERMENEGILDO, Michael<sup>6</sup>; PUCCINI, Yasmin<sup>1</sup>; CUNHA, Vitória<sup>1</sup>; DIAS, Julia<sup>1</sup>; ARRUDA, Luiza<sup>7</sup>; ALDANO, Kethelyn<sup>8</sup>; PACHECO, Kailane<sup>9</sup>  
Orientadoras: SCHOTTZ, Vanessa<sup>2</sup>; DIAS, Juliana<sup>2</sup>

UFRJ/CM - UFRJ Macaé/IAA<sup>1</sup> - Email: [Comidaepatrimonio@gmail.com](mailto:Comidaepatrimonio@gmail.com)

Eixo temático: Alimentação, história e cultura

### INTRODUÇÃO

O projeto Comida é Patrimônio articula Instituições Públicas de Ensino Superior/IPES (UFRJ e UERJ), movimentos sociais do campo e agroecológico e o Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. Por meio de múltiplas expressões culturais a partir da comida, das ações de educação e comunicação popular e do fortalecimento da agricultura familiar, o projeto busca estimular a reflexão crítica sobre as ameaças ao patrimônio alimentar brasileiro e a mobilização em defesa de sistemas alimentares mais justos, equitativos, sustentáveis e saudáveis.

### METODOLOGIA

- Relato de experiência;
- Análises de relatórios de extensão e materiais educativos e de comunicação elaborados no âmbito do projeto de extensão.

### OBJETIVOS

Refletir, à luz da experiência do projeto “Comida é Patrimônio”, acerca do potencial da extensão popular como espaço de aprendizagem coletiva e de fortalecimento da ação em rede entre universidade e sociedade.



### RESULTADOS

Durante o período de suspensão das atividades presenciais, o projeto desenvolveu, em conjunto com os diversos movimentos sociais e coletivos parceiros, materiais de educação e comunicação popular a partir do uso de tecnologias de informação (TIC):

Uma série de podcast sobre os temas da campanha “Comida é patrimônio”



Uma série de podcast “Poesias Culinárias” com receitas e poesias de agricultoras familiares.

Um guia metodológico para navegação no mapa digital “celebreemos o Brasil e seus mundos de vida”



O projeto retomou a realização das edições mensais da Feira Agroecológica, e iniciou parceria com uma escola estadual de ensino médio para realizar atividades educativas em conjunto com um grupo de estudantes de ensino médio que se tornaram extensionistas do projeto.

### CONCLUSÃO

Essa rica experiência do projeto “Comida é Patrimônio” tem propiciado aproximação e fortalecimento de vínculos da comunidade acadêmica com grupos populares do campo, contribuindo para potencializar a construção de saberes que articulam território, biodiversidade e Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) se materializando nos materiais educativos e de comunicação popular, bem como nas edições da feira agroecológica.

#### Referências:

- DIAS, J. Comida: uma via potente de comunicação entre seres saberes e território. In: Isto não é (apenas) um livro de receitas. Rio de Janeiro: Instituto Comida do Amanhã, UNIRIO e Fundação Heinrich Böll. 2019. pp. 120-122.  
FREIRE, Paulo. Extensão ou comunicação? Tradução de Rosisca Darcy de Oliveira. Prefácio de Jacques Chonchol 7ªed. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1983. 93p.  
CASEMIRO, J. CORDEIRO, J. SCHOTTZ, V. Comida é Patrimônio, Direito e Solidariedade. Proposta: Fome, pobreza e os caminhos para a Soberania Alimentar. Rio de Janeiro: FASE. 2021. p80-84



## A COZINHA DA FILÓ: MANIFESTAÇÕES CULINÁRIAS DA REGIÃO CENTRO-OESTE E REFLEXÕES SOBRE A ALIMENTAÇÃO NA NOVELA “PANTANAL”

ELGA BATISTA DA SILVA & NATASHA CORRÊA GUERRA  
Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ)  
*eng.natashaguerra@gmail.com*

O Pantanal é uma área localizada na Região Centro-Oeste do Brasil, ecossistema escolhido como o principal cenário para a gravação da novela “Pantanal” em 1990 e para o seu remake em 2022. Vários dos elementos apresentados nessa novela acarretaram um considerável interesse do público, incluindo a cultura alimentar. O objetivo do trabalho foi abordar aspectos de interesse sobre a cozinha da personagem Filó, que fez parte do núcleo principal da obra, e estudar outras questões relativas à área de alimentação humana apresentadas na novela “Pantanal”. Trata-se de uma pesquisa qualitativa, cuja coleta de dados foi efetuada pelo método de Análise Televisiva Convergente (ATC) com uso de análise textual e verificação de singularidades da ambiência da obra estudada. A personagem Filó apareceu tanto na primeira quanto na segunda fase da novela, mas para o presente trabalho foi considerada essa última no referido momento da trama onde os aspectos culinários foram ressaltados na trama. As cenas apresentavam os fazeres de receitas como os charutininhos de repolho com carne moída, chipas de queijo e muitos pães. Com relação às guarnições observaram-se preparações culinárias envolvendo vegetais cultivados na região, como batatas, mandioca e folhosos. Quanto aos lanches destacam-se as preparações assadas como vários tipos de bolos e empadão goiano, que é uma preparação culinária muito presente nas mesas da Região Centro-Oeste cuja receita contempla uma massa semelhante àquela empregada para elaborar empadas em outros locais do Brasil. Entre as bebidas foi possível observar a ingestão da bebida tradicional do povo pantaneiro, o tererê, que consiste no mate (*Ilex paraguariensis*) servido com água gelada. Ainda sobre a representação da comida na mídia, nas novelas é comum o uso de produtos alimentícios cenográficos, mas em “Pantanal” praticamente todos esses itens eram reais (exceto os ovos que apareciam acondicionados em cestos); também na estrutura da cozinha haviam temperos e estrutura hidráulica real. Os aspectos negativos apresentados foram o consumo exacerbado de cachaça por vários personagens, cabendo mencionar a influência negativa no que tange à frequente naturalização desse tipo de bebidas na trama, considerando os impactos deletérios do alcoolismo. Outro ponto negativo da obra é a ausência de elementos pertinentes às culturas (inclusive alimentares) dos povos indígenas e quilombolas da região, apesar do relevante papel da novela “Pantanal” enquanto divulgadora da cultura sul-matogrossense. Embora não tenha a alimentação humana como tema central foi possível perceber que a novela “Pantanal” abordou aspectos diversos sobre as práticas alimentares da Região Centro-Oeste do Brasil, contribuindo para divulgar, através da ampla audiência inerente às obras da Rede Globo em horário nobre, a cultura daquela localidade para outros estados brasileiros.

### Referências

- Becker, B. Análise Televisual Convergente: um procedimento metodológico para leitura crítica dos processos comunicativos de telejornais e programas televisivos. *Galaxia*, n.42, p. 69-81. 2019.
- Carmo, W. G. A. Gastronomia goiana: um estudo sobre como potencializar o turismo gastronômico da capital. 23 p. Trabalho de Conclusão de Curso. Curso de Especialização em Gestão do Serviços de Hospitalidade. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás. 2022.
- Machado Neto, P. C. M. Cozinha Pantaneira – comitiva dos sabores. 1a. ed. São Paulo: BEI Editora, 2020.

**Palavras-chave:** Cozinha brasileira; cozinha regional; gastronomia pantaneira; gastronomia regional

**Apoio/Fomentos:** -





# A COZINHA DA FILÓ: MANIFESTAÇÕES CULINÁRIAS DA REGIÃO CENTRO-OESTE E REFLEXÕES SOBRE A ALIMENTAÇÃO NA NOVELA “PANTANAL”

SILVA, Elga Batista<sup>1</sup>, GUERRA, Natasha Corrêa<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO  
Eixo temático: Alimentação, história e cultura

## INTRODUÇÃO

O Pantanal é localizado na Região Centro-Oeste do Brasil, ecossistema escolhido como o principal cenário para a gravação da novela “Pantanal”. Vários dos elementos apresentados nessa obra acarretaram um considerável interesse do público, incluindo a cultura alimentar. Este trabalho abordou aspectos de interesse sobre a cozinha da personagem Filó e estudar outras questões relativas à área de alimentação humana apresentadas na novela “Pantanal”.

## METODOLOGIA

Trata-se de uma pesquisa qualitativa, cuja coleta de dados foi efetuada pelo método de Análise Televisiva Convergente (ATC) com uso de análise textual e verificação de singularidades da ambiência da obra estudada (figura 1).

Figura 1. Filigrana de etapas de coleta de dados envolvendo as cenas de interesse sobre alimentação da novela “Pantanal”.



Fonte: Adaptada de Rosa (2002).

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

As cenas com Filó mostravam os fazeres de receitas como os charutininhos de repolho com carne moída, chipas de queijo e muitos pães. Sobre as guarnições observaram-se preparações com vegetais cultivados na região, como batatas, mandioca e folhosos. Nos lanches destacavam-se preparações assadas como bolos e empadão goiano, que é uma preparação culinária muito presente na Região Centro-Oeste. Entre as bebidas observou-se a ingestão do tererê (mate com água gelada) e o consumo exacerbado de cachaça, cabendo mencionar a frequente naturalização dos efeitos deletérios das bebidas alcoólicas na trama. A tabela 1 apresenta os principais produtos alimentícios mostrados nas novela.

Outro ponto negativo foi a ausência de elementos pertinentes às culturas (inclusive alimentares) dos povos indígenas e quilombolas da região.

Tabela 1. Preparações culinárias e outros produtos alimentícios apresentados em cenas de novela “Pantanal”.

Prato principal	Guarnição do prato principal	Lanche	Bebidas
Macarrão de conchita <sup>1</sup>	Arroz de carreteiro <sup>2</sup>	Bolinha de chera	Café
Carne de porco	Mandioca frita	Paqueta de carne moída	Suco
Quindim <sup>3</sup>	Mandioca cozida	Empadão goiano	Cachaça
Omelete <sup>4</sup>	Batata doce	Pateizinhos de queijo cozido com goiabada	Cerveja
Frijão tropeiro	Batata inglesa		Rafinamento
Frijão com carne <sup>5</sup>	Farofa de ovo com linguiça	Bolos variados	Tererê
Jusarê à milanesa	Salada verde	Rocamboles	
Churrasco	Arroz branco	Goiabada	
Charutininho de carne moída		Pão caseiro	
Pão assado		Bolo de casamento	
		Chipa	

Legenda: <sup>1</sup> Espaguete com carne de frango, biscoito, molho de leguminosa ou carne; <sup>2</sup> Arroz com carne seca, cebola, batata de mandioca cozida; <sup>3</sup> Também chamado de fôjas gordas; <sup>4</sup> Carne brasileira moída seca e rigião que o alimento tradicional galego, servido em este lampião; <sup>5</sup> Também conhecido como arroz Maria Isabel.

## CONCLUSÃO

A novela “Pantanal” abordou aspectos diversos sobre as práticas alimentares da Região Centro-Oeste do Brasil, contribuindo para divulgar, através da ampla audiência inerente à Rede Globo em horário nobre, a cultura daquela localidade para outros estados brasileiros.

## REFERÊNCIAS

- Becker, B. Análise Televisual Convergente: um procedimento metodológico para leitura crítica dos processos comunicativos de telejornais e programas televisivos. *Galaxia*, n.42, p. 69-81. 2019.
- Carmo, W. G. A. *Gastronomia goiana: um estudo sobre como potencializar o turismo gastronômico da capital*. 23 p. Trabalho de Conclusão de Curso. Curso de Especialização em Gestão do Serviços de Hospitalidade. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás. 2022.
- Machado Neto, P. C. M. *Cozinha Pantaneira – comitiva dos sabores*. 1a. ed. São Paulo: BEI Editora, 2020.

## A FOME É UM PROJETO COLONIAL: DIÁLOGOS COM JOSUÉ DE CASTRO

MARIANA PERRONIO MACEDO SILVA, GEOVANNA GUEDES DIAS, FERNANDA FERRINI DA SILVA, LUDMILLA GOMES DE SOUZA, SAMARA CAROLINA FERREIRA, VIVIANE MARINHO DA COSTA, TAIS DE MOURA ARIZA ALPINO E FERNANDA RIBEIRO DOS SANTOS DE SÁ BRITO

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)

*perroniomariana@gmail.com*

**Introdução/Contextualização:** Observamos nos últimos anos um recrudescimento da fome, alcançando mais de 33 milhões de brasileiros em 2022, como consequência direta de um projeto político, materializado em desmontes políticos, institucionais e sociais, sobretudo em programas voltadas para a Segurança Alimentar e Nutricional da população. Contudo, a fome é uma violência que nunca deixou de existir no Brasil, sobretudo para grupos específicos da população, o que é resultado de opressões estruturais de herança colonial. **Objetivo:** Analisar a relação entre o contexto de fome atual e a colonialidade, com base nos pensamentos de Josué de Castro e Elaine Azevedo. **Metodologia:** Trata-se de um ensaio reflexivo sobre a compreensão da fome atual como herança de nossa história colonial. Pautamos nossa discussão a partir da obra “Geografia da Fome”, de Josué de Castro e “Colonialidade Alimentar”, de Elaine Azevedo, no livro: “Da fome à fome: Diálogos com Josué de Castro”. **Resultados:** Colonialidade se refere às marcas no presente do passado colonial. Para Castro, a ideia de sermos um país subdesenvolvido não significava a ausência de desenvolvimento, mas sim sua consequência, derivada da exploração econômica colonial ou neocolonial. Essa característica está fortemente presente no contexto agrário brasileiro, “agricultura agrária feudal”, segundo Castro. Apesar da idealização da revolução verde, esse movimento não foi útil para produzir alimentos para todos, contudo, foi eficiente para fomentar o sistema agrário e respaldar o agronegócio, produzindo de um lado commodities e do outro miséria e fome. Azevedo (2022) destaca que, por trás da fome existe um sistema agroalimentar “hegemônico e predador” que tem como pilar de sustentação o neoliberalismo e o capitalismo, que no Brasil é colonial e racial. Desde 1500 seguimos sem nomear as questões estruturais responsáveis pela fome, período que se constitui como a base do nosso sistema agroalimentar, com o fortalecimento da monocultura e concentração de terras nas mãos de elites privilegiadas. Naquela época, açúcar, melão, café, eram destinados para exportação ao invés de abastecer o mercado interno. Com a mesma lógica, atualmente as grandes extensões de terra concentram a produção de commodities que são utilizados para produção de ultraprocessados. Hoje, as grandes corporações dominam o sistema agroalimentar hegemônico, destroem biomas, expulsam os povos ancestrais, como a colonização sempre fez. Além de não produzir comida de verdade e acessível, destroem nossa cultura alimentar, o que também é uma forma de enfraquecer o povo e dominá-lo (Azevedo, 2022). **Considerações finais:** Se faz urgente mudanças nas estruturas políticas e econômicas e uma reestruturação fundiária, com interferência nos privilégios e fomento à participação social, que favoreçam um modelo de produção de alimentos igualitário, justo e sustentável, que valorize a cultura alimentar dos povos e assegure a soberania alimentar.

### Referências

Azevedo, Elaine. Colonialidade Alimentar. In: Da fome à fome: diálogos com Josué de Castro / organização: Tereza Campelo, Ana Paula Bortoletto. – São Paulo: Cátedra Josué de Castro; Zabelê Comunicação; Editora Elefante, 2022. 203 -206pg. Disponível em: <http://geografiadafome.fsp.usp.br/wp-content/uploads/2022/07/DaFomeaFome.pdf> Acesso em 31/05/2023

Bastos, Mariana Nunes Pereira. Colonialismo e Raça em Josué de Castro: uma análise da geografia da fome desde o olhar decolonial Doi: 10.51308/continentes.v1i20.398 Revista

Continentes (UFRRJ), ano 10, n. 20, 2022 (ISSN 2317-8825) Disponível em: <https://www.revistacontinentes.com.br/index.php/continentes/article/view/398> Acesso em 31/05/2023

CASTRO, Josué de. Geografia da fome : o dilema brasileiro : pão ou aço Josué de Castro. — Rio de Janeiro : Edições Antares, 1984. Disponível em: [https://files.cercomp.ufg.br/weby/up/473/o/CASTRO\\_Josu%C3%A9\\_de\\_-\\_Geografia\\_da\\_Fome.pdf](https://files.cercomp.ufg.br/weby/up/473/o/CASTRO_Josu%C3%A9_de_-_Geografia_da_Fome.pdf) Acesso em 31-05-2023

**Palavras-chave:** Fome, colonialidade, Insegurança alimentar, nutrição, soberania alimentar.

**Apoio/Fomentos:** Esse trabalho não contou com apoios/fomentos.





15º ENCONTRO SABORES E SABERES - EDIÇÃO COMEMORATIVA  
21 E 22 DE SETEMBRO DE 2023

## A FOME É UM PROJETO COLONIAL: DIÁLOGOS COM JOSUÉ DE CASTRO

DIAS, Geovanna, SILVA, Fernanda, SOUZA, Ludmilla, SILVA, Mariana, FERREIRA, Samara, COSTA, Viviane, ALPINO, Taís, BRITO, Fernanda.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

Alimentação, História e Cultura

### Introdução

Observamos nos últimos anos um recrudescimento da fome, alcançando mais de 33 milhões de brasileiros em 2022, como consequência direta de um projeto político, materializado em desmontes políticos, institucionais e sociais, sobretudo em programas voltadas para a Segurança Alimentar e Nutricional da população. Contudo, a fome é uma violência que nunca deixou de existir no Brasil, sobretudo para grupos específicos da população, o que é resultado de opressões estruturais de herança colonial.

### Objetivo

Analisar a relação entre o contexto de fome atual e a colonialidade, com base nos pensamentos de Josué de Castro e Elaine Azevedo.

### Metodologia

Trata-se de um ensaio reflexivo sobre a compreensão da fome atual como herança de nossa história colonial. Pautamos nossa discussão a partir da obra "Geografia da Fome", de Josué de Castro e "Colonialidade Alimentar", de Elaine Azevedo, no livro: "Da fome à fome: Diálogos com Josué de Castro".

### Resultados

- ❖ Colonialidade se refere às marcas no presente do passado colonial.
- ❖ Apesar da idealização da revolução verde, esse movimento não foi útil para produzir alimentos para todos, contudo, foi eficiente para fomentar o sistema agrário e respaldar o agronegócio, produzindo de um lado *commodities* e do outro miséria e fome.
- ❖ Atualmente as grandes extensões de terra concentram a produção de commodities que são utilizados para produção de ultraprocessados.
- ❖ As grandes corporações dominam o sistema agroalimentar hegemônico, destroem biomas, expulsam os povos ancestrais, como a colonização sempre fez.
- ❖ Além de não produzir comida de verdade e acessível, destroem nossa cultura alimentar, o que também é uma forma de enfraquecer o povo e dominá-lo.

### Considerações finais

São necessária urgentes mudanças nas estruturas políticas e econômicas e uma reestruturação fundiária, com interferência nos privilégios e fomento à participação social, que favoreçam um modelo de produção de alimentos igualitário, justo e sustentável.

### Agradecimentos



## ALIMENTAÇÃO QUILOMBOLA SOB A ÓTICA DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA

MARIANA PERRONIO MACEDO SILVA, GEOVANNA GUEDES DIAS, FERNANDA FERRINI DA SILVA, LUDMILLA GOMES DE SOUZA, SAMARA CAROLINA FERREIRA, VIVIANE MARINHO DA COSTA, TAIS DE MOURA ARIZA ALPINO E FERNANDA RIBEIRO DOS SANTOS DE SÁ BRITO

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)

*perroniamariana@gmail.com*

**Introdução/Contextualização:** Observamos nos últimos anos um recrudescimento da fome, alcançando mais de 33 milhões de brasileiros em 2022, como consequência direta de um projeto político, materializado em desmontes políticos, institucionais e sociais, sobretudo em programas voltadas para a Segurança Alimentar e Nutricional da população. Contudo, a fome é uma violência que nunca deixou de existir no Brasil, sobretudo para grupos específicos da população, o que é resultado de opressões estruturais de herança colonial. **Objetivo:** Analisar a relação entre o contexto de fome atual e a colonialidade, com base nos pensamentos de Josué de Castro e Elaine Azevedo. **Metodologia:** Trata-se de um ensaio reflexivo sobre a compreensão da fome atual como herança de nossa história colonial. Pautamos nossa discussão a partir da obra “Geografia da Fome”, de Josué de Castro e “Colonialidade Alimentar”, de Elaine Azevedo, no livro: “Da fome à fome: Diálogos com Josué de Castro”. **Resultados:** Colonialidade se refere às marcas no presente do passado colonial. Para Castro, a ideia de sermos um país subdesenvolvido não significava a ausência de desenvolvimento, mas sim sua consequência, derivada da exploração econômica colonial ou neocolonial. Essa característica está fortemente presente no contexto agrário brasileiro, “agricultura agrária feudal”, segundo Castro. Apesar da idealização da revolução verde, esse movimento não foi útil para produzir alimentos para todos, contudo, foi eficiente para fomentar o sistema agrário e respaldar o agronegócio, produzindo de um lado commodities e do outro miséria e fome. Azevedo (2022) destaca que, por trás da fome existe um sistema agroalimentar “hegemônico e predador” que tem como pilar de sustentação o neoliberalismo e o capitalismo, que no Brasil é colonial e racial. Desde 1500 seguimos sem nomear as questões estruturais responsáveis pela fome, período que se constitui como a base do nosso sistema agroalimentar, com o fortalecimento da monocultura e concentração de terras nas mãos de elites privilegiadas. Naquela época, açúcar, melão, café, eram destinados para exportação ao invés de abastecer o mercado interno. Com a mesma lógica, atualmente as grandes extensões de terra concentram a produção de commodities que são utilizados para produção de ultraprocessados. Hoje, as grandes corporações dominam o sistema agroalimentar hegemônico, destroem biomas, expulsam os povos ancestrais, como a colonização sempre fez. Além de não produzir comida de verdade e acessível, destroem nossa cultura alimentar, o que também é uma forma de enfraquecer o povo e dominá-lo (Azevedo, 2022). **Considerações finais:** Se faz urgente mudanças nas estruturas políticas e econômicas e uma reestruturação fundiária, com interferência nos privilégios e fomento à participação social, que favoreçam um modelo de produção de alimentos igualitário, justo e sustentável, que valorize a cultura alimentar dos povos e assegure a soberania alimentar.

### Referências

Silva SP. Trajetória e padrões de mudança Institucional no Programa Nacional de Alimentação Escolar. Ipea, 2019. Texto para discussão TD ; 2529.

BRASIL. Ministério de Educação e Cultura. Resolução FNDE/CD Nº 32, de 10 de agosto de 2006. Estabelecer as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 11 ago. 2006. Seção 3, p. 22-24.

Brasil. Lei no 11.947 de 16 de julho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Diário Oficial da União 2009; 16 jun

**Palavras-chave:** Alimentação Escolar, Nutricionistas, Normas

**Apoio/Fomentos:** CECANE UFF, FNDE, UFF





## ALIMENTAÇÃO QUILOMBOLA SOB A ÓTICA DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA

OLEGÁRIO, Maria Eduarda<sup>1</sup>, LISBOA, Célia Maria Patriarca<sup>2</sup>, COSTA, Rute Ramos da Silva<sup>3</sup>  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO<sup>1</sup>

dudaolegario86@gmail.com

Alimentação, história e cultura

### INTRODUÇÃO

A cultura alimentar quilombola possui conhecimentos e práticas afroancestrais que são compartilhados coletivamente, anunciando o compromisso com o território e gerações futuras, para a manutenção da vida em todas as suas dimensões. As receitas, que pertencem à tradição alimentar dessa população, dispõem de uma tecnologia social que se mantém viva até os dias atuais nos respectivos territórios, além das histórias familiares que fazem parte da memória afetiva desses quilombolas.

### OBJETIVO

Sistematizar e coordenar receitas culinárias quilombolas e analisá-las à luz do Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB).



### METODOLOGIA

O documento estudado foi o livro digital "A cozinha dos quilombos: sabores, territórios e memórias". As informações coletadas foram organizadas na planilha do programa *Microsoft Excel*, com as seguintes categorias: número de identificação, nome do quilombo, cidade do Estado do Rio de Janeiro onde está localizado, a receita apresentada pelo representante do território quilombola, os ingredientes, o grupo dos alimentos citados, conforme classificação no Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB): Feijões, Cereais, Raízes e Tubérculos, Legumes e Verduras, Frutas, Castanhas e Nozes, Leite e Queijos, Carnes e Ovos, Temperos gerais, presença ou não de Alimentos Ultraprocessados, Ingredientes Culinários (sal e açúcar) e os modos de preparo.

### RESULTADOS



### CONCLUSÃO

Evidenciamos que as comidas quilombolas fluminenses pouco utilizaram alimentos ultraprocessados, porém um vasto consumo de legumes, verduras e leguminosas de espécies e tipos variados. Com base no GAPB, constatamos que a culinária quilombola fluminense tem o potencial de promover a alimentação saudável, agregando a valorização do consumo de alimentos *in natura* produzidos no próprio território - interligando a variedade biológica dos quilombos entrevistados e desfazendo estigmas sobre a não saudabilidade da culinária afro diaspórica.

### REFERÊNCIAS

- A COZINHA dos quilombos: sabores, territórios e memórias. [S. l.: s. n.], 2021. Disponível em: <https://br.acozinhadosquilombos.com.br/livro-virtual>.
- Brasil. Ministério da Saúde (MS). Guia Alimentar para a População Brasileira Brasília: MS, 2014.



## ATRIBUIÇÕES DO NUTRICIONISTA NO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

BARBARA GUIMARAES SOUZA, PATRICIA CAMACHO DIAS, ROSEANE MOREIRA SAMPAIO BARBOSA, DANIELE DA SILVA BASTOS SOARES, KAMILLA CARLA BERTU SOARES  
Universidade Federal Fluminense (UFF)  
*barbara\_guimaraes@id.uff.br*

**Introdução:** O nutricionista é o principal agente articulador do Programa de Alimentação Escolar (PNAE), e atua conforme as normativas do arcabouço legal do programa e da entidade de classe que regulamenta seu exercício profissional. Desde de sua definição legal como responsável técnico do PNAE o número e natureza das atribuições vem sendo modificadas em direção a uma maior complexidade, que demanda investimento na gestão do programa por parte das entidades executoras, municipais, estaduais e federais (1).

**Objetivo:** Analisar as atribuições do nutricionista nas legislações do PNAE ao longo da história do Programa.

**Metodologia:** Trata-se de um estudo de base documental, qualitativo, transversal, que inclui análise de parâmetros legais que norteiam a atuação do nutricionista e estabelecem as recomendações alimentares e nutricionais para o PNAE, disponíveis de 2006 com a obrigatoriedade do nutricionista no PNAE até 2022. Os documentos foram pesquisados e selecionados nos endereços eletrônicos oficiais do Fundo Nacional de Desenvolvimento e Educação (FNDE), (<http://www.fnde.gov.br>). A análise buscou caracterizar as atribuições do nutricionista considerando as dimensões técnicas, de gestão e articulação previstas para o PNAE no período estudado.

**Resultados:**

A Resolução 32/2006 institui a obrigatoriedade do responsável técnico na normativa do Programa, com atividades de caráter técnico na execução do cardápio escolar, com incentivo do consumo de alimentos básicos e semi-elaborados, provenientes da vocação agrícola local, mas sem clareza sobre as atividades previstas para cumprir essa finalidade (2).

A Lei 11.947/2009 promove uma inflexão institucional do PNAE que repercutiu no nível de tomada de decisão, com atividades de gestão e articulação para cumprimento das novas diretrizes do programa, tais como a articulação com setores de política e agricultores familiares para viabilizar a compra de alimentos desse segmento. com ordem de prioridade (3). A Resolução 26/2013 estabelece tecnicamente: fichas técnicas de preparação, administração do recurso no cardápio estratificado em as faixas etárias contempladas e a Educação Alimentar e Nutricional (EAN), num amplo leque de atuação com direcionamento em planejamento, coordenação e articulação, perpassando o currículo escolar. Alinhado com o Guia Alimentar, a Resolução 6/2020 fortalece a perspectiva de gestão dos processos relacionados às ações de EAN e enfatiza as necessidades alimentares especiais.

**Conclusão:**

A análise das atribuições do nutricionista nas normativas do programa sugere uma ampliação das atribuições de natureza técnica, relacionadas sobretudo com as diretrizes alimentares e uma ampliação da atuação em atividades de gestão e articulação demandadas pela compra institucional da AF e organização e gestão das ações de EAN. O PNAE é desafiador para a prática do exercício profissional do nutricionista, sendo fundamental estratégias de educação

permanente que considerem as dimensões técnica, de gestão e articulação do processo de trabalho.

### Referências

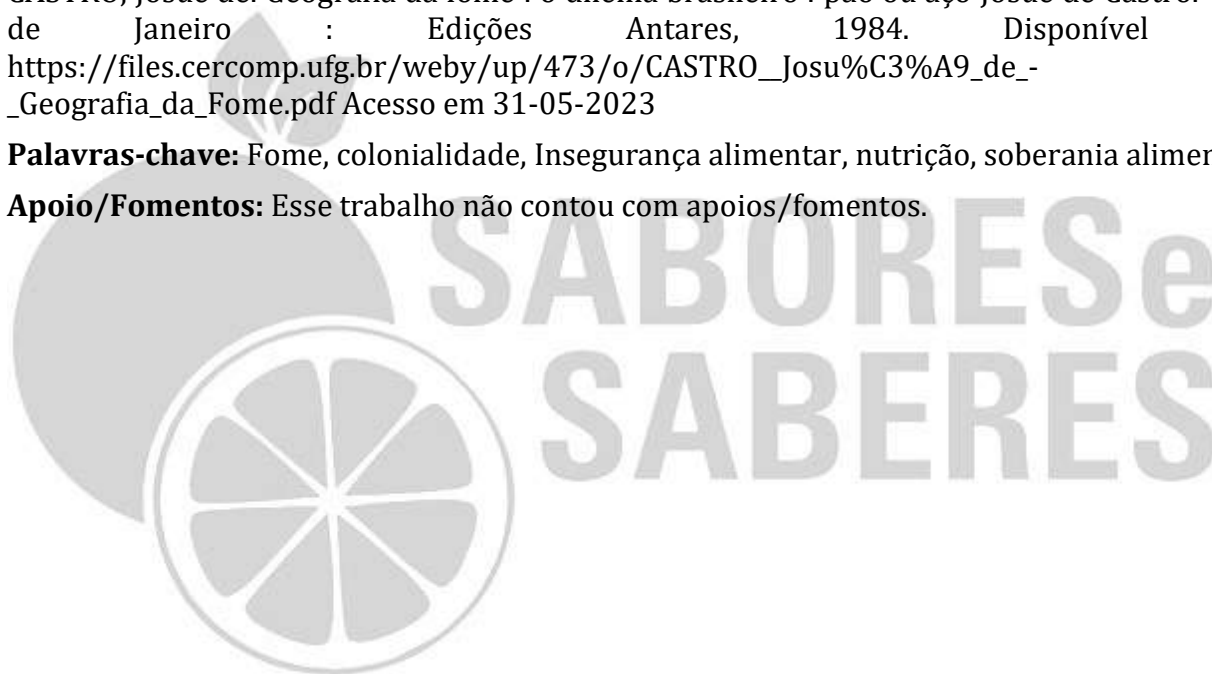
Azevedo, Elaine. Colonialidade Alimentar. In: Da fome à fome: diálogos com Josué de Castro / organização: Tereza Campelo, Ana Paula Bortoletto. – São Paulo: Cátedra Josué de Castro; Zabelê Comunicação; Editora Elefante, 2022. 203 -206pg. Disponível em: <http://geografiadafome.fsp.usp.br/wp-content/uploads/2022/07/DaFomeaFome.pdf> Acesso em 31/05/2023

Bastos, Mariana Nunes Pereira. Colonialismo e Raça em Josué de Castro: uma análise da geografia da fome desde o olhar decolonial Doi: 10.51308/continentes.v1i20.398 Revista Continentes (UFRRJ), ano 10, n. 20, 2022 (ISSN 2317-8825) Disponível em: <https://www.revistacontinentes.com.br/index.php/continentes/article/view/398> Acesso em 31/05/2023

CASTRO, Josué de. Geografia da fome : o dilema brasileiro : pão ou aço Josué de Castro. — Rio de Janeiro : Edições Antares, 1984. Disponível em: [https://files.cercomp.ufg.br/weby/up/473/o/CASTRO\\_Josu%C3%A9\\_de\\_-\\_Geografia\\_da\\_Fome.pdf](https://files.cercomp.ufg.br/weby/up/473/o/CASTRO_Josu%C3%A9_de_-_Geografia_da_Fome.pdf) Acesso em 31-05-2023

**Palavras-chave:** Fome, colonialidade, Insegurança alimentar, nutrição, soberania alimentar.

**Apoio/Fomentos:** Esse trabalho não contou com apoios/fomentos.



## ATRIBUIÇÕES DO NUTRICIONISTA NO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

SOUZA, Bárbara Guimarães <sup>1</sup>; DIAS, Patricia Camacho; BARBOSA <sup>1</sup>, Roseane <sup>1</sup>; SOARES, Daniele da Silva Bastos <sup>1</sup>; BERTU, Kamilla<sup>1</sup>  
barbara\_guimaraes@id.uff.br

Universidade Federal Fluminense, Departamento de Nutrição Social <sup>1</sup>  
Alimentação, história e cultura

### INTRODUÇÃO

O nutricionista é o principal agente articulador do Programa de Alimentação Escolar (PNAE), atuando conforme as normativas do arcabouço legal. Desde a inserção do profissional como responsável técnico ocorreram diversas atualizações, incrementando ampliações e remodelações do seu papel na execução do programa (1).

### OBJETIVO

Analisar as atribuições do nutricionista nas legislações do PNAE ao longo da história do Programa.

### METODOLOGIA

Trata-se de um estudo de base documental, qualitativo, transversal, que inclui análise de parâmetros legais que norteiam a atuação e estabelecem as recomendações alimentares e nutricionais para o PNAE e as atribuições da nutricionista, disponíveis de 2006 com a obrigatoriedade do nutricionista no PNAE até 2022. Os documentos foram pesquisados e selecionados nos endereços eletrônicos oficiais da Fundação Nacional de Desenvolvimento e Educação (FNDE), (<http://www.fnde.gov.br>). A análise buscou caracterizar as atribuições considerando as dimensões técnicas, de gestão e articulação previstas para o PNAE no período estudado.

### RESULTADOS

Embora a atuação no programa já fosse previamente descrita em resolução do órgão de classe, a Resolução 32/2006 veio a inserir o profissional nas bases operacionais do programa como responsável técnico (2).

A consonância de um único direcionamento do CFN com o PNAE já era inicialmente estabelecida, para monitoramento das adequações da profissão no âmbito escolar. A virada institucional do PNAE com a Lei de Alimentação Escolar 11.947/2009, teve a evolução dos princípios e diretrizes no PNAE para conceito de SAN, tornando o caráter de articulação e gestão do profissional mais amplo ao lado da agricultura familiar

### RESULTADOS

Somando a esses fatores, a EAN, inicializa um processo estrutural, fomentando uma logística de gestão necessária para a coordenação de atividades e articulação dos atores sociais para ações conjuntas no contexto local(3).

Tal fato compactua para uma atuação conjunta do PNAE com CFN, e a elaboração de uma resolução exclusiva pelo órgão de classe com regramentos para as atribuições da nutricionista dentro do programa, em virtude da magnitude do mesmo para aplicação da multidimensionalidade da alimentação, requerida pelo conceito de SAN. Há também o requerimento de práticas corroborativas, em conjunto com o contexto político, epidemiológico e social (1).

A Resolução 26/2013 fundamenta a normatização direcionada aos conceitos da lei, acarretando maior precisão para o agente articulador do programa. Alinhado com o Guia Alimentar, a Resolução 6/2020 agregou informações técnicas diferenciadas, atualizadas para o contexto operacional dos alimentos oferecidos, baseada em mais parâmetros qualitativos para composição dos cardápios.

### CONCLUSÃO

A intersetorialidade requerida pela inserção da agricultura familiar, aliada a ações integradas com a área da educação, insere e caracteriza a alimentação no processo pedagógico do ambiente escolar. Essas questões delimitam o cardápio como norteador do recurso do programa, ampliando a aplicação de gestão para o planejamento e o aprimoramento técnico do cardápio escolar.

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). Resolução CFN no 465/2010. Dispõe sobre as atribuições do nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar e dá outras providências. Diário Oficial da União 2010; 25 ago.
2. BRASIL. Ministério de Educação e Cultura. Resolução FNDE/CD Nº 32, de 10 de agosto de 2006. Estabelecer as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 11 ago. 2006. Seção 3, p. 22-24.
3. Brasil. Lei no 11.947 de 16 de julho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Diário Oficial da União 2009; 16 jun.

FOMENTOS: UFF, GEPASE UFF, CECANE UFF. FEC

## **CINECLUBE FEIJÃO COM ARROZ: AMPLIANDO O OLHAR SOBRE ALIMENTAÇÃO A PARTIR DAS LENTES DO CINEMA**

ENYA OLIVEIRA E VEIGA; RAFAELA KAREN FABRI; SUSANA MOREIRA PADRÃO; SÉRGIO DE ASSIS; FABIO IORIO  
Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ)  
*rafa.kf@gmail.com*

Introdução: O cinema no contexto educativo se constitui um importante instrumento pedagógico visto que oportuniza o aprendizado sobre determinado tema a partir de uma nova perspectiva. O uso do mesmo tem sido reconhecido como motivador do processo de aprendizagem e do pensamento crítico em relação ao tema apresentado. Dessa forma, se demonstra uma estratégia relevante para temáticas que permeiam e as relações do indivíduo com o alimento e sociedade; possibilitando maior compreensão e participação do público envolvido. Objetivo: promover um espaço para debate e reflexão sobre temas atuais e contemporâneos a partir da exibição de filmes que tenham o alimento como temática central. Metodologia: a proposta consiste em duas exibições mensais de filmes, editados ou não, que abordam a alimentação sob diferentes perspectivas. As exibições acontecem de modo itinerante, presencial ou remoto, buscando abarcar diferentes espaços e públicos. A seleção de filmes é realizada de forma diversificada, tendo como ponto de partida filmes que trazem alguma relação com o alimento/alimentação. Cada sessão é seguida de debate pensado para envolver os participantes em uma experiência reflexiva e crítica sobre os temas trabalhados, inclusive acerca de como o alimento/alimentação é utilizado no enredo do filme. Ainda, são explorados aspectos cinematográficos como som, luz, imagens, velocidade de filmagens. O projeto também utiliza o recurso de mídias sociais para divulgação das exibições, de conteúdos relacionados aos filmes exibidos, dicas de filme, curiosidades sobre alimentação, dicas de leitura, dentre outras. As postagens visam alcançar um público mais amplo e promover uma interação com os seguidores, incentivando a participação dos mesmos. Resultados: o Cineclube está atuante desde 2018. Fazendo um recorte de 2022 e 2023, já foram realizadas exibições em diferentes espaços, dentre eles: curso de graduação e pós-graduação em jornalismo, curso de nutrição e Hall de entrada da UERJ; Espaço ambiental no Morro da formiga; UNATI/UERJ e exibições online síncronas. Alguns filmes já exibidos foram: Estômago, Ilha das flores, Abe, Acarajé, Fome de Sucesso e o Veneno está na mesa. Dentre os temas discutidos citamos: o comer como expressão social e cultural; desigualdade social; padrões de consumo e desperdício de alimentos; sistema alimentar hegemônico; alternativas saudáveis e sustentáveis para agricultura; a comida e a determinação das classes sociais. Conclusão: O cinema como ferramenta educacional proporcionou um processo de ensino aprendizagem mais interativo, reflexivo, aberto e inclusivo, no qual os participantes puderam compartilhar seus pontos de vista, experiências e perspectivas em relação aos temas tratados nos filmes, sendo instigados a identificar a temática central dos mesmos. Espera-se que a experiência do Cineclube contribua para que os participantes se reconheçam como sujeitos ativos em suas comunidades, compartilhando os conhecimentos adquiridos e promovendo uma discussão crítica sobre alimentação no contexto social, político e econômico no qual estão inseridos.

### **Referências**

- Almeida, R. de .. (2017). CINEMA E EDUCAÇÃO: FUNDAMENTOS E PERSPECTIVAS. Educação Em Revista, 33, e153836. <https://doi.org/10.1590/0102-4698153836>
- DIAS-TRINDADE, Sara; MOREIRA, José Antonio; RIGO, Rosa Maria. O cinema como recurso pedagógico promotor de engagement na educação superior. Prax. Saber, Tunja , v. 12, n. 29, p. 111-123, Aug. 2021

**Palavras-chave:** Educação; Cinema; Comida; Sociedade; Cultura

**Apoio/Fomentos:** Universidade do Estado do Rio de Janeiro - bolsa de extensão





## CINECLUBE FEIJÃO COM ARROZ: AMPLIANDO O OLHAR SOBRE ALIMENTAÇÃO A PARTIR DAS LENTES DO CINEMA

FABRI, RAFAELA; PADRÃO, SUSANA; ASSIS, SÉRGIO; IORIO, FABIO; VEIGA, ENYA<sup>1</sup>  
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO <sup>1</sup>  
Alimentação, História e Cultura

### INTRODUÇÃO

O cinema no contexto educativo se constitui um importante instrumento pedagógico visto que oportuniza o aprendizado sobre determinado tema a partir de uma nova perspectiva. O uso do mesmo tem sido reconhecido como motivador do processo de aprendizagem e do pensamento crítico em relação ao tema apresentado. Dessa forma, se demonstra uma estratégia relevante para temáticas que permeiam e as relações do indivíduo com o alimento e sociedade, possibilitando maior compreensão e participação do público envolvido.

### OBJETIVOS

Promover um espaço para debate e reflexão sobre temas atuais e contemporâneos a partir da exibição de filmes que tenham o alimento como temática central.

### MÉTODOS

A proposta consiste em duas exibições mensais de filmes, editados ou não, que abordam a alimentação sob diferentes perspectivas. As exibições acontecem de modo itinerante, presencial ou remoto, buscando abarcar diferentes espaços e públicos. A seleção de filmes é realizada de forma diversificada, tendo como ponto de partida filmes que trazem alguma relação com o alimento/alimentação. Cada sessão é seguida de debate pensado para envolver os participantes em uma experiência reflexiva e crítica sobre os temas trabalhados, inclusive acerca de como o alimento/alimentação é utilizado no enredo do filme. Ainda, são explorados aspectos cinematográficos como som, luz, imagens, velocidade de filmagens. O projeto também utiliza o recurso de mídias sociais para divulgação das exibições, de conteúdos relacionados aos filmes exibidos, dicas de filme, curiosidades sobre alimentação, dicas de leitura, dentre outras. As postagens visam alcançar um público mais amplo e promover uma interação com os seguidores, incentivando a participação dos mesmos.

### RESULTADOS

O Cineclube está atuante desde 2018. Fazendo um recorte de 2022 e 2023, já foram realizadas exibições em diferentes espaços, dentre eles: curso de graduação e pós-graduação em jornalismo, curso de nutrição e Hall de entrada da UERJ, Espaço ambiental no Morro da formiga; UNATI/UERJ e exibições online síncronas. Alguns filmes já exibidos foram: Estômago, ilha das flores, Abe, Acarajé, Fome de Sucesso e o Veneno está na mesa. Dentre os temas discutidos citamos: o comer como expressão social e cultural; desigualdade social; padrões de consumo e desperdício de alimentos; sistema alimentar hegemônico; alternativas saudáveis e sustentáveis para agricultura; a comida e a determinação das classes sociais.

### CONCLUSÕES

O cinema como ferramenta educacional proporcionou um processo de ensino aprendizagem mais interativo, reflexivo, aberto e inclusivo, no qual os participantes puderam compartilhar seus pontos de vista, experiências e perspectivas em relação aos temas tratados nos filmes, sendo instigados a identificar a temática central dos mesmos. Espera-se que a experiência do Cineclube contribua para que os participantes se reconheçam como sujeitos ativos em suas comunidades, compartilhando os conhecimentos adquiridos e promovendo uma discussão crítica sobre alimentação no contexto social, político e econômico no qual estão inseridas.

### REFERÊNCIAS

Almeida, R. de . (2017). CINEMA E EDUCAÇÃO: FUNDAMENTOS E PERSPECTIVAS. Educação Em Revista, 33, e153836. <https://doi.org/10.1590/0102-4698153836> DIAS-TRINDADE, Sara; MOREIRA, José Antonio; RIGO, Rosa Maria. O cinema como recurso pedagógico promotor de engagement na educação superior. Prax. Saber, Tunja , v. 12, n. 29, p. 111-123, Aug. 2021

## COZINHA ITALIANA PARA A INFÂNCIA: A ÓTICA DA COMPARAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE DUAS GERAÇÕES DE UMA FAMÍLIA ITALIANA

LUCA SOUZA MOREIRA

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)

*luca.luc2000@gmail.com*

A culinária italiana é considerada uma das mais famosas e saborosas do mundo, conhecida por suas massas, molhos, queijos, pães ou vinhos. Essa afirmação pode encontrar alicerce quando analisamos a qualidade e diversidade dos pratos consumidos no dia-a-dia pelos italianos. Por ter o cuidado para usar insumos da época, a cozinha italiana leva frescor para seus preparos, oferecendo refeições simples e manipuladas com insumos recém colhidos. Ademais, a culinária italiana possui um forte caráter regional, tendo a Itália vinte regiões diferentes, cada uma com suas especialidades e tradições refletindo seu terroir. Um dos fatores para a gastronomia italiana ser tão rica são suas influências da cozinha etrusca, da antiga Grécia, da antiga Roma, com características derivadas das culturas alimentares Bizantina, Hebraica e Árabe. A Itália sofreu diversas mudanças com a descoberta do Novo Mundo, onde alimentos como batata, tomate, pimentão e milho foram introduzidos em larga escala já no século XV.

Antigamente, era comum no dia-a-dia italiano serem feitas 5 refeições, tendo três refeições principais, chamadas de colazione, que seria o café da manhã, pranzo, o almoço e cenare, nosso jantar, além dessas, temos também o spuntino mattutino e spuntino pomeridiano, que seriam o lanche da manhã e da tarde. A partir disso, é válido pensar em como esses hábitos alimentares se perpetuaram na Itália e quais mudanças foram implementadas na nova geração. O objetivo deste trabalho é analisar as mudanças de hábitos alimentares na Itália dos anos 70 e na Itália dos anos 2000. Para isso, utilizou-se como fonte uma entrevista com o pai e a filha de uma família italiana que reside na cidade de Varazze, na região da Ligúria, comparando o que era consumido em suas infâncias. O questionário era composto por cinco perguntas: (I) O que era consumido no café da manhã durante a infância?; (II) O que era consumido no almoço durante a infância?; (III) O que era comido no jantar durante a infância?; (IV) Quais eram os lanches consumidos durante o dia na infância?; (V) O que mais gostava de comer durante a infância? A partir das respostas, foi possível observar que as diferenças nos hábitos alimentares estão presentes, mas em contrapartida, o tradicionalismo italiano continua forte, revelado em suas comidas típicas como pães e massas. A partir desse trabalho foi possível aprender mais sobre a cultura alimentar italiana e ter um maior conhecimento sobre seus costumes e como impactam nas duas gerações.

### Referências

PANDOLFI, Denya. Hábitos Alimentares dos Italianos. Grazieate. Disponível em: <<https://grazieate.com.br/habitos-alimentares-dos-italianos/>>

DA SILVA, Greice Mara M. e CONFORTIN, Helena. Cultura italiana: Estudo Comparativo – Descritivo da culinária italiana da Itália e da culinária italiana do Brasil. Uricer.edu. Disponível em: <[https://www.uricer.edu.br/site/pdfs/perspectiva/148\\_531.pdf](https://www.uricer.edu.br/site/pdfs/perspectiva/148_531.pdf)>

FARINETTI, Oscar. Eataly: receitas, história e gastronomia italiana. São Paulo: PubliFolha, 2018.

**Palavras-chave:** Gastronomia italiana, hábitos alimentares, comida italiana infantil.

**Apoio/Fomentos:** -





## Cozinha italiana para a infância: a ótica da comparação do consumo alimentar de duas gerações de uma família italiana.



MORSERA, Luca; MARQUES, Helena.  
luca.lu2000@gmail.com  
Universidade Federal do Rio de Janeiro  
INJ/Departamento de Gastronomia  
Alimentação e Cultura



A culinária italiana é famosa por suas massas, molhos, queijos e vinhos, com pratos simples e regionais típicos da Dieta do Mediterrâneo estudada por Keys em 1970. Suas raízes incluem influências etruscas, gregas, romanas, bizantinas, hebraicas e árabes. Ao longo do tempo, os hábitos alimentares italianos mudaram, mas a tradição de pães e massas permanece forte.

**Objetivo & Metodologia:** O objetivo deste trabalho é analisar as mudanças de hábitos alimentares na Itália dos anos 70 e dos anos 2000. Para essa pesquisa de natureza básica de caráter exploratório, com uma abordagem qualitativa utilizou-se como ferramenta um questionário para entrevistar pessoas de 2 gerações, da mesma família, sendo um pai(E70) e a filha(E2000) que reside na cidade de Varese, na região da Ligúria, realizando a comparação a análise posteriormente das respostas do que eram consumidos em suas infâncias, dos anos 70 e 2000.

### Resultados & Discussões

#### 1. O que era consumido na sala de jantar durante a infância?

- E70:** "Café, café com leite, "Nescafé" ou "Nesquik" junto com biscoitos, normalmente o café da manhã na Itália era assim."  
**E2000:** "Eu bebia muito leite com "Nescafé", no caso "Nesquik" aqui na Itália, muito "Pier Vite" com "Milkoll" também, às vezes uma bruschetta com chocolate ou "Nutella", sempre consumi muito chocolate."  
**E70:** "A, não eu jantava em uma sala não, mas não, só eu, só eu com alguma coisa dentro, poderia ser "Sucrilhos", uma massa normal e depois um queijo e não mais do que isso."  
**E2000:** "Na sala de jantar havia uma mesa de madeira, no inverno havia uma sopa de legumes ou talvez um prato "Risotto al dente", as vezes eu jantava um prato de dois pratos, tipo "Insalata", queijo e presunto como "Crescova", "Prosciutto Cotto" ou "Tortini" ou talvez um prato de salada e talvez um prato de carne, mas especificamente no inverno em época de festa."

#### 5. O que mais gostava de comer durante a infância?

- E70:** "Eu sempre adorei, a que parecia saudável, batata, mas não muito cozida que eu adorava em "Stracotto", massa, ou massa "tortellini".  
**E2000:** "Eu tinha uma paixão por "Nutella" e "Sucrilho" quando eu era pequena e "Gelato alle nocelle" também gostava um biscoito de "Kinder" que tinhai DVD dentro, eram biscoitos feitos por você se lembrar."

A partir das respostas, foi possível observar que não há diferenças significativas na forma em que a comida da dieta italiana é distribuída ao longo do dia. Como descreve Greice Mara Marques da Silva e Helena Confortin em seu trabalho "CULTURA ITALIANA: ESTUDO COMPARATIVO – DESCRITIVO DA CULINÁRIA ITALIANA DA ITÁLIA E DA CULINÁRIA ITALIANA DO BRASIL", publicado em 2015 pela Revista PERSPECTIVA: a composição da mesa se divide em antipasto, primo piatto, secondo piatto, contorno e dessert. A refeição começa com uma entrada, (antipasto), servida em pequenas quantidades; pode ser fria, composta por apenas um ingrediente (presunto cru, copa, salame, etc) ou composto por preparações variadas. Após, é servido o primeiro prato (primo piatto), geralmente, rico em carboidratos, que pode ser algum tipo de massa, risoto ou sopa. O segundo prato (secondo piatto) vem acompanhado do contorno (acompanhamento) e consiste em maior valor proteico. Carne ou peixe são degustados com algum tipo de verdura cozida, crua ou grelhada. Para finalizar, o doce ou dessert, que é a sobremesa. Assim pelo exposto pode-se notar que a tradição nos hábitos alimentares ainda é expressa até hoje e continua forte e se faz presente no imaginário dos italianos. Também se observa que as comidas típicas como pão e massas também estão presentes a mesa desta família e são servidos aos filhos deixando registrado na memória afetiva destes indivíduos entrevistados. Existe também uma presença muito forte de produtos frescos ou minimamente processados, ocasionados de formas mais saudáveis na alimentação infantil, sem a utilização de gorduras ou óleos saturados nas principais refeições que condiz com a caracterização da Dieta do Mediterrâneo (WILLET, et al., 1995), porém observa-se que a presença de insumos ultra processados como "Nescafé", "Nesquik", "Nutella" e "Sucrilhos" sempre foram permitidos nas refeições mais simples e que estes trazem lembranças boas da infância porém nem sempre saudáveis.

### Considerações finais

Diversas são as maneiras de perceber as manifestações da cultura alimentar italiana. O presente trabalho observou os hábitos alimentares de duas gerações de italianos da mesma família e concluiu que muito poucas mudanças foram observadas na mesma. As tradições no consumo de pratos típicos da gastronomia da Itália emblemáticas como Laranja e Nutella ainda se mantem forte. A forma saudabilista e recheada de boas lembranças do comer na infância, como as respostas foram dadas pode evidenciar que o ato de se alimentar das crianças desta família italiana trazem conforto e saúde. Nas respostas também nota-se que a utilização de produtos ultra processados na alimentação infantil era permitida sem problemas em lanches, mas havia uma grande preocupação com as preparações dos almoços e jantares. A partir desse trabalho foi possível aprender mais sobre a cultura alimentar italiana e ter um maior conhecimento sobre seus costumes e como impactam nas duas gerações, o trabalho também pode servir como base para se entender melhor o termo memória afetiva quando se expressa sentimento nas respostas observadas.

### Referências

- DA SILVA, Greice Mara M. e CONFORTIN, Helena. *Cultura Italiana: Estudo Comparativo – Descritivo da culinária italiana da Itália e da culinária italiana do Brasil*. Urcar.edu. Disponível em: <[https://www.urnic.edu.br/brasil/pdf/perspectiva/148\\_531.pdf](https://www.urnic.edu.br/brasil/pdf/perspectiva/148_531.pdf)>
- FARINETTI, Oscar.  *receitas, história e gastronomia italiana*. São Paulo: Publifolha, 2018.
- KEYS, A. Coronary Heart Disease in Seven Coutry. *Circulation*. Vol 41 (suppl 1), 1970
- PANDOLFI, Denys. *Hábitos Alimentares dos Italianos. Graziate*. Disponível em: <<https://graziate.com.br/habitos-alimentares-dos-italianos/>>
- WILLETT, W.C.; SACKS, F.; TRICHOPOULOU, A.; DRESCHER, G.; FERRO-LUZZI, A.; HELSING, E.; TRICHOPOULOS, D. *Mediterranean diet pyramid: a cultural model for healthy eating*. *American Journal of Clinical Nutrition*. 61(suppl), 1995, p. 1402S-1406S



## DA INFLUÊNCIA FRANCESA AO DELIVERY: PANORAMA DA EVOLUÇÃO DOS RESTAURANTES NO BRASIL

JOSÉ GABRIEL SILVEIRA LATTANZI, FLÁVIA MILAGRES CAMPOS  
Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO)  
*jose.g.l@edu.unirio.br*

Procuramos delinear a evolução dos modelos de restaurante ao longo dos séculos, tendo destaque em como eles reverberaram na realidade brasileira e se adaptaram aos costumes locais. Foi realizado levantamento bibliográfico a partir dos portais Scielo, Periódicos Capes e Google acadêmico, teses, dissertações e livros de interesse. Os textos identificados foram lidos total ou parcialmente e selecionados caso contribuíssem para responder à pergunta norteadora: Quais características gerais os restaurantes assumem ao longo do século XX e XXI no Brasil? Iniciando no período pós-revolução francesa, com a migração dos chefs da corte para a sociedade civil abordamos a criação dos restaurantes na França, que representaram uma revolução no modo de comer fora de casa. Tal foi o impacto dessa transformação que outros países não tardariam a assimilá-la, criando suas próprias versões do restaurante – o Brasil oitocentista, inclusive, já tinha alguns destes estabelecimentos espalhados por algumas de suas principais cidades. Outro marco para a organização do restaurante veio com os diners americanos, que surgiram em resposta à industrialização intensa do século XIX. Com uma enorme massa proletária trabalhando longe de casa, criou-se então uma necessidade de alimentação nas ruas – à qual respondeu-se com esses simples pontos de venda de comida, com seus hambúrgueres, talheres de plástico, e outros elementos de rapidez e acessibilidade. Assim, temos essas duas tendências exercendo grande influência no Brasil do século XX. Aliadas a outros eventos locais, como a consolidação do modo de produção de capitalista nestas terras e a sujeição à massificante homogeneização cultural, o país se vê em um cenário dual: de um lado, os requintados e finos restaurantes de inspiração francesa, italiana e inglesa; de outro, refeições mais baratas e rápidas em pizzarias, lanchonetes e unidades de fast-food recentes. Embora fosse clara a inspiração estrangeira nos modelos de negócio que surgiam por aqui, houve espaço para adaptação e originalidade. É no início da década de 80 que aparecem os restaurantes a quilo, herdeiros do modelo de autoatendimento estadunidense, mas inovando com uma oferta mais variada de refeições, e também na forma de cobrança individualizada e proporcional. Na década seguinte, o recurso do delivery de refeições, auxiliado pelos novos e mais eficazes meios de comunicação que surgiam, representaria um novo paradigma. Embora não seja propriamente uma nova versão de restaurante, é de certo um impacto no setor, que vem se reorganizando a uma nova exigência dos consumidores para não perder espaço no mercado. Assim, conclui-se que é essencial o diálogo com a história, para que melhor se entenda os eventos em curso na sociedade e como estes influenciam nos modos de comer fora do ambiente domiciliar. O restaurante não existe no vácuo – ele é, simultaneamente, produto e produtor de tudo e todos que o rodeiam.

### Referências

ABDALA, Mônica Chaves. Mesas de Minas: as famílias vão ao self-service. 2003. Tese (Doutorado) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2003. Disponível em: <https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8132/tde-01112022-123413>. Acesso em: 14 mar. 2023.

FLANDRIN, Jean-Louis. MONTANARI, Massimo. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 14 de abril de 2003.

COLLAÇO, J.H.L. Um Olhar Antropológico sobre o Hábito de Comer Fora. Campos - Revista de Antropologia, [S.l.], v. 4, p. 171-194, dez. 2003. ISSN 2317-6830. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/campos/article/view/1615>. Acesso em: 14 mar. 2023.

**Palavras-chave:** restaurante; história; self-service, fast-food, alimentação

**Apoio/Fomentos:** Bolsa de Iniciação Científica Unirio





## Da influência francesa ao *delivery*: panorama da evolução dos restaurantes no Brasil

LATTANZI, José Gabriel Silveira<sup>1</sup>; CAMPOS, Flávia Milagres<sup>1</sup>  
Email: jose.g.l@edu.unirio.br

<sup>1</sup>Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro,  
Departamento de Nutrição e Saúde Pública

Alimentação, história e cultura

### Introdução

A evolução da alimentação fora de casa só pode ser compreendida junto às mudanças sociais, econômicas e culturais da sociedade. No contexto brasileiro, os séculos XIX e XX apresentaram transformações significativas na forma como os restaurantes foram percebidos, estruturados e experimentados. Desde as suas primeiras aparições na época imperial até a configuração contemporânea, verifica-se um longo e multifacetado processo de desenvolvimento desses estabelecimentos, em que foram moldando e sendo moldados pelo ambiente que os rodeava.

### Objetivos

Procuramos delinear a evolução dos modelos de restaurante ao longo dos séculos, tendo destaque em como eles reverberaram na realidade brasileira e se adaptaram aos costumes locais.

### Metodologia

Foi realizado levantamento bibliográfico a partir dos portais Scielo, Periódicos Capes e Google acadêmico, teses, dissertações e livros de interesse. Os textos identificados foram lidos total ou parcialmente e selecionados caso contribuíssem para responder à pergunta norteadora: Quais características gerais os restaurantes assumem ao longo do século XX e XXI no Brasil?

### Resultados

Iniciando no período pós-revolução francesa, com a migração dos chefs da corte para a sociedade civil abordamos a criação dos restaurantes na França, que representaram uma revolução no modo de comer fora de casa. Tal foi o impacto dessa transformação que outros países não tardaram a assimilá-la, criando suas próprias versões de restaurante – o Brasil oitocentista, inclusive, já tinha alguns destes estabelecimentos espalhados por algumas de suas principais cidades.

Outro marco para a organização do restaurante veio com os diners americanos, que surgiram em resposta à industrialização intensa do século XIX. Com uma enorme massa proletária trabalhando longe de casa, criou-se então uma necessidade de alimentação nas ruas – à qual respondeu-se com esses simples pontos de venda de comida, com seus hambúrgueres, talheres de plástico, e outros elementos de rapidez e acessibilidade.

Assim, temos essas duas tendências exercendo grande influência no Brasil do século XX. Aliadas a outros eventos locais, como a consolidação do modo de produção capitalista nestas terras e a sujeição à massificante homogeneização cul-

tural, o país se vê em um cenário dual: de um lado, os requintados e fins restaurantes de inspiração francesa, italiana e inglesa; de outro, refeições mais baratas e rápidas em pizzerias, lanchonetes e unidades de fast-food recentes.

Embora fosse clara a inspiração estrangeira nos modelos de negócio que surgiam por aqui, houve espaço para adaptação e originalidade. É no início da década de 80 que aparecem os restaurantes a quilo, herdeiros do modelo de autoatendimento estadunidense, mas inovando com uma oferta mais variada de refeições, e também na forma de cobrança individualizada e proporcional. Na década seguinte, o recurso do *delivery* de refeições, auxiliado pelos novos e mais eficazes meios de comunicação que surgiam, representaria um novo paradigma. Embora não seja propriamente uma nova versão de restaurante, é de certo um impacto no setor, que vem se reorganizando a uma nova exigência dos consumidores para não perder espaço no mercado.

### Conclusões

Assim, evidenciamos a essencialidade do diálogo com a história, para que melhor se entenda os eventos em curso na sociedade e como estes influenciam nos modos de comer fora do ambiente domiciliar. O restaurante não existe no vácuo – ele é, simultaneamente, produto e produtor de tudo e todos que o rodeiam.

### Referências

- ABDALA, Mônica Chaves. *Mesas de Minas: as famílias vão ao self-service*. 2003. Tese (Doutorado) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2003. Disponível em: <https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/5/5132/tde-01112022-123413>. Acesso em: 14 mar. 2023.
- COLLAÇO, J.H.L. Um Olhar Antropológico sobre o Hábito de Comer Fora. Campos - Revista de Antropologia. [S.l.], v. 4, p. 171-194, dez. 2003. ISSN 2317-6830. Disponível em: <https://revistas.ufr.br/campos/artigo/view/1615>. Acesso em: 14 mar. 2023.
- FLANDRIN, Jean-Louis. MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 14 de abril de 2003.

## **DIMENSÕES ASSOCIADAS AO ALEITAMENTO MATERNO: UM OLHAR AMPLIADO PARA O APOIO À AMAMENTAÇÃO PROLONGADA**

DANIELE MENDONÇA FERREIRA; ANA CLARA COSTA CAVALCANTE DE REZENDE;  
ANDRESSA ASSUMPCÃO ABREU DOS SANTOS; NATHALIA FERREIRA ANTUNES; ENILCE DE  
OLIVEIRA FONSECA SALLY

Universidade Federal Fluminense (UFF)

*daniele\_ferreira@id.uff.br*

**Introdução:** A cultura da amamentação no Brasil vem se modificando ao longo do tempo decorrente do investimento em políticas públicas de promoção, proteção e apoio ao aleitamento materno. No âmbito dessas políticas, a existência de uma rede de apoio com escuta qualificada sobre os anseios e inseguranças maternas é fundamental para que a prática de amamentar seja mais efetiva e duradoura. Assim, conhecer os fatores que influenciam a amamentação em todas as suas dimensões pode auxiliar na prática assistencial e no desenvolvimento de estratégias de apoio.

**Objetivo:** Explorar os fatores condicionantes da amamentação prolongada representados por puérperas com e sem experiência prévia em amamentar.

**Metodologia:** Trata-se de uma pesquisa qualitativa, transversal, conduzida por meio de entrevista individual realizada com mulheres em puerpério atendidas na maternidade do Hospital Universitário Antônio Pedro, em Niterói, RJ.

Participaram do estudo puérperas com idade acima de 19 anos, com ou sem experiência prévia em amamentar e sem impedimento para amamentação na ocasião da coleta de dados. As voluntárias foram entrevistadas de modo a responder à pergunta de pesquisa: “Quais fatores influenciam na amamentação prolongada representados por puérperas com e sem experiência prévia em amamentar?”. As narrativas foram submetidas à análise de conteúdo e interpretadas à luz da teoria das representações sociais.

**Resultados:** Foram entrevistadas 22 puérperas, sendo 12 (55%) com experiência prévia em amamentar e 10 (45%) sem experiência. Os conteúdos representacionais relacionados aos aspectos positivos da amamentação estiveram mais presentes entre as mulheres com experiência prévia em amamentar, no entanto as dificuldades relacionadas à dimensão psicológica só foi mencionada neste grupo, evidenciando questões singulares da prática e não socialmente partilhadas e/ou valorizadas. De ordem social, a existência do apoio de pessoas que convivem diariamente com a mãe e o bebê foi apontada como fundamental para manter a amamentação, considerando a alta demanda materna de trabalho e o cansaço. Psicologicamente, o desejo materno e a paciência para amamentar foram apontados como fatores determinantes. A dimensão cultural foi representada pela dificuldade em amamentar em público, especialmente com crianças mais velhas, devido ao julgamento da sociedade.

Dentre os fatores limitadores da amamentação, o mais citado foi a necessidade de retorno ao trabalho, explicada pela falta de estrutura no ambiente de trabalho de apoio à amamentação.

**Conclusão:** A análise exploratória revelou que os fatores que condicionam a amamentação prolongada são diversos e representados por dimensões que vão além da esfera biológica. Esse resultado indica a necessidade de uma ampliação do olhar da sociedade para o apoio à amamentação de modo a enfrentar os desafios emocionais, sociais e culturais que constantemente são negligenciados na assistência pré-natal.

## Referências

CHAMBERS, A.; EMMOTT, E. H.; MYERS, S.; PAGE, A. E. Emotional and informational social support from health visitors and breastfeeding outcomes in the UK. *International Breastfeeding Journal*, v. 18, n. 1, p. 14, 7 mar. 2023. <https://doi.org/10.1186/s13006-023-00551-7>.

MELO, D. S.; OLIVEIRA, M. H. de; PEREIRA, D. dos S. Brazil's progress in protecting, promoting and supporting breastfeeding from the perspective of the global breastfeeding collective. *Revista Paulista de Pediatria*, v. 39, p. e2019296, 28 ago. 2020. DOI 10.1590/1984-0462/2021/39/2019296.

ROBERTS, D.; JACKSON, L.; DAVIE, P.; ZHAO, C.; HARROLD, J. A.; FALLON, V.; SILVERIO, S. A. Exploring the reasons why mothers do not breastfeed, to inform and enable better support. *Frontiers in Global Women's Health*, v. 4, p. 1148719, 12 abr. 2023. DOI 10.3389/fgwh.2023.1148719.

**Palavras-chave:** Aleitamento materno; Práticas sociais; Lactação

**Apoio/Fomentos:** Bolsa de Iniciação Científica FAPERJ e PIBIC UFF





## DIMENSÕES ASSOCIADAS AO ALEITAMENTO MATERNO: UM OLHAR AMPLIADO PARA O APOIO À AMAMENTAÇÃO PROLONGADA

REZENDE, Ana Clara; FERREIRA, Daniele; SANTOS, Andressa  
rezende\_ana@id.uff.br

UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, FACULDADE DE NUTRIÇÃO EMÍLIA DE JESUS FERREIRO/  
NITERÓI/ DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO SOCIAL  
Alimentação, história e cultura

### INTRODUÇÃO

As políticas públicas de promoção, proteção e apoio ao aleitamento materno vêm, ao longo do tempo, modificando a cultura da amamentação no Brasil. A existência de uma rede de apoio com escuta qualificada sobre os anseios e inseguranças maternas é fundamental para que a prática de amamentar seja mais efetiva e duradoura. Assim, conhecer os motivos que influenciam a amamentação em todas as suas dimensões pode auxiliar na prática assistencial e no desenvolvimento de estratégias de apoio.

### OBJETIVO

Explorar os fatores condicionantes da amamentação prolongada representados por puérperas com e sem experiência prévia em amamentar.

### METODOLOGIA



Participaram puérperas com idade acima de 19 anos com ou sem experiência prévia em amamentar e sem impedimento para amamentação na ocasião da coleta de dados

A pergunta da pesquisa norteadora das entrevistas foi: "Quais fatores influenciam na amamentação prolongada representados por puérperas com e sem experiência prévia em amamentar?"

### REFERÊNCIAS

CHANGERS, A. et al. Directional and international social support from health visitors and breastfeeding outcomes in the UK. *International Breastfeeding Journal*, v. 15, n. 1, p. 14, 7 mar. 2019.  
NELO, D. S. et al. Brazil's progress in protecting, promoting and supporting breastfeeding from the perspective of the global breastfeeding coalition. *Revista Paulista de Pediatria*, v. 39, p. e2019095, 25 ago. 2020.  
ROBERTS, D. et al. Exploring the reasons why mothers do not breastfeed, to inform and enable better support. *Frontiers in Global Women's Health*, v. 4, p. 1194719, 12 abr. 2023.

### RESULTADOS

Mais da metade (55%) das 22 puérperas entrevistadas possuíam experiência prévia em amamentar, e a maior parte desse grupo demonstrou aspectos positivos em amamentar, apesar de relatarem mais dificuldades no quesito psicológico.

Entre os "fatores que contribuem para a amamentação prolongada", destacaram-se:

- ❖ Rede de apoio;
- ❖ Desejo materno;
- ❖ Paciência durante a prática.



#### Dimensão social e emocional

Entre os "fatores que dificultam a amamentação prolongada", destacaram-se:

- ❖ Retorno ao trabalho;
- ❖ Demanda de tempo;
- ❖ Amamentar em público.



#### Dimensão social e cultural

### CONCLUSÃO

A amamentação prolongada é influenciada por dimensões que vão além da esfera biológica. O resultado indica a necessidade de uma ampliação do olhar da sociedade para o apoio à amamentação.

## **EBOOK COME, BEM!: ALIMENTAÇÃO, CULINÁRIA E MEMÓRIA AFETIVA**

SUZANA ANTIQUEIRA DE CASTRO E AMANDA PACCANARO MARINO

Universidade Federal Fluminense (UFF)

*suzanaantc@gmail.com*

**Introdução:** Em março de 2020 foi declarada a pandemia de Covid-19 que teve como principal estratégia de controle de danos o isolamento social. Somada ao pânico ocasionado pela crise sanitária, ela propiciou circunstâncias que afetaram diretamente a saúde mental da população. Ainda considerando que, historicamente, o convívio social está associado à alimentação, a culinária foi utilizada por muitos como uma estratégia para a conquista do bem estar pessoal que antes da pandemia eram tidos através do comer social. Esse comportamento pode ser mapeado observando as pesquisas dos brasileiros na internet, que além da busca por alimentos específicos, chama atenção também o aumento das buscas por receitas caseiras e simples, como os “bolos de vó”. Visando corroborar com esses fatores, se deu a criação do “Come, bem!”, projeto de extensão executado pelo PET GAPE da Universidade Federal de Pelotas, que tinha como metodologia a publicação de receitas afetivas nas redes sociais do GAPE durante o período de isolamento na pandemia. **Objetivo:** Produzir um eBook com as receitas que foram divulgadas pelo projeto. **Metodologia:** Após o fim do isolamento social, é contemplada a produção do E-book Come, Bem!. Pensado para ser muito mais do que apenas a junção de todas as receitas publicadas, ele apresenta também a contextualização cultural das preparações, bem como depoimentos voluntários acerca da alimentação afetiva durante ou fora do período de isolamento. Os textos relacionados à história e cultura de cada preparo baseiam-se em artigos científicos, bases de dados de consumo alimentar e no folclore brasileiro. Para os depoimentos, foram escolhidos voluntários de diferentes grupos da universidade, incluindo docentes, discentes e comerciantes de um café dos entornos dos campus. **Resultados:** Cada receita contém uma ilustração autoral, ingredientes necessários, modo de preparo, rendimento, algumas informações nutricionais e o texto contextualizando a história da preparação. A ideia é introduzir o leitor à carga histórica e cultural da receita antes do início da preparação, como pode ser visto no seguinte trecho de um dos textos do e-book: “O doce de banana ou bananada é pura história do Brasil, sua origem mais conhecida advém das habilidades culinárias dos povos escravizados quando os patrões descartavam bananas em estágio de alto amadurecimento. Além de carregar consigo essa história poderosa, o doce de banana é perfeito para evitar desperdícios num país onde a alimentação e a cultura negra são tão desvalorizadas.” **Conclusão:** A concepção do material permitiu às escritoras fortalecerem seus vínculos com a cultura alimentar, além de constantemente lembrar ao leitor que por trás de toda comida há uma história, evidenciando a importância de diferenciar nutrição de alimentação. Com a nutrição nos mantermos saudáveis fisiologicamente, mas é a alimentação que nos mantém saudáveis mentalmente.

### **Referências**

GONÇALVES, R. do R.; MULLER, F. dos S.. “Come, Bem!”: projeto editorial e memória afetiva. in: Congresso de Iniciação Científica, 30., 2021, Pelotas - RS. Anais Ciências Sociais Aplicadas. Pelotas - RS: 7º Semana Integrada UFPel, 2021. Disponível em: [https://cti.ufpel.edu.br/siepe/arquivos/2021/SA\\_03347.pdf](https://cti.ufpel.edu.br/siepe/arquivos/2021/SA_03347.pdf). Acesso em: 01 jun. 2023.

GUNDIM V.A., ENCARNAÇÃO J.P., SANTOS F.C., SANTOS J.E., VASCONCELLOS E.A., SOUZA R.C.. Saúde mental de estudantes universitários durante a pandemia de COVID-19. Rev baiana enferm. 2021;35:e37293.



SANTOS, M. DE O.; SOUZA, J. B. DE.. Comida como afeto, conforto e refúgio: entendendo o ato de comer em tempos de pandemia. *The Journal Of The Food And Culture Of The Americas*, [S.L.], v. 2, n. 2, p. 135-150, 31 dez. 2020. Fundacao Oswaldo Cruz Brasilia - Fiocruz Brasilia. <http://dx.doi.org/10.35953/raca.v2i2.42>. Disponível em: <https://raca.fiocruz.br/index.php/raca/article/view/42/59>. Acesso em: 01 jun. 2023.

**Palavras-chave:** afetividade, culinária, nutrição, cultura

**Apoio/Fomentos:** -





## EBOOK COME, BEM!: ALIMENTAÇÃO, CULINÁRIA E MEMÓRIA AFETIVA.



DE CASTRO, Suzana Antiqueira<sup>1</sup> (suzanaantc@gmail.com); MARINO, Amanda Paccanaro<sup>1</sup>.

Universidade Federal de Pelotas — UFPel<sup>1</sup>

Alimentação, história e cultura.

### Introdução

Em março de 2020 foi declarada a pandemia de Covid-19 que teve como principal estratégia de controle de danos o isolamento social. Somada ao pânico ocasionado pela crise sanitária, ela propiciou circunstâncias que afetaram diretamente a saúde mental da população. Ainda considerando que, historicamente, o convívio social está associado à alimentação, a culinária foi utilizada por muitos como uma estratégia para a conquista do bem estar pessoal que antes da pandemia eram tidos através do comer social. Esse comportamento pode ser mapeado observando as pesquisas dos brasileiros na internet, que além da busca por alimentos específicos, chama atenção também o aumento das buscas por receitas caseiras e simples, como os “bolos de vó”. Visando corroborar com esses fatores, se deu a criação do “Come, bem!”, projeto de extensão executado pelo PET GAPE da Universidade Federal de Pelotas, que tinha como metodologia a publicação de receitas afetivas nas redes sociais do GAPE durante o período de isolamento na pandemia.

### Objetivo

Produzir um eBook com as receitas que foram divulgadas pelo projeto.

### Metodologia

Após o fim do isolamento social, é contemplada a produção do E-book Come, Bem!. Pensado para ser muito mais do que apenas a junção de todas as receitas publicadas, ele apresenta também a contextualização cultural das preparações, bem como depoimentos voluntários acerca da alimentação afetiva durante ou fora do período de isolamento. Os textos relacionados à história e cultura de cada preparo baseiam-se em artigos científicos, bases de dados de consumo alimentar e no folclore brasi-

leiro. Para os depoimentos, foram escolhidos voluntários de diferentes grupos da universidade, incluindo docentes, discentes e comerciantes de um café dos entornos dos campus.

### Resultados

Cada receita contém uma ilustração autoral, ingredientes necessários, modo de preparo, rendimento, algumas informações nutricionais e o texto contextualizando a história da preparação. A ideia é introduzir o leitor à carga histórica e cultural da receita antes do início da preparação, como pode ser visto no seguinte trecho de um dos textos do e-book: “O doce de banana ou bananada é pura história do Brasil, sua origem mais conhecida advém das habilidades culinárias dos povos escravizados quando os patrões descartavam bananas em estágio de alto amadurecimento. Além de carregar consigo essa história poderosa, o doce de banana é perfeito para evitar desperdícios num país onde a alimentação e a cultura negra são tão desvalorizadas.”

### Conclusão

A concepção do material permitiu às escritoras fortalecerem seus vínculos com a cultura alimentar, além de constantemente lembrar ao leitor que por trás de toda comida há uma história, evidenciando a importância de diferenciar nutrição de alimentação. Com a nutrição nos mantemos saudáveis fisiologicamente, mas é a alimentação que nos mantém saudáveis mentalmente.

### Referências

- DONALVES, R. de R.; MULLER, F. dos S. “Come, Bem!” projeto editorial e memória afetiva. In: Congresso de Botânica Científica, 30. 2021. Pelotas – RS. Anais Científicos Botânica Agropecuária, Pelotas – RS, 7ª Semana Integrada UFPel, 2021. Disponível em: [https://repositorio.ufpel.br/handle/documento/203162\\_2021?ref=author&no=34](https://repositorio.ufpel.br/handle/documento/203162_2021?ref=author&no=34). Acesso em: 31 jan. 2023.
- OLIVEIRA, V.A.; CHACARNEIRO, J.P.; SANTOS, F.O.; SANTOS, J.C.; VARGAS, C.L.; SOUZA, R.O. Saúde mental de estudantes universitários durante o período do COVID-19. *Rev. bras. enferm.* 2021;35:e027293.
- SANTOS, M. DE G.; SOUZA, J. B. DE. Comida, nutrição, cultura e história: entendendo o ato de comer em tempos de pandemia. *The Journal Of The Food And Culture Of The Americas*, 15 (1) v. 2, n. 2, p. 186-192, 15 dez. 2020. Fundação Conselho Coz Brasília – Florianópolis, Brazil. <http://dx.doi.org/10.26907/1981-4242.2020.v15n02.p186-192>. Acesso em: 01 jul. 2023.

Integração: Felipe Inácio



## ORALIDADE, RESISTÊNCIA E ANCESTRALIDADE NA COZINHA

ADRIANA SANTOS DA SILVA: JORGINETE DAMIÃO; RUTE COSTA; CÉLIA PATRIARCA;  
CAROLINA TOJAL

Centro multidisciplinar UFRJ – Macaé  
*adrianasilva.nutri@hotmail.com*

**Introdução:** O alimento transcende sua dimensão biológica/nutricional e vira comida, temperada com nossas lembranças, tradições, cultura e afetos. A cozinha também é espaço de memória e resistência, pois proporciona experiências que contam a história de nossas famílias e povos. Neste trabalho foram reunidas as memórias da culinária negra e ancestral transformadas em um caderno de receitas. As receitas culinárias compartilhadas nos encontros pelas mulheres quilombolas refletem o modo de vida e herança afroancestral que elas e seus familiares carregam. As narrativas sobre a comida e o comer estão alicerçadas nas experiências da infância, nos momentos compartilhados em família e nas festas comunitárias. São resultantes da oralidade, em que os saberes ancestrais são transmitidos e compartilhados em diferentes momentos da vida e espaços de acolhimento e resistência.

**Objetivo:** Conhecer e sistematizar as receitas culinárias, saberes, fazeres e os afetos alimentares de quilombo.

**Métodologia:** Trata-se de uma pesquisa participativa, de caráter qualitativo. O cenário do estudo foram três comunidades quilombolas localizadas no Maciço da Pedra Branca, cidade do Rio de Janeiro. Os métodos de coleta foram entrevistas narrativas, a observação participante e as rodas de conversa realizadas nos territórios durante o preparo e a partilha de comidas pelas anfitriãs locais. A partir desses relatos, construímos um inventário com descrição dos ingredientes e os processos artesanais das cozinhas desses territórios.

**Resultados:** As memórias da culinária negra e ancestral não se resumem a conhecimentos organizados. São compartilhadas de geração em geração, em um processo de conservação e inovação diferente do modelo hegemônico europeu. A oralidade esteve presente em diferentes momentos dos encontros desde o planejamento das receitas, passando pelo preparo, até o momento do comer em conjunto. Cada receita foi narrada com muitos detalhes, valorizando cada ingrediente histórias, memórias e afetos que envolvem a comida e os modos de comer. Como ingredientes, a galinha e o peixe aparecem como opção preferencial de carne para o consumo. Entre as hortaliças, o quiabo, jiló, diversos tipos de feijões, açafrão e a bortalha. Também apareceram os doces de frutas. O angu, tanto na forma doce, como na salgada, temperado ou não. O licor citado como um hábito de uma das anciãs da comunidade, e como forma de utilizar as frutas excedentes. Os fogões a lenha, os elementos da natureza como folhas, bambu sendo utilizados como utensílios de preparo e de servir, tecnologias sociais que facilitam a vida cotidiana e a conservação ambiental.

**Considerações finais:** Observamos, ao longo das oficinas culinárias, que as receitas narradas pelas mulheres quilombolas perpetuam a sua cultura e ancestralidade. As técnicas e os modos de comer se apresentam como elementos de preservação da sabedoria ancestral, transmitida de geração em geração.

### Referências

- 1- Memórias e receitas das cozinhas dos quilombos do maciço da pedra branca na cidade do rio de janeiro, 2023.

2- Um olhar agroecológico e quilombola para a conservação ambiental / organizadores Ingrid Almeida de Barros Pena...[et al.]. – 1. ed. – Rio de Janeiro : AS-PTA Agricultura Familiar e Agroecologia, 2023.

**Palavras-chave:** culinária quilombola, afro-ancestralidade, memória alimentar

**Apoio/Fomentos:** Projeto Sertão Carioca conectando a cidade e Floresta; ASPTA; Nucane; Petrobrás Governo Federal



## ORALIDADE, RESISTÊNCIA E ANCESTRALIDADE NA COZINHA

SILVA, Adriana <sup>1</sup>; DAMIÃO, Jorginete <sup>1,2</sup>; COSTA, Rute <sup>1</sup>; LISBOA, Célia <sup>1</sup>; TOJAL, Carolina <sup>1</sup>. adrianasilva.nutri@hotmail.com  
1- CulinAfro - Centro multidisciplinar UFRJ – Macaé; 2- NUCANE – UERJ.

Eixo temático: Alimentação história e cultura

### INTRODUÇÃO:

Neste trabalho foram reunidas as memórias da culinária negra e ancestral transformadas em um caderno de receitas. As receitas culinárias compartilhadas pelas mulheres quilombolas refletem o modo de vida e herança afroancestral que elas e seus familiares carregam. As narrativas sobre a comida e o comer estão alicerçadas nas experiências da infância, nos momentos compartilhados em família e nas festas comunitárias. São resultantes da oralidade, em que os saberes ancestrais são transmitidos e compartilhados em diferentes momentos da vida e espaços de acolhimento e resistência.



1- Almoço Quilombo D. Helena, 2- Fogão a lenha, 3- Fogão feito com tanque de cimento, 4- Angu na folha de bananeira, Fogão a lenha Quilombo Cafundé Astrogilés, 5- Feijoadá, 6- Moquele, 7- Almoço.

### OBJETIVO

Conhecer e sistematizar as receitas culinárias, saberes, fazeres e os afetos alimentares de quilombo.

### METODOLOGIA

Trata-se de uma pesquisa participativa, de caráter qualitativo. O cenário do estudo foram três comunidades quilombolas localizadas no Maciço da Pedra Branca, cidade do Rio de Janeiro. Os métodos de coleta foram entrevistas narrativas, observação participante e rodas de conversa realizadas nos territórios durante o preparo e a partilha de comidas pelas anfitriãs locais. A partir desses relatos, construímos um inventário com descrição dos ingredientes e os processos artesanais das cozinhas desses territórios.

### RESULTADOS

A oralidade esteve presente em diferentes momentos dos encontros desde o planejamento das receitas, passando pelo preparo, até o momento do comer em conjunto. Cada receita foi narrada com muitos detalhes, valorizando cada ingrediente, histórias, memórias e afetos que envolvem a comida e os modos de comer. Como ingredientes, a galinha e o peixe aparecem como opção preferencial de carne para o consumo. Entre as hortaliças, o quiabo, jiló, diversos tipos de feijões, açafrão e a bortalha. Também apareceram os doces de frutas. O angu, tanto na forma doce, como na salgada, temperado ou não. O licor citado como um hábito de uma das anciãs da comunidade, e como forma de utilizar as frutas excedentes. Os fogões a lenha, os elementos da natureza, como folhas, bambu sendo utilizados como utensílios de preparo e de servir, tecnologias sociais que facilitam a vida cotidiana e a conservação ambiental.

### CONSIDERAÇÕES FINAIS

Observamos, ao longo das oficinas culinárias, que as receitas narradas pelas mulheres quilombolas perpetuam a sua cultura e ancestralidade. As técnicas e os modos de comer se apresentam como elementos de preservação da sabedoria ancestral, transmitida de geração em geração.

### REFERENCIA

Memórias e receitas das cozinhas dos quilombos do maciço da pedra branca na cidade do rio de janeiro, 2023. 2- Um olhar agroecológico e quilombola para a conservação ambiental / organizadores Ingrid Almeida de Barros Pena...[et al.]. – 1. ed. – Rio de Janeiro : AS-PTA Agricultura Familiar e Agroecologia, 2023.

## **OS IMPACTOS DOS HÁBITOS ALIMENTARES NA BUSCA DA SEGURANÇA ALIMENTAR: DA COLONIZAÇÃO AOS DIAS DE HOJE**

DAYANA DE ANDRADE ESTEVES, LETYCIA CRISTINA DE JESUS SOARES, RENATA BORCHETTA FERNANDES FONSECA

Universidade Federal Do Estado Do Rio De Janeiro (UNIRIO)

*dayyanaandrade@edu.unirio.br*

**INTRODUÇÃO:** De acordo com documento aprovado na II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e incorporado na Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (Losan) (Lei no 11.346, de 15 de julho de 2006), SAN é definida como a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidades suficientes, 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. As desigualdades econômicas, de gênero e étnicas, bem como o acesso diferenciado aos bens e serviços públicos, são fatores determinantes da situação de insegurança alimentar. Assim, as políticas públicas como ações do governo, devem ser planejadas e implementadas de forma democrática, visando à equidade econômica, social, de gênero, étnica e racial (CNSAN, 2004).

**OBJETIVO:** Ressaltar a importância dos hábitos alimentares culturais brasileiros e o acesso à alimentação sobre o estado de segurança alimentar.

**MÉTODOLOGIA:** Foram realizadas pesquisas bibliográficas sobre a temática, utilizando como descritores hábitos alimentares, indígenas, portugueses, africanos, segurança alimentar e cultura brasileira.

**RESULTADOS:** O acesso à alimentação está ligado diretamente à cultura alimentar, sendo assim, os povos e os diversos grupos sociais expressam suas identidades também por meio da alimentação. A escolha dos alimentos, sua preparação e consumo estão relacionados com a identidade cultural, uma vez que são desenvolvidos ao longo do tempo e distinguem os grupos sociais que estão intimamente relacionados com a história (CNSAN, 2004). A culinária indígena, que tinha como alicerce a mandioca na forma de farinha e beijus, incorporou técnicas de preparo dos portugueses que incluiu novas matérias-primas, formas de preparo e hábitos alimentares (CASCUDO, 1983). As contribuições africanas que além do inhame, trouxeram farofas, caldos, cozidos, e outros componentes como: azeite de dendê e a pimenta malagueta característica da cozinha baiana. Os portugueses influenciaram decididamente a gastronomia brasileira quando inicialmente utilizavam os produtos encontrados e produzidos no Brasil (CASCUDO, 1983). Deste modo, com a mistura de culturas alimentares, o acesso à alimentação de qualidade também diz respeito aos hábitos alimentares comuns, ou seja, os indivíduos terem acesso aos alimentos que fazem parte da sua cultura, pois, a privação do direito de escolha alimentar é uma característica de insegurança alimentar vista em povos brasileiros que são forçados a estabelecerem uma alimentação incomum resultante da inacessibilidade a esses alimentos.

**CONCLUSÃO:** Tendo em vista que a gastronomia brasileira é o resultado da influência da colonização, em particular, na tríade, indígena, portuguesa e africana, e pelos hábitos alimentares gerados a partir disso, a segurança alimentar pode garantir o acesso à alimentação contribuindo para esses hábitos e fortalecendo as diferentes expressões culturais alimentares, assim como sociais

## Referências

Brasil. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea). II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 17-20 março, 2004. Brasília: Consea; 2004. Disponível em: <[https://www.ipea.gov.br/participacao/images/pdfs/conferencias/Seguranca\\_Alimentar\\_I\\_I/textos\\_referencia\\_2\\_conferencia\\_seguranca\\_alimentar.pdf](https://www.ipea.gov.br/participacao/images/pdfs/conferencias/Seguranca_Alimentar_I_I/textos_referencia_2_conferencia_seguranca_alimentar.pdf)>. Acesso em: 10 Jun 2023.

CASCUDO, Luís da Câmara. História da Alimentação no Brasil. Vol. 2. 2ª ed. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1983. Disponível em: <<https://bdor.sibi.ufrj.br/bitstream/doc/370/1/323%20PDF%20-%20OCR%20-%20RED.pdf>>. Acesso em: 15 Jun 2023.

KEPPLE, A. W.; SEGALL-CORRÊA, A. M. Conceituando e medindo segurança alimentar e nutricional. Ciência & Saúde Coletiva, v. 16, n. 1, p. 187-199, jan. 2011. <https://doi.org/10.1590/S1413-81232011000100022> Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/csc/a/5RKJPVxWBRqn3R5ZZC49BDz/?format=pdf&lang=pt>>. Acesso em: 15 Jun 2023.

**Palavras-chave:** Segurança alimentar; hábitos alimentares; cultura brasileira;

**Apoio/Fomentos:** -





15° ENCONTRO SABORES E SABERES - EDIÇÃO COMEMORATIVA  
21 E 22 DE SETEMBRO DE 2023

## OS IMPACTOS DOS HÁBITOS ALIMENTARES NA BUSCA DA SEGURANÇA ALIMENTAR: DA COLONIZAÇÃO AOS DIAS DE HOJE

ESTEVES, DAYANA DE ANDRADE <sup>1</sup>, SOARES, LETYCIA CRISTINA DE JESUS <sup>1</sup>,  
FONSECA, RENATA BORCHETTA FERNANDES <sup>2</sup>

E-MAIL: DAYYANAANDRADE@EDU.UNIRIO.BR

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO – UNIRIO

<sup>1</sup> Discentes em Nutrição, UNIRIO; <sup>2</sup> Docente – Departamento de Nutrição Aplicada, UNIRIO  
Nutrição em Alimentação Coletiva

### INTRODUÇÃO

De acordo com documento aprovado na II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e incorporado na Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (Losan) (Lei no 11.346, de 15 de julho de 2006), SAN é definida 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 social, econômica e ambientalmente sustentáveis. As desigualdades econômicas, de gênero e étnicas, bem como o acesso diferenciado aos bens e serviços públicos, são fatores determinantes da situação de insegurança alimentar. Assim, as políticas públicas como ações do governo, devem ser planejadas e implementadas de forma democrática, visando à equidade econômica, social, de gênero, étnica e racial.

### OBJETIVO

Ressaltar a importância dos hábitos alimentares culturais brasileiros e o acesso à alimentação sobre o estado de segurança alimentar.

### METODOLOGIA

Foram realizadas pesquisas bibliográficas sobre a temática, utilizando como descritores hábitos alimentares, indígenas, portugueses, africanos, segurança alimentar e cultura brasileira.

### RESULTADOS

O acesso à alimentação está ligado diretamente à cultura alimentar, sendo assim, os povos e os diversos grupos sociais expressam suas identidades também por meio da alimentação. A escolha dos alimentos, sua preparação e consumo estão relacionados com a identidade cultural, uma vez que são desenvolvidos ao longo do tempo e distinguem os grupos sociais que estão intimamente relacionados com a história. A culinária indígena, que tinha como alicerce a mandioca na forma de farinha e beijus, incorporou técnicas de preparo dos portugueses que incluiu novas matérias-primas, formas de preparo e hábitos alimentares. As contribuições africanas que além do inhame, trouxeram farofas, caldos, cozidos, e outros componentes como: azeite de dendê e a pimenta malagueta característica da cozinha baiana. Os portugueses influenciaram decididamente a gastronomia brasileira quando inicialmente utilizavam os produtos encontrados e produzidos no Brasil. Deste modo, com a mistura de culturas alimentares, o acesso à alimentação de qualidade também diz respeito aos hábitos alimentares comuns, ou seja, os indivíduos terem acesso aos alimentos que fazem parte da sua cultura, pois, a privação do direito de escolha alimentar é uma característica de insegurança alimentar vista em povos brasileiros que são forçados a estabelecerem uma alimentação incomum resultante da inacessibilidade desses alimentos.

### CONSIDERAÇÕES FINAIS

Tendo em vista que a cozinha brasileira é o resultado da influência da colonização, em particular, na triade, indígena, portuguesa e africana, e pelos hábitos alimentares gerados a partir disso, a segurança alimentar pode garantir o acesso a essa alimentação contribuindo para esses hábitos e fortalecendo as diferentes expressões culturais alimentares, assim como sociais.

### REFERÊNCIAS

- Brasil. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea). **II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**. 17-20 março, 2004. Brasília: Consea, 2004.  
Disponível em:  
[https://repositorio.inpa.gov.br/bitstream/handle/documento/seguranca\\_alimentar/14244/0/2004-CNAN-ANP03.pdf](https://repositorio.inpa.gov.br/bitstream/handle/documento/seguranca_alimentar/14244/0/2004-CNAN-ANP03.pdf).  
Acesso em: 10 Jun 2023.
- CASULLO, Luis de Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. Vol. 2. 2ª ed. São Horizonte: Salsica, São Paulo: Edusp, 1993.  
Disponível em:  
<https://biblioteca.ufjf.br/bitstream/57815/2024/1/2024-ANP03-42992020-42992020.pdf>.  
Acesso em: 10 Jun 2023.
- KEPPLER, A. W.; SEGALL-CORREIA, A. M. Considerando e refletindo segurança alimentar e nutricional. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 15, n. 1, p. 137-159, jan. 2011. Disponível em:  
<https://doi.org/10.1590/S1518-87882011011801377>.  
Disponível em: <<https://www.scielo.br/1518-8788/2011011801377>>. Acesso em: 10 Jun 2023.



## RELATO DE EXPERIÊNCIA DA PRODUÇÃO DE UM MINI DOCUMENTÁRIO QUE TRADUZ A IMPORTÂNCIA DO CACAU NATIVO PARA UMA COMUNIDADE RIBEIRINHA DA AMAZÔNIA PARAENSE

WELLINGTON JONATHAN GARCIA BRAGA  
Universidade Federal do Rio De Janeiro (UFRJ)  
*wellingtonbragawj@gmail.com*

O estado do Pará é o maior produtor de cacau do Brasil (DAIBES, 2020) e tem longa tradição nessa cultura. O cacau influencia o desenvolvimento das regiões produtoras e a geração de emprego e renda. Em Mocajuba, município do estado do Pará, se localiza a vila ribeirinha e quilombola de Mangabeira, localidade de nascimento e moradia da cacauicultora Maricilda Amaral. Ela produz cacau em formato tree to bar que consiste, basicamente, em fazer parte dos processos de beneficiamento do plantio à barra de chocolate (CHRIST, 2020). Por meio do Instituto Laurinda Amazônia, sede da pequena fábrica de chocolates de Maricilda, em Mangabeira, foi possível a filmagem de um mini documentário capaz de contar a história da cacauicultura e valorizar a importância do cacau para essa comunidade. Objetivo: Relatar a importância do cacau para a comunidade ribeirinha por meio da produção de um mini documentário experimental e suas contribuições para a gastronomia local. Metodologia: Foi utilizada uma metodologia qualitativa, que consiste no relato da experiência como método de observação e de perspectiva interpretativista para construção de um mini documentário. Foram planejados e desenvolvidos roteiros utilizando uma comunidade amazônica como campo de análises baseados em pesquisas e interesse pessoal e acadêmico do autor principal do trabalho. No período de 2022 a 2023, foram realizadas visitas na vila para vivenciar a cultura e gastronomia da região, além da realização de entrevistas para o vídeo final com imagens que exaltam a cultura ribeirinha do estado do Pará. Resultados: O mini documentário possui cerca de 10 minutos com filmagens e edições feitas de acordo com o planejamento inicial e com ajustes realizados no roteiro conforme necessidade identificada pelo autor e editor. Observou-se, com a prática da produção audiovisual, a importância de difundir ainda mais o trabalho dos pequenos produtores, sobretudo, de Dona Maricilda, na produção de alimentos orgânicos na Amazônia paraense. A contribuição para a soberania alimentar de uma comunidade tendo como protagonistas alimentos nativos, garantindo a gastronomia como um dos fatores culturais presentes na comunidade. Algumas dificuldades, enquanto acadêmico do curso de graduação em gastronomia, foram encontradas ao produzir um material audiovisual com teor científico. Destaca-se que, parcerias com outros estudantes de instituições públicas do estado do Pará contribuíram para o resultado final do mini documentário. Conclusão: O mini documentário, como tecnologia de informação, permite divulgar o potencial do cacau e sua importância econômica, política, simbólica, histórica e cultural, tanto para a sociedade amazônica quanto para a gastronomia brasileira. Por fim, é primordial que discussões e trabalhos como este sejam feitos à luz da perspectiva gastronômica, uma vez que ela é a ciência capaz de protagonizar o cacau como potencial transformador e mantenedor sociocultural.

### Referências

CHRIST, Mariele Laís. Do cacau ao chocolate: internacionalização do chocolate tree to bar da Bahia à luz do tripé da estratégia. 2020. Dissertação de Mestrado. Universidade Federal de Pernambuco.

DAIBES, Lorena. Dia do Cacau: Pará é o maior produtor do país. Conheça os benefícios do fruto. SENAR, 2020. Disponível em: <https://cnabrazil.org.br/noticias/26-de-marco-dia-do-cacau-para-e-o-maior-produtor-do-pais-conheca-os-beneficios-do-fruto> Acesso em: 28/06/2023.

**Palavras-chave:** Cacau, Amazônia, Gastronomia, Documentário, Pará

**Apoio/Fomentos:** -



## RELATO DE EXPERIÊNCIA DA PRODUÇÃO DE UM MINI DOCUMENTÁRIO QUE TRADUZ A IMPORTÂNCIA DO CACAU NATIVO PARA UMA COMUNIDADE RIBEIRINHA DA AMAZÔNIA PARAENSE

Autor: BRAGA, Wellington<sup>1</sup> (wellingtonbragaWj@gmail.com)

Orientadoras: Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Letícia Ferreira Tavares e Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Maria Eliza Assis dos Passos  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO<sup>1</sup>

Eixo temático: Alimentação, história e cultura.

### INTRODUÇÃO

O estado do Pará é o maior produtor de cacau do Brasil (DAIBES, 2020) e tem longa tradição nessa cultura. O cacau influencia o desenvolvimento das regiões produtoras e a geração de emprego e renda. Em Mocajuba, município do estado do Pará, se localiza a vila ribeirinha e quilombola de Mangabeira, localidade de nascimento e moradia da cacauicultora Mariçilda Amaral. Ela produz cacau em formato tree to bar que consiste, basicamente, em fazer parte dos processos de beneficiamento do plantio à barra de chocolate (CHRIST, 2020). Por meio do Instituto Laurinda Amazônia, sede da pequena fábrica de chocolates de Mariçilda, em Mangabeira, foi possível a filmagem de um mini documentário capaz de contar a história da cacauicultura e valorizar a importância do cacau para essa comunidade.

### OBJETIVO

Relatar a importância do cacau para a comunidade ribeirinha por meio da produção de um mini documentário experimental e suas contribuições para a gastronomia local.

### METODOLOGIA

Foi utilizada uma metodologia qualitativa, que consiste no relato da experiência como método de observação e de perspectiva interpretativista para construção de um mini documentário. Foram planejados e desenvolvidos roteiros utilizando uma comunidade amazônica como campo de análises baseados em pesquisas e interesse pessoal e acadêmico do autor principal do trabalho. No período de 2022 a 2023, foram realizadas visitas na vila para vivenciar a cultura e gastronomia da região, além da realização de entrevistas para o vídeo final com imagens que exaltam a cultura ribeirinha do estado do Pará.

### RESULTADOS

O mini documentário possui cerca de 10 minutos com filmagens e edições feitas de acordo com o planejamento inicial e com ajustes realizados no roteiro conforme necessidade identificada pelo autor e editor. Observou-se, com a prática da produção audiovisual, a importância de difundir ainda mais o trabalho dos pequenos produtores, sobretudo, de Dona Mariçilda, na produção de alimentos orgânicos na Amazônia paraense. A contribuição para a soberania alimentar de uma comunidade tendo como protagonistas alimentos nativos, garantindo a gastronomia como um dos fatores culturais presentes na comunidade. Algumas dificuldades, enquanto acadêmico do curso de graduação em gastronomia, foram encontradas ao produzir um material audiovisual com teor científico. Destaca-se que, parcerias com outros estudantes de instituições públicas do estado do Pará contribuíram para o resultado final do mini documentário.

### CONCLUSÃO

O mini documentário, como tecnologia de informação, permite divulgar o potencial do cacau e sua importância econômica, política, simbólica, histórica e cultural, tanto para a sociedade amazônica quanto para a gastronomia brasileira. Por fim, é primordial que discussões e trabalhos como este sejam feitos à luz da perspectiva gastronômica, uma vez que ela é a ciência capaz de protagonizar o cacau como potencial transformador e mantenedor sociocultural.

# TEMPERAR O FEIJÃO E AGRADECER AOS AMIGOS: UMA ANÁLISE DA RELEVÂNCIA DE UM ALIMENTO COMUM NA MESA DO BRASILEIRO NA HISTÓRIA DA DONA ALÁIDE DO FEIJÃO

BEATRIZ SANTOS FIDELIS e BRUNA FARIAS BELLINI LEITE  
Universidade Federal do Rio De Janeiro (UFRJ)  
*brunabellini@ufrj.br*

O Laboratório Digital de Educação Alimentar e Humanidades (LADIGE) tem como foco pesquisar educação, soberania, segurança alimentar e cultura relacionadas à alimentação. Sendo assim, despertou-se o interesse em visitar uma das exposições do fotógrafo Walter Firmo, conhecido por seus retratos de personagens icônicos da cultura negra brasileira. Nessa exposição havia uma fotografia que em sua legenda a destacava pelo seu feijão, além de carregá-lo em seu nome: Aláide do Feijão.

Conhecida popularmente como Dona Aláide, foi uma cozinheira especializada na culinária afro-baiana, reconhecida internacionalmente e uma importante líder do movimento cultural negro e antirracista de Salvador. O restaurante “Aláide do Feijão” se tornou ponto de encontro do movimento negro, inclusive do grupo denominado “Bancada do Feijão”, formado por ativistas e políticos que visam mudar o cenário político de Salvador - BA.

O feijão, que junto com o arroz “é o prato mais tipicamente nacional” (DÓRIA, 2021, p. 178), presente na alimentação brasileira desde antes da colonização portuguesa. Além de inúmeras variedades, essa leguminosa também pode ser preparada de muitas formas, utilizando-se de temperos diversos, gordura, carnes e vegetais, já o de Aláide foi ensinado pela sua mãe, que deixou outro conselho: “temperar o feijão e agradecer os amigos”.

Este trabalho tem o objetivo expor a relação entre os aspectos do movimento negro e os atributos do feijão na cultura brasileira onde ambos são conectados por uma figura em comum, Aláide da Conceição. Além de mostrar a importância de um ambiente de comensalidade para o fortalecimento de cultura e identidade, principalmente para a discussão de pautas sociais, e com isso, manifestar a relevância de se valorizar os alimentos identitários e culturais. Para tal, será realizada uma pesquisa descritiva, com análises em vídeos, documentários e entrevistas com Aláide da Conceição, ademais, pesquisa em livros e artigos para a complementação do objeto de estudo.

Como resultado nota-se que, a importância de valorizar um alimento tradicional brasileiro, visto que o consumo está se perdendo, e com isso, perde-se parte da história. Outro fato analisado é como o feijão pode ser um alimento agregador, sempre relacionado ao compartilhamento e a comensalidade, onde vemos a importância da mesma para o fortalecimento identitário, principalmente de minorias sociais. Por fim, conclui-se que através deste estudo, é possível compreender “Como um dos principais pratos da culinária brasileira contribui para a resistência e promoção cultural de um povo (SILVA, 2022) e que “o feijão é o elemento culinário que articula o país, a região ou a localidade e a família” (DÓRIA, 2021, p.196)

## Referências

SILVA, João. Documentário Aláide do Feijão 2010. Youtube, 2022. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=Jx7zknCJww8&t=525s>. Acesso em 13 de julho de 2023.  
DÓRIA, Carlos Alberto. Formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Fósforo, 2021.

**Palavras-chave:** Aláide do feijão; cultura alimentar; feijão; identidade;

**Apoio/Fomentos:** Fundação Carlos Chagas Filho de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro - FAPERJ



## TEMPERAR O FEIJÃO E AGRADECER AOS AMIGOS: UMA ANÁLISE DA RELEVÂNCIA DE UM ALIMENTO COMUM NA MESA DO BRASILEIRO NA HISTÓRIA DA DONA ALAÍDE DO FEIJÃO

FIDELIS, Beatriz. LEITE, Bruna<sup>1</sup>

Orientadora: CARVALHO, Maria Cláudia

Email: ladigeicufjr@gmail.com

Laboratório Digital de Educação Alimentar e Humanidades – UFRJ<sup>2</sup>

Alimentação, história e cultura

### INTRODUÇÃO

O Laboratório Digital de Educação Alimentar e Humanidades (LADIGE) tem como foco pesquisar educação, soberania, segurança alimentar e cultura relacionadas à alimentação. Sendo assim, despertou-se o interesse em visitar uma das exposições do fotógrafo Walter Firmo, conhecido por seus retratos de personagens icônicos da cultura negra brasileira. Nessa exposição havia uma fotografia que em sua legenda a destacava pelo seu feijão, além de carregá-lo em seu nome: Alaíde do Feijão.

### METODOLOGIA

Conhecida popularmente como Dona Alaíde, foi uma cozinheira especializada na culinária afro-baiana, reconhecida internacionalmente e uma importante líder do movimento cultural negro e antirracista de Salvador. Sua significância para a resistência e promoção cultural do povo negro através da sua feijoada, rendeu um documentário dirigido pelo publicitário João Silva, lançado em 2010 e exibido em praça pública no Pelourinho.

Alaíde conta que herdou essa função de sua mãe, que trabalhou quase meio século vendendo doces e quitutes em um tabuleiro na Praça Cayru, em frente ao Elevador Lacerda, famoso ponto turístico de Salvador.

No documentário, Vadinho França, presidente do Bloco Alvorada conta que come esse feijão há mais 35 anos, desde o Elevador Lacerda, e afirma que: “desse feijão a gente não pode se distanciar muito não, por conta do feijão e até por conta dessa parte cultural que a casa dele desenvolve com quem está envolvido com a cultura” (SILVA, 2022). Com esse trecho nota-se como o restaurante de Alaíde é visto como um aglutinador de pessoas do coletivo negro.

Colocando em prática o conselho que recebeu de sua mãe de “temperar o feijão e agradecer os amigos”, Alaíde faz questão de ir à feira, porque só assim, ela tem certeza do produto que está levando e sua qualidade, o próprio feijão é escolhido dessa maneira. E esse cuidado no preparo de sua refeição que a torna tão inconfundível. Já ao “agradecer os amigos”, Alaíde pode se orgulhar de se cercar de pessoas que tem o seu feijão e o seu restaurante na mais alta estima.

A deputada estadual da Bahia, Cláudia Santana, que na época do documentário era vereadora de Salvador afirma que não sabe “se é bem um restaurante, mas sim um ponto de encontro que reúne a nata da negritude baiana, que já tem uma relação religiosa com esse lugar” (SILVA, 2022). E Ubirao Matilde complementa ressaltando a importância de se ter uma mulher na posição de pequena empreendedora, com uma significância maior do que só a de um restaurante comum, resgatando também a memória dos brasileiros a contribuição da mulher brasileira para a economia do Brasil, ainda mais como mulher negra, simbolizando resistência.

O feijão de Alaíde a signo que transforma a gastronomia em uma forma de preservação cultural, e a comensalidade em um reforço de resistência. Através dele, Alaíde Conceição conseguiu reunir pessoas de diversas idades em prol da valorização da cultura negra, antirracista e feminista, mostrando que um alimento tido como comum na mesa do brasileiro é uma ferramenta de fortalecimento identitário quando lembrado de suas raízes e história.



### OBJEIVO

Este trabalho tem o objetivo expor a relação entre os aspectos do movimento negro e os atributos do feijão na cultura brasileira onde ambos são conectados por uma figura em comum, Alaíde da Conceição. Além de mostrar a importância de um ambiente de comensalidade para o fortalecimento de cultura e identidade, principalmente para a discussão de pautas sociais, e com isso, manifestar a relevância de se valorizar os alimentos identitários e culturais.

### RESULTADO

Como resultado nota-se que, a importância de valorizar um alimento tradicional brasileiro, visto que o consumo está se perdendo, e com isso, perde-se parte da história. Outro fato analisado é como o feijão pode ser um alimento agregador, sempre relacionado ao compartilhamento e a comensalidade, onde vemos a importância da mesma para o fortalecimento identitário, principalmente de minorias sociais. Por fim, conclui-se que através deste estudo, é possível compreender “Como um dos principais pratos da culinária brasileira contribui para a resistência e promoção cultural de um povo (SILVA, 2022) e que “o feijão é o elemento culinário que articula o país, a região ou a localidade e a família” (DÓRIA, 2021, p.186).

### REFERÊNCIAS

SILVA, João. Documentário Alaíde do Feijão 2010. Youtube, 2022. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=Jx7zknCJw8&t=525s>. Acesso em 13 de julho de 2023.

DÓRIA, Carlos Alberto. Formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha Inzoneira. São Paulo: Fóstero, 2021. 0

APOIO/FOMENTO

## USO DO INSTAGRAM PARA DIVULGAÇÃO DE RECEITAS TRADICIONAIS ADAPTADAS AO PÚBLICO VEGANO

AMANDA PINTO FONSECA, JOSIANE DE FRANÇA VIEIRA, ELAINE CRISTINA DE SOUZA LIMA, IVETE ALVES DOS SANTOS e ROBERTA DA SILVA CASAES  
Universidade Federal do Estado Rio De Janeiro (UNIRIO)  
*amandafonseca1109@gmail.com*

**Introdução** O indivíduo que adere ao veganismo estrito opta por retirar todos os produtos que foram obtidos, extraídos ou que contribuíram para morte e/ou sofrimento animal do cotidiano, sejam alimentos, vestimentas ou produtos testados em animais. Tal decisão provoca uma série de restrições, especialmente na dieta. Alimentos típicos, por exemplo, que contenham carne ou derivados são excluídos. Porém, tanto a tradicionalidade histórica e cultural quanto o valor afetivo podem ser ofertados com a adaptação dessas receitas para o público. **Objetivo** Possibilitar, através da mídia social Instagram, a divulgação de preparações de períodos festivos adaptadas ao público vegano. **Metodologia** O Grupo VEG.A.N. UNIRIO utiliza a plataforma Instagram para estabelecer uma rede de diálogos com o público geral, a fim de debater temáticas como vegetarianismo, meio ambiente, saúde e alimentação saudável. A equipe de discentes e professores realiza os testes das receitas adaptadas. Quando o resultado obtido se assemelha em sabor e aparência ao produto original, ela é divulgada na mídia social no formato de posts carrossel com informações para que o público possa reproduzir, como os ingredientes e passo a passo descritos em vídeo e em texto. Destaca-se a publicação de duas receitas típicas de datas comemorativas, a estrela de natal e o pé de moleque. A estrela de natal é um doce assado de formato típico. É um alimento consumido no período natalino, comum em ceias, principalmente na região Sul, a preparação do grupo foi adaptada com a substituição do leite de vaca por leite vegetal e o ovo foi excluído da receita. O pé de moleque é um doce de consistência dura feito com açúcar e amendoim torrado, com adaptações utilizando leite de vaca, chamado de pé de moça. É um alimento típico de festas juninas que ocorrem no mês de junho. A preparação elaborada pelo grupo adaptou o uso de leite de vaca para o leite de amendoim com adição de linhaça. **Resultados** As receitas sendo divulgadas no Instagram nas datas específicas de suas festividades tiveram boa aceitação do público, tal fato foi percebido através das respostas em forma de comentários, curtidas e compartilhamentos. **Conclusão** A comida brasileira recebe influências de diversas culturas, em especial das cozinhas portuguesa, indígena e africana. As heranças alimentares contemporâneas sendo adaptadas para a alimentação vegana possibilita a união entre laço afetivo das preparações com a causa animal.

### Referências

Slywitch E. Guia alimentar de dietas vegetarianas. Departamento de Medicina e Nutrição – Sociedade Vegetariana Brasileira. São Paulo: Sociedade Vegetariana Brasileira; 2012.

**Palavras-chave:** Cultura Popular, Alimentação, Dieta Vegana

**Apoio/Fomentos:** Grupo VEG.A.N. UNIRIO

## USO DO INSTAGRAM PARA DIVULGAÇÃO DE RECEITAS TRADICIONAIS ADAPTADAS AO PÚBLICO VEGANO

FONSECA, Amanda<sup>1</sup>

VIEIRA, Josiane<sup>2</sup>

LIMA, Elaine<sup>3</sup>

SANTOS, Ivete<sup>4</sup>

CASAES, Roberta<sup>5</sup>

amandafonseca1109@gmail.com

UNIVERSIDADE DO RIO DE JANEIRO (UNIRIO)

Alimentação, história e cultura

**Introdução:** O indivíduo que adere ao veganismo estrito opta por retirar todos os produtos que foram obtidos, extraídos ou que contribuíram para morte e/ou sofrimento animal do cotidiano, sejam alimentos, vestimentas ou produtos testados em animais. Tal decisão provoca uma série de restrições, especialmente na dieta. Alimentos típicos, por exemplo, que contenham carne ou derivados são excluídos. Porém, tanto a tradicionalidade histórica e cultural quanto o valor afetivo podem ser ofertados com a adaptação dessas para o público.

**Objetivo:** Possibilitar, através da mídia social Instagram, a divulgação de preparações de períodos festivos adaptadas ao público vegano.

**Metodologia:** O Grupo VEG.A.N, UNIRIO utiliza a plataforma Instagram para estabelecer uma rede de diálogos com o público geral, a fim de debater temáticas como vegetarianismo, meio ambiente, saúde e alimentação saudável. A equipe de discentes e professores realiza os testes das receitas adaptadas. Quando o resultado obtido se assemelha em sabor e aparência ao produto original, ela é divulgada na mídia social no formato de posts carrossel com informações para que o público possa reproduzir, como os ingredientes e passo a passo descritos em vídeo e em texto. Destaca-se a publicação de duas receitas típicas de datas comemorativas, a estrela de natal e o pé de moleque. A estrela de natal é um doce assado de formato típico. É um alimento consumido no período natalino, comum em ceias, principalmente na região Sul, a preparação do grupo foi adaptada com a substituição do leite de vaca por leite vegetal e o ovo foi excluído da receita. O pé de moleque é um doce de consistência dura feito com açúcar e amendoim torrado, com adaptações utilizando leite de vaca, chamado de pé de moça. É um alimento típico de festas juninas que ocorrem no mês de junho. A preparação elaborada pelo grupo adaptou o uso de leite de vaca para o leite de amendoim com adição de linhaça.



**Resultados:** As receitas sendo divulgadas no Instagram nas datas específicas de suas festividades tiveram boa aceitação do público, tal fato foi percebido através das respostas em forma de comentários, curtidas e compartilhamentos.

**Conclusão:** A comida brasileira recebe influências de diversas culturas, em especial das cozinhas portuguesa, indígena e africana. As heranças alimentares contemporâneas sendo adaptadas para a alimentação vegana possibilita a união entre laço afetivo das preparações com a causa animal.

**Referência:** LIMA, E. C. S. et al. VEGAN BOOK: Cozinha Vegetariana Simples em Casa. 1. ed. RIO DE JANEIRO: UNIRIO, 2020.



## **“VOCÊ TEM FOME DE QUÊ? ” : O USO DAS PANC NA REPRODUÇÃO DE PRATOS REGIONAIS EM UMA COZINHA SOLIDÁRIA DO RIO DE JANEIRO**

RAQUEL DA SILVA DE OLIVEIRA e ELIS DE OLIVEIRA DE FREITAS  
UNIVERSITAS/UNINASSAU  
*nutryraquel@gmail.com*

**Introdução/Contextualização:** A cozinha solidária do Instituto Tô Dentro, iniciou a atividade de produção de quentinhas com doação aos domingos em horário de almoço, para indivíduos vivendo em situação de vulnerabilidade social em situação de rua, logo após decretadas as medidas restritivas de prevenção à COVID-19. Os preparos prezam pelo aproveitamento integral dos alimentos, a valorização da biodiversidade com uso de plantas alimentícias não convencionais (PANC), o cuidado com o ciclo dos alimentos através da compostagem dos resíduos orgânicos, e conta com amor e dedicação dos Voluntários em todo o processo. E para associar ainda mais a solidariedade com o afeto, foram elaborados pratos regionais de diversas localidades do Brasil para levar aos beneficiários momentos de lembranças de sua origem que podem ser reproduzidas pelos estímulos físicos e químicos despertados pelo alimento. **Objetivo:** Apresentar as possibilidades gastronômicas das PANC e seu uso na cozinha solidária na reprodução de pratos regionais no contexto de comida afetiva. **Metodologia:** Uma vez ao mês é elaborada uma receita que reproduza um prato tradicional de uma região do Brasil, utilizando uma PANC como ingrediente principal dessa adaptação para a culinária vegetariana, respeitando técnicas e outros ingredientes que façam parte dessa receita desde que de origem vegetal. **Resultados:** São doadas em média 250 refeições todos os domingos em caixinhas ecológicas que são bem recebidas e esperadas não só pelo seu conteúdo, mas também por identificarem como saborosa e de boa apresentação visual no exterior e interior da caixa, o que transmite o cuidado do grupo em oferecer uma alimentação que leva afeto em forma de alimento. **Conclusão/Considerações finais:** As cozinhas solidárias tiveram um importante papel no combate à fome durante a pandemia e continuam com suas contribuições para diminuir a fome e a insegurança alimentar que atingem 33,1 milhões de brasileiros segundo dados do Conselho Federal de Nutrição. A pressa de quem tem fome precisa ser considerada e o alimento chegar para todos como o direito já estabelecido na Constituição Federal é uma pauta urgente. Vale ressaltar que o uso integral dos alimentos assim como a utilização das PANC permitem preparos mais nutritivos e a valorização do cuidado e importância para manutenção da biodiversidade e exemplifica a relação entre alimentação e práticas sustentáveis no controle das mudanças climáticas, que no modelo atual aumentam a insegurança alimentar. Entretanto a relação do ser humano com a comida não se restringe aos fatores fisiológicos do ato de comer e além de matar a fome o alimento deve trazer conforto e afeto como nutrientes.

### **Referências**

<https://www.cfn.org.br/index.php/noticias/pesquisa-revela-que-a-fome-avanca-no-brasil-e-atinge-331-milhoes-de-pessoas/>

TAVARES, Adriano Pereira. Comida afetiva: uma expressão de gosto, hospitalidade e memória. 2018. 106 f., il. Dissertação (Mestrado Profissional em Turismo)—Universidade de Brasília, Brasília, 2018. Disponível 31/05/2023: <https://repositorio.unb.br/handle/10482/32829>

**Palavras-chave:** Biodiversidade, Comida afetiva, Cozinha Solidária, PANC, Insegurança Alimentar, Aproveitamento Integral dos alimentos

**Apoio/Fomentos:** Gastromotiva



## “ VOCÊ TEM FOME DE QUÊ? ” : O USO DAS PANC NA REPRODUÇÃO DE PRATOS REGIONAIS EM UMA COZINHA SOLIDÁRIA DO RIO DE JANEIRO.

OLIVEIRA, Raquel da Silva de <sup>1</sup>; FREITAS, Elis de oliveira de <sup>2</sup>

Email: raquel.oliveira.nut@gmail.com

UNIVERITAS/UNINASSAU

Eixo temático: Segurança Alimentar e Nutricional

### Introdução

A cozinha solidária Quentinhas do Bem Veggie, iniciou a atividade de produção de quentinhas com doação aos domingos em horário de almoço, para indivíduos vivendo em situação de vulnerabilidade social em situação de rua, logo após decretadas as medidas restritivas de prevenção à COVID-19.

Os preparos prezam pelo aproveitamento integral dos alimentos, a valorização da biodiversidade com uso de plantas alimentícias não convencionais (PANC), o cuidado com o ciclo dos alimentos através da compostagem dos resíduos orgânicos, e conta com amor e dedicação dos Voluntários em todo o processo.

E para associar ainda mais a solidariedade com o afeto, foram elaborados pratos regionais de diversas localidades do Brasil para levar aos beneficiários momentos de lembranças de sua origem que podem ser reproduzidas pelos estímulos físicos e químicos despertados pelo alimento.

### Objetivos

Apresentar as possibilidades gastronômicas das PANC e seu uso na cozinha solidária na reprodução de pratos regionais no contexto de comida afetiva.

### Metodologia

Uma vez ao mês é elaborada uma receita que reproduza um prato tradicional de uma região do Brasil, utilizando uma PANC como ingrediente principal dessa adaptação para a culinária vegetarianana, respeitando técnicas e outros ingredientes que façam parte dessa receita desde que de origem vegetal.



### Resultados

São doadas em média 250 refeições todos os domingos em caixinhas ecológicas que são bem recebidas e esperadas não só pelo seu conteúdo, mas também por identificarem como saborosa e de boa apresentação visual no exterior e interior da caixa, o que transmite o cuidado do grupo em oferecer uma alimentação que leva afeto em forma de alimento.

### Conclusão

As cozinhas solidárias tiveram um importante papel no combate à fome durante a pandemia e continuam com suas contribuições para diminuir a fome e a insegurança alimentar que atingem 33,1 milhões de brasileiros segundo dados do Conselho Federal de Nutrição.

A pressa de quem tem fome precisa ser considerada e o alimento chegar para todos como o direito já estabelecido na Constituição Federal é uma pauta urgente. Vale ressaltar que o uso integral dos alimentos assim como a utilização das PANC permitem preparos mais nutritivos e a valorização do cuidado e importância para manutenção da biodiversidade e exemplifica a relação entre alimentação e práticas sustentáveis no controle das mudanças climáticas, que no modelo atual aumentam a insegurança alimentar.

Entretanto a relação do ser humano com a comida não se restringe aos fatores fisiológicos do ato de comer e além de matar a fome o alimento deve trazer conforto e afeto como nutrientes.



### Palavras-chaves

Biodiversidade, Comida afetiva, Cozinha Solidária, PANC, Insegurança Alimentar, Aproveitamento Integral dos alimentos.

### Referências bibliográficas

<https://www.cfn.org.br/index.php/noticias/pesquisa-revela-que-a-fome-atinge-no-brasil-e-atinge-331-milhoes-de-pessoas/>

TAVARES, Adriano Pereira. Comida afetiva: uma expressão de gosto, hospitalidade e memória. 2018. 106 f., II. Dissertação (Mestrado Profissional em Turismo)— Universidade de Brasília, Brasília, 2018. Disponível 31/05/2023: <https://repositorio.unb.br/handle/19842/32829>

## **AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE DE DISPONIBILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

ISABELA EMMANUEL DA SILVA e TÂNIA MUZY DA SILVA  
Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)  
*tmuzy@nutricao.ufrj.br*

As unidades de alimentação e nutrição (UAN) são ambientes de produção de refeições que apresentam ritmo acelerado e intenso e, muitas vezes, em condições de segurança no trabalho insatisfatórias. Visando à proteção da saúde dos trabalhadores, a Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho nº 6 – NR6 prevê que o empregador tem obrigação de disponibilizar de forma gratuita o Equipamento de Proteção Individual (EPI), que tem como atribuição proteger o indivíduo contra danos ou riscos que ameacem à saúde e segurança no ambiente de trabalho (BRASIL, 2001). Objetivo: Avaliar a disponibilização de EPIs pelo empregador em uma UAN, de acordo com a legislação e/ou recomendações vigentes. Metodologia: Estudo transversal realizado em duas UAN hospitalares no Estado do Rio de Janeiro com média de 5.000 refeições diárias. Foi aplicado um check list elaborado pelas pesquisadoras a partir das recomendações da NR6 e da literatura de alimentação coletiva (ABREU et al, 2018). As dimensões avaliadas foram: Registro (certificado de aprovação, gratuidade no fornecimento, orientação para uso obrigatório, EPI para pessoas com deficiência, treinamento periódico, estado de conservação, procedimento operacional padrão, ficha de fornecimento, estoque de EPI e troca/reposição); EPIs para membros inferiores; membros superiores; cabeça e tronco. Resultados: A UAN número 1 obteve resultado geral de conformidade em 90% dos itens da dimensão 1 (registro), 100% nos EPIS para membros superiores, 75% para membros inferiores e 77,7% em EPIs para cabeça e tronco. A UAN número 2 obteve conformidade em 90% dos itens da dimensão 1, 66,6% nos EPIS para membros superiores, 50% para EPIs de membros inferiores e 44,4% para cabeça e tronco. Foi observado que o item de maior necessidade é o treinamento periódico para o uso correto e obrigatório dos EPIs. Ainda que o empregador o forneça, deve haver cultura organizacional para a utilização frequente e correta. Outro fator, é que a maior inconformidade está na disponibilização dos EPIs para membros inferiores e cabeça e tronco. Tal fato pode estar relacionado a uma limitação da relação de EPIs definida pela NR-6 que é não é específica para serviços de alimentação, o que não torna obrigatória a disponibilização desses por parte do empregador, ainda que exista recomendação na literatura de alimentação coletiva. Conclusão: Os resultados apontam que a empresa, de maneira geral, cumpre com a obrigatoriedade prevista em lei, entretanto, precisa melhorar em alguns aspectos que não existe previsão legal. Outra questão é estabelecer uma cultura organizacional que apresente normas e capacitação constante quanto à importância do uso correto do EPI.

### **Referências**

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo, Editora: Metha, 2018. 140p.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. NR 06 – Equipamento de Proteção Individual – EPI. Brasília: Ministério do Trabalho e Emprego, 2001.

**Palavras-chave:** Equipamento de proteção individual; Segurança do trabalho; Unidade de Alimentação e Nutrição.

**Apoio/Fomentos:** -

# AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE DA DISPONIBILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

SILVA, Isabela Emmanuel<sup>1</sup>

Orientadora: SILVA, Tânia Muzy<sup>1</sup>

nutri.isaemmanuel@gmail.com

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO <sup>1</sup>

Eixo Alimentação, Inovação e Responsabilidade Social

## INTRODUÇÃO

As unidades de alimentação e nutrição (UAN) são ambientes de produção de refeições que apresentam ritmo acelerado e intenso e, muitas vezes, em condições de segurança no trabalho insatisfatórias. Visando à proteção da saúde dos trabalhadores, a Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho nº 6 – NR6 prevê que o empregador tem obrigação de disponibilizar de forma gratuita o Equipamento de Proteção Individual (EPI), que tem como atribuição proteger o indivíduo contra danos ou riscos que ameacem à saúde e segurança no ambiente de trabalho (BRASIL, 2001).

## OBJETIVO

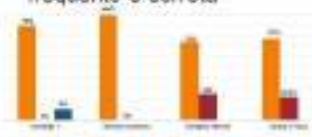
Avaliar a disponibilização de EPIs pelo empregador em uma UAN, de acordo com a legislação e/ou recomendações vigentes.

## METODOLOGIA

Estudo transversal realizado em duas UAN hospitalares no Estado do Rio de Janeiro com média de 5.000 refeições diárias. Foi aplicado um *check list* elaborado pela pesquisadora a partir das recomendações da NR6 e da literatura de alimentação coletiva (ABREU et al, 2018). As dimensões avaliadas foram: Registro (certificado de aprovação, gratuidade no fornecimento, orientação para uso obrigatório, EPI para pessoas com deficiência, treinamento periódico, estado de conservação, procedimento operacional padrão, ficha de fornecimento, estoque de EPI e troca); EPIs para membros inferiores; membros superiores; cabeça e tronco.

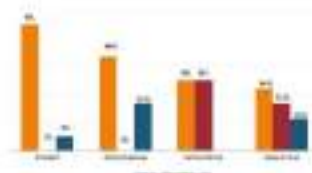
## RESULTADOS

Apesar da adequação em algumas dimensões analisadas, existe uma maior necessidade de treinamento periódico para o uso correto e obrigatório dos EPIs. Ainda que o empregador o forneça, deve haver cultura organizacional para a utilização frequente e correta



### Conformidade UAN 1

Dimensão 1 registro 90%  
EPIs membros superiores 100%  
EPIs membros inferiores 75%  
EPIs cabeça e tronco 77,7%



### Conformidade UAN 2

Dimensão 1 registro 90%  
EPIs membros superiores 66,6%  
EPIs membros inferiores 50%  
EPIs cabeça e tronco 44,4%

## CONCLUSÃO

Os resultados apontam que a empresa, de maneira geral, cumpre com a obrigatoriedade prevista em lei, entretanto, precisa melhorar em alguns aspectos, ainda que não exista previsão legal. Outra questão importante é estabelecer cultura organizacional que apresente normativas e capacitação constante quanto à importância do uso correto do EPI.

## REFERÊNCIAS

- ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo, Editora: Metha, 2018. 140p.
- BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. NR 06 – Equipamento de Proteção Individual – EPI. Brasília: Ministério do Trabalho e Emprego, 2001.

## **COMPRAS DA AGRICULTURA FAMILIAR NO ÂMBITO DO PNAE: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA NA REDE FEDERAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA DA REGIÃO DOS LAGOS DO ESTADO DO RJ**

DÉBORA PINTO DE OLIVEIRA SANTOS, NATÁLIA SOUZA BRITO PEREIRA e GUSTAVO DIAS DA SILVA

Instituto Federal Fluminense (IFF)

*deb.santos.91@gmail.com*

A Lei Nº 11.947 estabeleceu que no mínimo 30% do valor repassado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar deveria ser utilizado para compra de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, de modo a estimular a produção agrícola familiar. A inclusão desses gêneros alimentícios na merenda escolar aproxima esses indivíduos das instituições públicas, favorecendo a organização coletiva dessa categoria, auxilia no escoamento da produção, gera possibilidade de qualificação profissional e renda, e ainda promove a oferta de uma alimentação saudável e sustentável dentro do ambiente escolar com fortalecimento da cultura alimentar local. O presente trabalho tem como objetivo relatar a experiência do Instituto Federal Fluminense Campus Cabo Frio no que diz respeito à aquisição de alimentos da agricultura familiar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar entre os anos de 2017 e 2022. Este relato de experiência é produto de toda a vivência de servidores componentes da Comissão de Compras da Agricultura Familiar ao longo dos anos de 2017 a 2022. Dentre as principais dificuldades encontradas para a aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar encontram-se a falta de conhecimento da legislação que rege esse tipo de compra por parte das instituições federais e agentes envolvidos, a falta de credibilidade do ente público frente aos agricultores familiares, a ausência de mapeamento da produção de alimentos nos municípios. A experiência do Campus Cabo Frio indica que a região tem enorme potencial de produção de alimentos para atendimento das demandas da merenda escolar de todo o município, porém este potencial encontrava-se subaproveitado devido ao desinteresse por parte do governo municipal e ainda devido às dificuldades encontradas pela comissão do campus Cabo Frio na aquisição gêneros alimentícios. As diversas tentativas de realização das compras da Agricultura Familiar pela instituição demonstraram que a parceria entre as entidades governamentais envolvidas se mostrou de extrema importância na consecução da chamada pública, e a aproximação com os agricultores familiares nos momentos anteriores a confecção do edital de chamada pública foi essencial para a efetividade do processo e realização concreta das compras de alimentos desses agricultores. Além disso, foi possível observar que a criação de uma demanda constante de alimentos por parte das escolas tanto municipais, quanto do Campus Cabo Frio do Instituto Federal Fluminense foi essencial para que esses produtores se organizassem conjuntamente para o fornecimento desses alimentos e até mesmo estimulou a criação de uma cooperativa da agricultura familiar, fortalecendo os pequenos agricultores da região. Desta forma, a experiência com compras da Agricultura Familiar vivenciada pelo Instituto Federal Fluminense campus Cabo Frio demonstrou ser essencial a articulação entre os atores envolvidos nesse processo.

### **Referências**

BRASIL. Fundo Nacional para o Desenvolvimento da Educação (FNDE). Lei 11.947, de 16 junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica.

TEO, Carla Rosane Paz Arruda; MOSSMANN, Márcia Pozzagnol; TAGLIETTI, Roberta Lamonatto. Desafios e mecanismos de enfrentamento na relação entre agricultura familiar e alimentação escolar. Revista Grifos, n. 43, 2017.

**Palavras-chave:** Agricultura familiar, merenda escolar, alimentação saudável, sustentabilidade

**Apoio/Fomentos:** -





# COMPRAS DA AGRICULTURA FAMILIAR NO ÂMBITO DO PNAE: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA NA REDE FEDERAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA DA REGIÃO DOS LAGOS DO ESTADO DO RJ

PEREIRA, Natália, SANTOS, Débora; SILVA, Gustavo.

Instituto Federal Fluminense<sup>1</sup>

Alimentação, Inovação e Responsabilidade Social

Palavras-Chave: Agricultura Familiar, Merenda Escolar, Alimentação Saudável, Sustentabilidade

## INTRODUÇÃO

A Lei Nº 11.947 de junho de 2009 estabeleceu que no mínimo 30% do valor repassado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) deveria ser utilizado para compra de gêneros alimentícios da agricultura familiar e/ou do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, de modo a estimular a produção agrícola familiar (BRASIL, 2009). A inclusão desses gêneros alimentícios na merenda escolar aproxima esses indivíduos das instituições públicas, favorecendo a organização coletiva dessa categoria, auxilia no escoamento da produção, gera possibilidade de qualificação profissional e renda, e ainda promove a oferta de uma alimentação saudável e sustentável dentro do ambiente escolar com fortalecimento da cultura alimentar local (TEO, *et al.*, 2017).

Apesar de todos os benefícios gerados pela aquisição de alimentos da Agricultura Familiar, muitos entraves ainda estão presentes e dificultam a realização da compra desses insumos (GOMES; AMORIM, 2018). Desde 2017 o Instituto Federal Fluminense *Campus* Cabo Frio vem realizando tentativas de realização de Chamadas Públicas da Agricultura Familiar, porém muitas dificuldades ainda são encontradas para consecução desses processos.

## OBJETIVO

Relatar a experiência do Instituto Federal Fluminense *Campus* Cabo Frio no que diz respeito à aquisição de alimentos da agricultura familiar e seus entraves no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar entre os anos de 2017 e 2023.

## METODOLOGIA

O projeto Cultivando Saúde foi criado para facilitar o desenvolvimento da Chamada Pública da Agricultura Familiar no *Campus* Cabo Frio do IF Fluminense, que fica localizado na divisa entre as cidades de Cabo Frio e Búzios, a aproximadamente 170 km da capital do Estado do Rio de Janeiro, numa região conhecida por sua vocação turística. Atualmente há 1200 alunos matriculados, que se dividem entre Ensino médio integrado, técnico, superior e formação inicial e continuada. Este relato de experiência é produto de toda a experiência vivenciada pelos integrantes do projeto ao longo dos anos de 2017 e 2023.

## RESULTADOS



Figura 1 – um grupo de 15° Fluminense organizando uma chamada pública, no evento promovido pelo Instituto Fluminense de Educação Profissional e Tecnológica em Cabo Frio em 2017.



Figura 2 – Atividade de grupo promovida de agricultores familiares no evento 15º IF Fluminense em 2023.



Em nossa experiência, identificamos três fases do processo de Compra da Agricultura Familiar no âmbito do PNAE. A primeira fase consiste na identificação do campo, dos atores internos e externos, da legislação. Na segunda fase compreendemos uma consolidação do processo, onde ele foi realizado com frequência, porém sem participação efetiva de produtores locais. Na terceira fase, já há uma consolidação do processo, pois a comunidade local mostra-se habituada e participante do processo de compras se organizando em cooperativas e/ou grupos para participar das chamadas públicas.

## CONCLUSÃO

A experiência com compras da Agricultura Familiar vivenciada pelo Instituto Federal Fluminense *Campus* Cabo Frio entre os anos de 2017 e 2023 demonstrou ser essencial a articulação entre os atores envolvidos nesse processo, bem como o processo de inserção na comunidade da instituição promotora das compras da agricultura familiar.

<sup>1</sup> Instituto Federal Fluminense - Instituto de Educação Profissional e Tecnológica (IFET) - Rua 157, de 15 de Setembro de 2017, Distrito Alfa e Desenvolvimento da Educação Profissional e Tecnológica, Estado Fluminense, Avenida Brasil, 1500, Cabo Frio, RJ. CEP: 28900-000. Telefone: (24) 3399-1000. E-mail: ifet@ifff.br

## HABILIDADES CULINÁRIAS EM ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS

GIULIANA CARUSO TANGERINO e ANA CLÁUDIA MAZZONETTO

Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ)

*giuliana.tangerino@gmail.com*

Os estudantes universitários passam por um período de transição ao iniciar o curso de graduação, o que pode estar associado a uma alteração negativa do consumo alimentar, sendo observada uma alta ingestão de fast foods, snaks, alimentos fritos e doces concomitante com um baixo consumo de frutas e vegetais entre esse grupo. Nesse contexto, a falta de habilidades culinárias vem sendo associada a uma barreira para a alimentação saudável, principalmente entre esses jovens, dadas as suas vulnerabilidades nessa fase. O objetivo deste estudo é identificar as habilidades culinárias de estudantes ingressantes da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ). Para tanto, um estudo descritivo transversal com abordagem quantitativa foi conduzido de julho de 2022 até janeiro de 2023, com estudantes ingressantes de todos os cursos de graduação da UERJ. O recrutamento dos universitários foi realizado em conjunto com uma pesquisa de doutorado também do Instituto de Nutrição, sendo os dados sociodemográficos coletados por meio do questionário utilizado nesta tese. Posteriormente, foi encaminhado, aos estudantes que aceitaram participar, o Questionário Brasileiro de Avaliações das Habilidades Culinárias e Alimentação Saudável (QBHC), que possui trinta e seis perguntas divididas em sete escalas: (1) Disponibilidade/Acessibilidade de Frutas, Legumes e Verduras, (2) Atitude Culinária, (3) Comportamento Culinário (4) Autoeficácia no Consumo de Frutas, Legumes e Verdura, (5) Autoeficácia Culinária, (6) Autoeficácia no Uso de Frutas, Legumes e Verduras e (7) Conhecimento de Termos e Técnicas Culinárias. A partir do somatório das médias das escalas 2 a 6 é possível classificar os respondentes quanto ao nível de habilidade culinária. No total, 205 alunos ingressantes da UERJ responderam ao questionário, a mediana de idade correspondeu a 24 (19-67 anos), eram em sua maioria mulheres cis (69%), brancos (53%), moravam com os pais (55%) e afirmaram que sabiam cozinhar (87%). Os estudantes apresentaram na primeira escala média Disponibilidade de Frutas, Legumes e Verduras. Nas escalas 2 a 6, demonstraram intermediária Atitude Culinária, alto Comportamento Culinário, alta Autoeficácia no Consumo de Frutas, Legumes e Verdura, alta Autoeficácia Culinária e alta Autoeficácia no Uso de Frutas, Legumes e Verduras, resultando em alta Habilidade Culinária. Todavia, na escala 7, a maior parte dos estudantes ingressantes foram classificados com baixo Conhecimento de Termos e Técnicas Culinárias. Os resultados altos nas duas primeiras escalas citadas podem ser explicados por um possível enviesamento do estudo, pois os universitários que concordaram em participar podem já ter apresentado interesse sobre o tema. Ademais, essa pontuação evidencia que possivelmente apesar de terem média disponibilidade de frutas, legumes e verduras e um nível alto de habilidade culinária, as práticas podem estar sendo realizadas com pouca técnica e baixo conhecimento dos termos que envolvem a culinária.

### Referências

JOMORI, Manuela et al. Questionário Brasileiro de Habilidades Culinárias e Alimentação Saudável - QBHC. Santa Catarina, 2020. Disponível em: [https://drive.google.com/file/d/1cz8IX6uSJS22GV4msmnEpkIT\\_BavFiES/view](https://drive.google.com/file/d/1cz8IX6uSJS22GV4msmnEpkIT_BavFiES/view)

BERNARDO, Greyce Luci et al. Food intake of university students. Revista de Nutrição, v. 30, p. 847-865, 2017. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rn/a/bmSNq6wsBKq8vk3DHD4BXjj/abstract/?lang=en>

JOMORI, Manuela Mika et al. The concept of cooking skills: A review with contributions to the scientific debate. Revista de nutrição, v. 31, p. 119-135, 2018. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1678-98652018000100010>



**Palavras-chave:** habilidades culinárias, culinária, universitários e estudantes

**Apoio/Fomentos:** Fontes de financiamento: Este trabalho foi financiado pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) na forma de bolsa de iniciação científica para G.C.T. As fontes financiadoras não tiveram papel no desenho do estudo, na coleta, análise e interpretação dos dados; na redação do manuscrito; e na decisão de submeter para publicação.



## HABILIDADES CULINÁRIAS EM ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS

TANGERINO, Giuliana<sup>1</sup>; MAZZONETTO, Ana Cláudia<sup>2</sup>

Email: habilidadesculinariasuerj@gmail.com

UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO <sup>1 2</sup>, Centro Biomédico – Instituto de Nutrição –  
Departamento de Nutrição Aplicada  
Área temática: Alimentação e Cultura

### INTRODUÇÃO:

Os estudantes universitários passam por um período de transição ao iniciar o curso de graduação, o que pode estar associado a uma alteração negativa do consumo alimentar, sendo observada uma alta ingestão de *fast foods*, *snaks*, alimentos fritos e doces concomitante com um baixo consumo de frutas e vegetais entre esse grupo. Nesse contexto, a falta de habilidades culinárias vem sendo associada a uma barreira para a alimentação saudável, principalmente entre esses jovens, dadas as suas vulnerabilidades nessa fase.

### OBJETIVOS:

Identificar as habilidades culinárias de estudantes ingressantes da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ) em 2022.

### METODOLOGIA:

Um estudo descritivo transversal com abordagem quantitativa foi conduzido de julho de 2022 até janeiro de 2023, com estudantes ingressantes de todos os cursos de graduação da UERJ. O recrutamento dos universitários foi realizado em conjunto com uma pesquisa de doutorado também do Instituto de Nutrição, sendo os dados sociodemográficos coletados por meio do questionário utilizado nesta tese. Posteriormente, foi encaminhado, aos estudantes que aceitaram participar, o Questionário Brasileiro de Avaliações das Habilidades Culinárias e Alimentação Saudável (QBHC), que possui trinta e seis perguntas divididas em sete escalas: (1) Disponibilidade/Acessibilidade de Frutas, Legumes e Verduras; (2) Atitude Culinária; (3) Comportamento Culinário; (4) Autoeficácia no Consumo de Frutas, Legumes e Verdura; (5) Autoeficácia Culinária; (6) Autoeficácia no Uso de Frutas, Legumes e Verduras e (7) Conhecimento de Termos e Técnicas Culinárias. A partir do somatório das médias das escalas 2 a 6 é possível classificar os respondentes quanto ao nível de habilidade culinária

Este trabalho foi financiado pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) na forma de bolsa de iniciação científica para G.C.T.

### RESULTADOS:

No total, 205 alunos ingressantes da UERJ responderam ao questionário, a mediana de idade correspondeu a 24 (19-67 anos), eram em sua maioria mulheres cis (69%), brancos (53%), moravam com os pais (55%) e afirmaram que sabiam cozinhar (87%). Os estudantes apresentaram na primeira escala média Disponibilidade de Frutas, Legumes e Verduras. Nas escalas 2 a 6, demonstraram intermediária Atitude Culinária, alto Comportamento Culinário, alta Autoeficácia no Consumo de Frutas, Legumes e Verdura, alta Autoeficácia Culinária e alta Autoeficácia no Uso de Frutas, Legumes e Verduras, resultando em alta Habilidade Culinária. Todavia, na escala 7, a maior parte dos estudantes ingressantes foram classificados com baixo Conhecimento de Termos e Técnicas Culinárias.

### CONCLUSÃO:

Os resultados altos nas duas primeiras escalas citadas podem ser explicados por um possível enviesamento do estudo, pois os universitários que concordaram em participar podem já ter apresentado interesse sobre o tema. Ademais, essa pontuação evidencia que possivelmente apesar de terem média disponibilidade de frutas, legumes e verduras e um nível alto de habilidade culinária, as práticas podem estar sendo realizadas com pouca técnica e baixo conhecimento dos termos que envolvem a culinária.

### REFERÊNCIAS:

- JOMORI, Manuela et al. Questionário Brasileiro de Habilidades Culinárias e Alimentação Saudável - QBHC. Santa Catarina, 2020.
- BERNARDO, Greyce Luci et al. Food intake of university students. *Revista de Nutrição*, v. 30, p. 847-865, 2017.
- JOMORI, Manuela Mika et al. The concept of cooking skills: A review with contributions to the scientific debate. *Revista de nutrição*, v. 31, p. 119-135, 2018.

## ALIMENTOS REGIONAIS E DA SOCIOBIODIVERSIDADE EM CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM MUNICÍPIOS DO RIO DE JANEIRO

JULIA PARRA, JULIA SCOTELARO DE ARAÚJO BARROS, BÁRBARA SOUZA, PATRICIA CAMACHO DIAS, ROSEANE BARBOSA, DANIELE BASTOS, ADAIANA CARVALHO e CAROLINE ABREU

Universidade Federal Fluminense (UFF)

*juliaparra@id.uff.br*

**Introdução:** A inclusão de alimentos regionais e da sociobiodiversidade nos cardápios escolares é uma importante estratégia para o fortalecimento da agricultura familiar, da diversidade e da cultura local. **Objetivo:** O estudo analisou a ocorrência e variedade de alimentos regionais da Região Sudeste e da sociobiodiversidade nos cardápios escolares de municípios do Rio de Janeiro. **Metodologia:** Trata-se de um estudo descritivo transversal, desenvolvido pelo Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar da Universidade Federal Fluminense (CECANE - UFF). Analisou-se cardápios escolares de 15 municípios em vigor durante o ano de 2022, por meio da ferramenta de análise de cardápios escolares do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), o Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar (IQ COSAN). Identificou-se a presença de alimentos regionais e da sociobiodiversidade e a variabilidade dos mesmos considerando os critérios definidos pela ferramenta. O IQ COSAN determina que haja a presença mínima de um alimento de cada classe ao menos uma vez por semana. Além disso, a ferramenta conta com duas listas com 83 exemplos de alimentos da sociobiodiversidade e 33 alimentos regionais do Sudeste. **Resultados:** Considerando os parâmetros da ferramenta, todos os municípios estavam adequados quanto a oferta de produtos regionais, e a maioria adequada ao parâmetro da sociobiodiversidade. Dois municípios apresentaram-se inadequados por não atenderem o critério mínimo de um alimento da lista de socio biodiversidade. Quanto a variedade dessas classes de alimentos, constatou-se um total de 14 alimentos, sendo cinco da categoria de sociobiodiversidade (aipim, goiaba, caju, abacaxi e maracujá) e onze regionais (aipim, inhame, laranja, goiaba, abacate, abobrinha, repolho, couve, espinafre, berinjela e quiabo). **Conclusão:** Os cardápios escolares estão cumprindo um importante papel no fortalecimento da agricultura familiar, no entanto a pequena representação de alimentos da sociobiodiversidade sugerem a necessidade de ações estratégicas de reforço da inserção destes alimentos nos cardápios. Ainda que a variedade de alimentos regionais tenha sido melhor, é possível ampliar a oferta por meio da aproximação com o agricultor familiar, fortalecendo o diálogo com a sustentabilidade, cultura alimentar na relação com o mercado institucional. A formação e sensibilização dos atores envolvidos, bem como o mapeamento de agricultores locais podem favorecer a maior diversidade e sazonalidade no planejamento de cardápios escolares.

### Referências

Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional para Pré-escola, Ensino Fundamental, Ensino Médio e Educação de Jovens e Adultos;

Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional Creches;

Dias PC, Barbosa IR de O, Barbosa RMS, Ferreira DM, Soares KCB, Soares D da SB, et al.. Purchases from family agriculture for school feeding in Brazilian capitals. Rev Saúde Pública [Internet]. 2020;54:73. Available from: <https://doi.org/10.11606/s1518-8787.2020054001963>.

**Palavras-chave:** agricultura familiar, sociobiodiversidade, alimentação escolar.

**Apoio/Fomentos:** Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação; Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição Escolar; Universidade Federal Fluminense; Faculdade de Nutrição Emília de Jesus Ferreiro; Programa de Pós Graduação em Ciências da Nutrição; Grupo de Ensino, Pesquisa e Extensão em Alimentação e Saúde do Escolar.



## ALIMENTOS REGIONAIS E DA SOCIOBIODIVERSIDADE EM ESCOLAS MUNICIPAIS DO RIO DE JANEIRO

PARRA, Julia<sup>1</sup>; BARROS, Julia<sup>2</sup>; SOUZA, Bárbara<sup>3</sup>; DIAS, Patrícia<sup>4</sup>; BARBOSA, Roseane<sup>5</sup>; BASTOS, Daniele<sup>6</sup>; CARVALHO, Adaiana<sup>7</sup>; ABREU, Caroline<sup>8</sup>.

juliaparra@id.uff.br

UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar  
Biodiversidade e alimentação

**Introdução:** A inclusão de alimentos regionais e da sociobiodiversidade nos cardápios escolares é uma importante estratégia para o fortalecimento da agricultura familiar, da diversidade e da cultura local.

**Objetivo:** O estudo analisou a ocorrência e variedade de alimentos regionais da Região Sudeste e da sociobiodiversidade nos cardápios escolares de municípios do Rio de Janeiro.

**Metodologia:** Trata-se de um estudo descritivo transversal, desenvolvido pelo Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar da Universidade Federal Fluminense (CECANE – UFF). Analisou-se cardápios escolares de 15 municípios durante o ano de 2022, por meio da ferramenta de análise de cardápios escolares do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), o Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar (IQ COSAN), com base em seus respectivos critérios. O IQ COSAN conta com uma lista de 83 exemplares de alimentos da sociobiodiversidade e 33 alimentos da região Sudeste.

**Resultados:** Do total de 15 municípios avaliados, apenas 2 estavam inadequados quanto a presença de alimentos a sociobiodiversidade. Já a variedade de cada classe de alimentos apresentou-se em 14 alimentos da sociobiodiversidade e 11 regionais.



• Porcentagem de alimentos da sociobiodiversidade, 6 de 83 alimentos da listagem do IQ COSAN



• Porcentagem de alimentos regionais, 11 de 33 alimentos da listagem do IQ COSAN



• Alimentos presentes nos cardápios analisados

**Conclusão:** Os cardápios escolares têm papel importante no apoio à agricultura familiar, mas a pouca presença de alimentos da regionais e da sociobiodiversidade requer ações estratégicas para incluí-los. A melhoria da variedade destes alimentos pode ser alcançada através de maior diálogo com os agricultores familiares, promovendo a sustentabilidade e a cultura alimentar. A formação e sensibilização dos envolvidos, juntamente com o mapeamento de agricultores locais, favorecerão a diversidade e sazonalidade nos cardápios escolares.

**Referências:** Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional para Pré-escola, Ensino Fundamental, Ensino Médio e Educação de Jovens e Adultos. – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, Brasília, DF, 2021.

Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional Creches.

Dias PC, Barbosa IR de O, Barbosa RMS, Ferreira DM, Soares KCB, Soares D da SB, et al. Purchases from family agriculture for school feeding in Brazilian capitals. Rev Saúde Pública [Internet]. 2020;54:73. Available from: <https://doi.org/10.11606/s1518-8787.2020054001963>

## AVALIAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL DA MASSA ENRIQUECIDA COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE SPIRULINA

ALESSANDRA MARQUES RANGEL TEIXEIRA e GLEICE ARRUDA SANTANA  
Universidade de Vassouras - Polo Maricá  
*alessandragustavo0010@gmail.com*

**Introdução:** A Spirulina é uma microalga unicelular em formato de filamento helicoidal, pertencente ao grupo das cianobactérias, que vem sendo amplamente utilizada como suplemento alimentar e em produtos cosméticos, entre outros. É ricamente composta por proteínas, aminoácidos essenciais, vitaminas e minerais, além de possuir corantes naturais como a clorofila, carotenoides e ficocianinas, os quais vem sendo estudados e aplicados em diversos ramos industriais. Comumente sua comercialização é apresentada na forma de suplementos nutricionais em formato de pó (farinha) e cápsula. As massas alimentícias são comumente utilizadas como acompanhamento em algumas preparações ou até mesmo como prato principal por serem versáteis e de fácil combinação. O macarrão por ter um preço acessível, ser de fácil preparo e grande variedade de combinações, ganha destaque entre as massas alimentícias sendo amplamente consumida no Brasil e no mundo. Com o intuito de constatar que, à despeito de suas características sensoriais, a Spirulina, quando acrescentada à receita proposta pelo estudo, pode ter uma boa aceitação sensorial e a preparação pode apresentar uma boa intenção de consumo por parte dos participantes, podendo ser introduzida na alimentação cotidiana. **Objetivos:** Diante do exposto, objetivou-se desenvolver e avaliar de forma sensorial, assim como a intenção de consumo, da massa fresca do tipo talharim enriquecida com diferentes concentrações de Spirulina. **Metodologia:** Para tanto, foram produzidas em laboratório de técnica dietética, três formulações de massa alimentícia fresca tipo talharim, com 1%, 1,5% e 2% de Spirulina adicionada. Os parâmetros sensoriais referentes à aparência, aroma, textura e sabor assim como sua intenção de consumo, foram avaliados através de fichas de escala hedônica de 5 pontos e de intenção de consumo, por 38 avaliadores adultos não treinados. **Resultados:** Os resultados, constataram que todas as formulações obtiveram boa aceitação em todos os quesitos, não demonstrando diferença significativa entre as amostras (concentrações) em todos os parâmetros avaliativos. Sendo a amostra que continha 1,5% de Spirulina adicionada a mais bem avaliada de forma descritiva. **Conclusão:** Portanto, não havendo diferença sensorial significativa entre as amostras e os resultados apresentados mostraram boa aceitação entre os participantes, considera-se que os percentuais de adição de Spirulina propostos pelo estudo, não alteraram de forma relevante a aceitação da massa, demonstrando ainda boa intenção de consumo. Por ser de baixo custo de produção e fácil reprodução, a massa enriquecida apresentada nesse estudo pode ser introduzida como preparação alternativa na alimentação cotidiana.

### Referências

- CAVALCANTE NETO, A. A. Desenvolvimento de massa alimentícia mista de farinhas de trigo e mesocarpo de babaçu (*Orbignya sp.*). 2012. 68f. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, RJ, 2012.
- MORAES, C. C. et al. Extração de ficocianina a partir de diferentes biomassas de Spirulina sp. R. Bras. Agrociência. Pelotas, v.13, n.4, p.529-532, 2007.
- SAMPAIO, U. M. et al. Aspectos Gerais de Cultivo, Métodos de Secagem e Características da Cianobactéria Spirulina Platensis. Revista Processos Químicos, v. 10, n. 20, p. 133-143, 2016.

**Palavras-chave:** Spirulina; alimentos enriquecidos; massa alimentícia; nutrientes.

**Apoio/Fomentos:** -

## “AVALIAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL DA MASSA ENRIQUECIDA COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE SPIRULINA”

TEIXEIRA, Alessandra<sup>1</sup>; SANTANA, Gleice<sup>2</sup>; PEREIRA, Aline<sup>3</sup>; COELHO, Anne<sup>4</sup>

E mail: [alessandragustavo0010@gmail.com](mailto:alessandragustavo0010@gmail.com)

UNIVERSIDADE DE VASSOURAS  
Biodiversidade e Alimentação

### Introdução

A Spirulina é uma microalga unicelular em formato de filamento helicoidal, pertencente ao grupo das cianobactérias, que vem sendo amplamente utilizada como suplemento alimentar e em produtos cosméticos, entre outros. É ricamente composta por proteínas, aminoácidos essenciais, vitaminas e minerais, além de possuir compostos naturais como a clorofila, carotenóides e ficocianinas, os quais vêm sendo estudados e aplicados em diversas áreas industriais. Atualmente sua comercialização é apresentada na forma de suplementos nutricionais em formato de pó (farinha) e aditivo.

As massas alimentícias são comumente utilizadas como acompanhamento em algumas preparações ou até mesmo como prato principal por serem versáteis e de fácil combinação. O receito por ter um preço acessível, ser de fácil preparo e grande variedade de combinações, ganha destaque entre as massas alimentícias sendo amplamente consumida no Brasil e no mundo.

Com o intuito de constatar que, à despeito de suas características sensoriais, a Spirulina, quando acrescentada à receita proposta pelo estudo, pode ter uma boa aceitação sensorial e a preparação pode apresentar uma boa intenção de consumo por parte dos participantes, podendo ser introduzida na alimentação cotidiana.

### Objetivos

Diante do exposto, objetivo-se desenvolver e avaliar de forma sensorial, assim como a intenção de consumo, de massa fresca do tipo farinha enriquecida com diferentes concentrações de Spirulina.

### Metodologia

Para tanto, foram produzidas em laboratório de técnica dietética, três formulações de massa alimentícia fresca tipo farinha, com 1%, 1,2% e 2% de Spirulina adicionada.

Os parâmetros sensoriais referentes à aparência, aroma, textura e sabor assim como sua intenção de consumo, foram avaliados através de fichas de escala hedônica de 5 pontos e de intenção de consumo, por 30 avaliadores não treinados.

### Resultados

Os resultados, constataram que todas as formulações obtiveram boa aceitação em todos os quesitos, não demonstrando diferença significativa entre as amostras (concentrações) em todos os parâmetros avaliados. Sendo a amostra que contém 1,2% de Spirulina adicionada a mais bem avaliada de forma descritiva.

### Conclusão

Portanto, não havendo diferença sensorial significativa entre as amostras e os resultados apresentados mostraram boa aceitação entre os participantes, considera-se que os percentuais de adição de Spirulina propostos pelo estudo, não alteraram de forma relevante a aceitação da massa, demonstrando assim, boa intenção de consumo. Por ser de baixo custo de produção e fácil reprodução, a massa enriquecida apresentada nesse estudo pode ser introduzida como preparação alternativa na alimentação cotidiana.

**Palavras-chave:** Spirulina; alimentos enriquecidos; massa alimentícia; nutrientes.

### Referências

- CAVALCANTE NETO, A. A. *Desenvolvimento de massa alimentícia mista de farinhas de trigo e mesocarpio de batata* (Obtains sp.). 2012. 60f. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, RJ, 2012.
- MORAES, C. C. et al. Extração de ficocianina a partir de diferentes biomassas de Spirulina sp. *R. Bras. Agrociência. Pivôta*, v.13, n.4, p.525-532, 2007.
- SAMPÃO, L. M. et al. Aspectos Gerais de Cultivo, Métodos de Secagem e Características da Cianobactéria Spirulina Platensis. *Revista Processos Químicos*, v. 10, n.20, p. 133-143, 2010.



Secagem da massa.  
(Fonte: As autoras)



Contorno da massa.  
(Fonte: As autoras)

# DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA VEGETAL ALTERNATIVA AO LEITE À BASE DE SEMENTE DE MUNGUBA (*PACHIRA AQUATICA*): ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DA MATRIZ E DO PRODUTO

LUIZ HENRIQUE DE OLIVEIRA CRUZ e JOSIANE ROBERTO DOMINGUES  
Universidade Federal Fluminense (UFF)  
*luizh@id.uff.br*

Introdução: *Pachira aquatica* é uma árvore da família Malvaceae, nativa da América Latina e popularmente conhecida como munguba. Essa espécie é uma Planta Alimentícia Não Convencional (PANC), ou seja, ela não é produzida, nem comercializada em larga escala, tendo seu consumo restrito a certas regiões, como em populações amazônicas (COSTA et al., 2023). Sendo assim, é necessário estudos que demonstrem seu potencial alimentício e tecnológico no desenvolvimento de produtos. Desse modo, um mercado que vem se desenvolvendo nos últimos anos é o de bebidas vegetais alternativas ao leite, onde se usam extratos de diversas matrizes vegetais, como por exemplo leguminosas e sementes (SILVA; SILVA; RIBEIRO, 2020). A munguba, nesse contexto, pode ser uma matriz promissora para este fim. Objetivo: Determinação da composição nutricional das sementes de munguba e do leite vegetal produzido a partir delas. Metodologia: Os frutos da munguba foram coletados em árvores do parque municipal da Quinta da Boa Vista, Rio de Janeiro. O projeto foi cadastrado no SisGen, sob nº A0636E1 e a espécie foi identificada e depositada no Herbário da UFF, sob nº NIT 12350. A bebida vegetal foi produzida sob proporção 1:4 (sementes descascadas/água). A composição centesimal foi avaliada segundo os métodos de Adolfo Lutz (INSTITUTO ADOLFO LUTZ, 2008). O teor de umidade foi determinado pelo método de secagem em estufa a 105°C; cinzas pelo método de incineração em mufla a 550°C; proteínas pelo método de Kjeldahl (fator = 6,25); lipídeos pelo método de Soxhlet nas sementes e, Bligh-Dyer, para a bebida; e carboidratos pelo método de Lane-Eynon. O valor energético total foi calculado ao final. Resultados: A composição centesimal das sementes revelou os seguintes resultados: 49,39 g/100g de umidade, 2,68 g/100g de cinzas, 6,48 g/100g de proteínas, 24,00 g/100g de lipídios, 9,11 g/100g de carboidratos e 278,36 kcal/100g de energia. Quanto ao extrato de semente de munguba, determinou-se 93,69 g/100g de umidade, 0,31 g/100g de cinzas, 1,01 g/100g de proteínas, 3,18 g/100g de lipídios, 1,96 g/100g de carboidratos e 30,97 kcal/100g de energia. Conclusão: Os resultados mostraram o perfil de macronutrientes das sementes de munguba e do leite vegetal. Com isso, este estudo apresentou o potencial alimentício da espécie, buscando valorizar o aproveitamento e valorização dessa PANC para o consumo humano.

## Referências

- COSTA, L. D. et al. *Pachira aquatica* (Malvaceae): An unconventional food plant with food, technological, and nutritional potential to be explored. *Food Research International*, v. 164, p. 112354, 1 fev. 2023.
- INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz: Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 1. ed. São Paulo: IMESP, 2008.
- SILVA, A. R. A.; SILVA, M. M. N.; RIBEIRO, B. D. Health issues and technological aspects of plant-based alternative milk. *Food Research International*, v. 131, p. 108972, 1 maio 2020.

**Palavras-chave:** *Pachira aquatica*; munguba; semente; leite vegetal; PANC

**Apoio/Fomentos:** CAPES; FAPERJ



## DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA VEGETAL ALTERNATIVA AO LEITE À BASE DE SEMENTE DE MUNGUBA (*Pachira aquatica*): ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DA MATRIZ E DO PRODUTO

CRUZ, Luiz<sup>1</sup> (luizh@id.uff.br); DOMINGUES, Josiane<sup>1</sup>  
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE (UFF) / Faculdade de Farmácia / Departamento de Bromatologia<sup>1</sup>  
Ciência e Tecnologia de Alimentos

### INTRODUÇÃO

*Pachira aquatica* é uma árvore da família Malvaceae, nativa da América Latina, popularmente chamada munguba. Essa espécie é uma Planta Alimentícia Não Convencional (PANC), ou seja, ela não é produzida, nem comercializada em larga escala, tendo seu consumo restrito a certas regiões, como de populações amazônicas (COSTA et al., 2023). Sendo assim, é necessário estudos que demonstrem seu potencial alimentício e tecnológico no desenvolvimento de produtos alimentícios saudáveis. Desse modo, um mercado que vem se desenvolvendo nos últimos anos é o de bebidas vegetais alternativas ao leite, onde se usam extratos aquosos de diversas fontes vegetais, dentre elas, sementes (SILVA; SILVA; RIBEIRO, 2020). A munguba, nesse contexto, pode ser uma matriz promissora para este fim.

### OBJETIVOS

Determinação da composição nutricional das sementes de munguba e da bebida vegetal produzida a partir delas.

### METODOLOGIA

- Frutos coletados na Quinta da Boa Vista (Rio de Janeiro);
- N<sup>o</sup> Tombo: NIT 12350 / N<sup>o</sup> SisGen: A0636E1



- Umidade: Secagem em estufa a 105°C.
- Cinzas: Incineração em mufla a 550°C.
- Lípidios: Método Soxhlet (semente) / Método Bligh-Dyer (Leite vegetal)
- Proteínas: Método de semi-micro Kjeldahl (Fator 6,25).
- Carboidratos: Método Lane Eynon.
- Valor energético total: Cálculo com fatores de conversão massa/energia

➤ Tratamento de dados usando estatística descritiva (Excel 2019 v.16.0).

### RESULTADOS

Os resultados da composição nutricional encontram-se na Tabela 1.

Tabela 1 – Composição centesimal da semente de munguba (*P. aquatica*) e do extrato hidrossolúvel vegetal em amostra integral

Componente	Semente	Extrato hidrossolúvel
	(Média ± DP)	(Média ± DP)
Umidade (g/100g)	49,39 ± 1,90	93,69 ± 0,04
Cinzas (g/100g)	2,68 ± 0,03	0,31 ± 0,04
Lípidios (g/100g)	24,00 ± 1,57	3,17 ± 0,11
Proteínas (g/100g)	6,64 ± 0,52	1,01 ± 0,01
Carboidratos (g/100g)	9,11 ± 0,26	1,96 ± 0,04
Glicídios redutores (g/100g)	0,98 ± 0,10	-
Amido (g/100g)	7,60 ± 0,23	-
VET (kcal/100g)	278,36	40,41

DP = desvio padrão; VET = valor energético total. Fonte: autor.

#### ◆ Semente

A semente de munguba apresenta alto teor de umidade. Nos teores de macronutrientes, a matriz vegetal demonstra ser rica em lipídios, assim como se observa em sementes oleaginosas, como castanha de caju e castanha do Brasil (TACO, 2011). Também observa-se um teor relevante de carboidratos. Sendo uma semente, o alto teor de amido deve-se à reserva energética do embrião.

#### ◆ Extrato hidrossolúvel vegetal

A composição da bebida vegetal, assim como a matriz de origem, possui lipídios e carboidratos como principais fontes nutritivas. Além de apresentar teor de proteínas > 1%.

### CONCLUSÃO

Este estudo demonstrou o potencial nutritivo da semente de *P. aquatica* para produção de uma bebida vegetal alternativa ao leite. Tal aplicação é promissora especialmente para públicos veganos, vegetarianos, com intolerância à lactose ou alergia à proteínas do leite.

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- COSTA, L. D. et al. *Pachira aquatica* (Malvaceae): An unconventional food plant with food, technological, and nutritional potential to be explored. *Food Research International*, v. 164, p. 112364, 1 fev. 2023.
- INSTITUTO ADOLFO LUTZ. *Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz: Métodos físico-químicos para análise de alimentos*. 1. ed. São Paulo: IMESP, 2008.
- SILVA, A. R. A.; SILVA, N. M. N.; RIBEIRO, B. D. Health issues and technological aspects of plant-based alternative milk. *Food Research International*, v. 151, p. 108972, 1 maio 2020.
- TACO. *Tabela Brasileira de Composição de Alimentos*. 4. ed. Campinas: NEPA, UNICAMP, 2011.

## DESENVOLVIMENTO DE BISCOITOS TIPO COOKIE DE COCO E CHOCOLATE: AVALIAÇÕES QUÍMICA, FÍSICA E SENSORIAL

BEATRIZ BASTOS DE ARAUJO, BEATRIZ DE AMORIM OLIVEIRA, PAMELA MELO KROK FEDESZEN, DENISE MARIE DELGADO BOUTS, FABIANO VINAGRE DA SILVA, GRACIELE LORENZONI NUNES, JULIANA DOS SANTOS VILAR, MARIA LÚCIA MENDES LOPES e TATIANA SILVEIRA FEIJÓ CARDOZO

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Instituto de Nutrição Josué de Castro,  
Departamento de Nutrição Básica e Experimental  
*beatrizaoliveira@gmail.com*

O Brasil se destaca com a segunda maior produção industrial de biscoitos do mundo, sendo os do tipo cookie de excelente aceitação entre adultos e crianças. Entretanto, suas extensas listas de ingredientes e baixa qualidade nutricional afetam a saúde da população consumidora (SIMABESP, 2009; MORAES et al., 2010; BRASIL, 2014). Assim, o objetivo do trabalho foi desenvolver um biscoito teste (BT) tipo cookie, de coco e chocolate, realizar suas avaliações química e física, comparando-as com um biscoito base (BB) feito com farinha de trigo, além de avaliação sensorial comparada ainda a quatro outras amostras de diferentes sabores. Para as análises, o teor de umidade foi determinado em estufa a 105°C, as cinzas por incineração a 550°C, os lipídios pelo método de Soxhlet, o nitrogênio pelo método de Kjeldhal e o teor de carboidratos calculado por diferença. Na análise sensorial foram utilizados os testes de aceitabilidade, pela escala hedônica estruturada de 9 pontos, e o teste de intenção de compra por meio de uma escala hedônica estruturada de 5 pontos, além do teste de ordenação-preferência. A análise física foi realizada através de: fator de expansão, volume específico, densidade e rendimento. A cor foi analisada com o colorímetro Minolta usando o sistema CIE L\* a\* b\*. Inicialmente, a composição centesimal apontou o BT com menores valores de cinzas (1,69%), teor de umidade (6,49%) e maiores valores de proteínas (8,08%), lipídios (18,25%) e carboidratos (65,49%) comparado ao BB. Quanto às características físicas, a média do rendimento do BT (71,00±1,73%) foi menor que a do BB (80,33±6,81%), como consequência de maiores resultados de fator expansão, densidade e volume. E, acerca da diferença de cor, houve uma variação entre o BB e o BT. Quanto à avaliação sensorial, o BT apresentou notas médias entre 7,48 ± 1,45 e 8,12 ± 0,83 em todos os atributos de aceitação. Entre os provadores, 48% (n = 12) relataram que certamente comprariam o BT e 36% (n = 9) comprariam o BB. Ainda, ao comparar a amostra teste, base e as outras variações formuladas, o BT, foi a preferida, sem diferença estatisticamente significativa entre o BB. Por fim, foi proposta a ficha técnica, protótipo de embalagem e rotulagem ao produto e obteve-se um biscoito tipo cookie de sabor popular, utilizando ingredientes de qualidade. Apesar do teor de gordura e açúcar, os biscoitos desenvolvidos apresentaram ingredientes com bom valor nutricional, além de alto teor de fibras e proteína, quando comparado a outras formulações de biscoito.

### Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a população Brasileira. 2ª edição. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

MORAES, K.S et al. Avaliação tecnológica de biscoitos tipo cookie com variações nos teores de lipídio e de açúcar. Ciênc. Tecnol. Aliment., Campinas, p. 233-242, maio 2010.

SINDICATO DAS INDÚSTRIAS DE MASSAS E BISCOITOS NO ESTADO DE SÃO PAULO – SIMABESP. A história do biscoito. São Paulo, 2008.

**Palavras-chave:** biscoitos; análise sensorial; composição química; avaliação física.

**Apoio/Fomentos:** -

## DESENVOLVIMENTO DE BISCOITOS TIPO COOKIE DE COCO E CHOCOLATE: AVALIAÇÕES QUÍMICA, FÍSICA E SENSORIAL

ARAUJO, Beatriz<sup>1</sup>; OLIVEIRA, Beatriz<sup>1</sup>; FEDESZEN, Pamela<sup>1</sup>; BOUTS, Denise<sup>1</sup>; SILVA, Fabiano<sup>1</sup>; NUNES, Graciele<sup>1</sup>; VILAR, Juliana<sup>1</sup>; LOPES, Maria<sup>1</sup>; CARDOZO, Tatiana<sup>1</sup>.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO<sup>1</sup>

Eixo temático: Ciência e Tecnologia dos Alimentos

\*Email: beatrizoliveira@gmail.com

### INTRODUÇÃO

O Brasil se destaca com a segunda maior produção industrial de biscoitos do mundo, sendo os do tipo cookie de excelente aceitação entre adultos e crianças. Entretanto, suas extensas listas de ingredientes com baixa qualidade nutricional afetam a saúde da população consumidora.

### OBJETIVO

Desenvolver um biscoito teste (BT) tipo cookie, sabor coco e chocolate, utilizando ingredientes que aprimore seu valor nutricional. Também, realizar suas avaliações química e física, comparando-as com um biscoito base (BB) feito com farinha de trigo, além de avaliação sensorial comparada ainda a quatro outras amostras de diferentes sabores.

### METODOLOGIA

Para o BB utilizou-se farinha de trigo, manteiga, açúcar, leite, sal e fermento enquanto que na lista de ingrediente do BT existem algumas modificações, sendo composta por farinha de trigo, farelo de aveia, manteiga sem sal, açúcar, leite de coco fresco, coco ralado fresco, chocolate 60%, semente de linhaça marrom, fermento e sal. O teor de umidade foi determinado em estufa a 105°C, as cinzas por incineração a 550°C, os lipídios pelo método de Soxhlet, o nitrogênio pelo método de Kjeldhal e o teor de carboidratos calculado por diferença. Na análise sensorial foram utilizados os testes de aceitabilidade, pela escala hedônica estruturada de 9 pontos, e o teste de intenção de compra por meio de uma escala hedônica estruturada de 5 pontos, além do teste de ordenação-preferência. A análise física foi realizada através de: fator de expansão, volume específico, densidade e rendimento. A cor foi analisada com o colorímetro Minolta usando o sistema CIE L\* a\* b\*.

### RESULTADOS

Tabela 1: Composição centesimal dos biscoitos Base e Teste<sup>1</sup>.

Componente (%)	Biscoitos	
	Base	Teste
Umidade	7,59 ± 0,134	8,49 ± 0,00
Cinzas	1,88 ± 0,021	1,69 ± 0,01
Proteínas	5,70 ± 0,001	8,08 ± 0,00
Lipídios	15,65 ± 0,236	18,25 ± 0,23
Carboidratos	61,66	63,49

<sup>1</sup>Resultados apresentados em valores médios±desvio padrão.

Tabela 2: Características físicas do biscoito Base e Teste<sup>1</sup>.

Parâmetros físicos analisados	Biscoitos	
	Base	Teste
Fator de expansão	3,63 ± 0,33	4,19 ± 0,57
Volume específico (cm <sup>3</sup> /g)	0,77 ± 1,99	1,04 ± 0,87
Densidade (g/cm <sup>3</sup> )	0,55 ± 0,18	0,95 ± 0,65
Rendimento (%)	89,35 ± 6,81	71 ± 1,73

<sup>1</sup>Resultados apresentados em valores médios±desvio padrão.

Tabela 3: Análise colorimétrica dos biscoitos Base e Teste<sup>1</sup>.

Cor/L*	Biscoitos	
	Base	Teste
L*	76,20 ± 5,81	78,4 ± 1,72
a*	0,86 ± 0,01	5,11 ± 0,22
b*	23,13 ± 6,81	19,37 ± 0,58
C	23,15 ± 6,82	19,85 ± 1,00
h°	87,87 ± 6,88	74,88 ± 0,12
ΔE4	-	18,70 ± 2,79

<sup>1</sup>Resultados apresentados em valores médios±desvio padrão, cor L\* (luz incidente ou refletida, variação de 0 a 100), cor a\* (tratado de verde a vermelho, de -60 a +60) e a cor.

Tabela 4: Aceitabilidade e intenção de compra dos biscoitos Base e Teste<sup>1</sup>.

Biscoito	Aceitação					Intenção de compra
	Aceitação Global	Amoas	Sabor	Textura	Cor	
Base	7,32 ± 1,23	7,16 ± 1,21	7,44 ± 1,23	8,16 ± 0,83	7,36 ± 1,50	4,12 ± 0,83
Teste	7,88 ± 0,93	7,48 ± 1,41	7,44 ± 1,12	8,12 ± 0,83	7,68 ± 1,18	4,24 ± 0,88

<sup>1</sup>Resultados apresentados em valores médios±desvio padrão.

Tabela 5: Índice de aceitabilidade dos biscoitos Base e Teste<sup>1</sup>.

IA (%)	Biscoitos	
	Base	Teste
Aceitação Global	81,55	87,76
Amoas	79,56	85,11
Sabor	82,67	82,67
Textura	80,67	80,22
Cor	81,78	85,51



### CONCLUSÃO

Obteve-se um biscoito tipo cookie de sabor popular, utilizando ingredientes de qualidade. Apesar do teor de gordura e açúcar, os biscoitos desenvolvidos apresentaram ingredientes com bom valor nutricional, além de alto teor de fibras e proteína, quando comparado a outras formulações de biscoito.

### REFERÊNCIA

- BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia Alimentar para a população Brasileira**. 2<sup>a</sup> edição. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
- MORAES, K.S. et al. **Avaliação tecnológica de biscoitos tipo cookie com variações nos teores de lipídio e de açúcar**. Ciênc. Tecnol. Aliment., Campinas, p. 233-242, maio 2010.
- SINDICATO DAS INDÚSTRIAS DE MASSAS E BISCOITOS NO ESTADO DE SÃO PAULO – SIMABESP. **A história do biscoito**. São Paulo, 2008.

## DESENVOLVIMENTO E CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, FÍSICO-QUÍMICAS E DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE BISCOITO TIPO COOKIE: AVENACOOKIE

ANA LÚCIA DUARTE TEIXEIRA, RAYANNE MACHADO BULHÕES E SILVA, ELIANE FIALHO, ELLEN CRISTINA QUIRINO LACERDA, GRACIELE LORENZONI NUNES, JULIANA DE PAULA LIMA e CRISTIANE MESQUITA DA SILVA GORGONIO

Universidade Federal do Rio De Janeiro (UFRJ)

*anadrtx@gmail.com*

**Introdução:** Biscoitos tipo cookies são consumidos amplamente, porém geralmente contém farinhas refinadas. Hoje, há uma crescente busca por alimentação saudável, indicando preocupação com a saúde por parte da população. **Objetivo:** Desenvolver e analisar as características físicas, físico-químicas e a composição centesimal de um biscoito tipo cookie com características nutricionais mais saudáveis. **Metodologia:** Modificou-se uma receita padrão para elaborar o Avenacookie, composto por aveia em flocos grossos, banana prata, farinha de aveia, pasta de amendoim integral, chia, açúcar refinado, fermento químico em pó e canela em pó. Para calcular o rendimento pesou-se a massa pré e pós cocção. Para a análise física, com uso do paquímetro, foram obtidos diâmetro, espessura e fator de expansão; O volume específico foi obtido pelo deslocamento das sementes de painço, dado pela relação entre o volume e a massa pós cocção, e a densidade pela relação entre volume aparente e massa do cookie. A cor foi obtida em colorímetro Minolta CR-400. A análise físico-química de umidade, cinzas, lipídios e proteínas foram realizadas segundo as normas do IAL (2004). Empregou-se para cálculo do teor proteico o fator de 5,83 para aveia, e os carboidratos foram obtidos por diferença (100 g – gramas totais de umidade, proteína, lipídios e cinzas), incluindo as fibras. A análise estatística dos dados foi descritiva, sendo média e desvio padrão obtidos em Excel (2016). **Resultados:** Nos parâmetros físicos, a média obtida do biscoito padrão e Avenacookie, respectivamente, pós cocção foi: Massa  $6,67 \pm 0,58$  e  $5,00 \pm 0,25$ ; Rendimento 80,3 e 79,8; Diâmetro  $3,70 \pm 0,00$  e  $2,89 \pm 0,05$ ; Espessura  $1,03 \pm 0,15$  e  $0,79 \pm 0,04$ ; Fator de expansão  $3,63 \pm 0,53$  e  $3,67 \pm 0,13$ ; Volume específico  $0,77 \pm 1,99$  e  $2,4 \pm 0,85$ ; e Densidade  $0,55 \pm 0,18$  e  $0,44 \pm 0,16$ . A composição centesimal média, expressa em base seca, para o biscoito padrão e o avenacookie foram respectivamente: Lipídios  $16,94 \pm 0,230$  e  $14,71 \pm 1,25$ ; Proteína  $6,17 \pm 0,001$  e  $12,20 \pm 0,14$  e Carboidratos  $66,70$  e  $69,96 \pm 1,23$ . Na análise de cor, os valores médios de  $L^*$ ,  $a^*$  e  $b^*$  entre biscoito padrão e avenacookie foram, nesta ordem:  $L^*$   $76,26 \pm 0,01$  e  $45,41 \pm 2,26$ ;  $a^*$   $0,86 \pm 0,01$  e  $10,22 \pm 0,45$ ;  $b^*$   $23,13 \pm 0,01$  e  $26,18 \pm 2,11$ ; sendo a diferença total de cor ( $\Delta E$ ) igual a 32,39, confirmada pela aparência amarronzada do Avenacookie. O cookie apresentou maior teor protéico e de fibras (3,2g), sendo considerado fonte ( $> 2,5g$  de fibras por porção) e não apresentou alto conteúdo de açúcar adicionado, gordura saturada e sódio (IN 75, 2020). **Conclusão:** O Avenacookie apresenta maiores benefícios nutricionais, tornando-o uma alternativa mais saudável em comparação ao biscoito convencional.

### Referências

1. ANVISA. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Instrução Normativa - IN no 75, de 2020 Disponível em: <<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-in-n-75-de-8-de-outubro-de-2020-282071143>> Acesso em: 11 de maio 2023.
2. GOUVEA, Izabela Fernanda Sirigatti et al. Composição centesimal e intenção de compra de biscoitos obtidos pela mistura das farinhas de talos de beterraba, flocos de aveia e farinha de trigo. Research, Society and Development, v. 10, n. 5, p. e21110514813-e21110514813, 2021.
3. LIMA, Amara Célia de Souza. Elaboração de lanches funcionais para uma alimentação saudável. 2021.

**Palavras-chave:** Biscoitos; Aveia; Fibra alimentar; Qualidade Nutricional;

**Apoio/Fomentos:** -



## DESENVOLVIMENTO E CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, FÍSICO-QUÍMICAS E DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE BISCOITO TIPO COOKIE: AVENACOOKIE

TEIXEIRA, Ana Lúcia<sup>1</sup>; SILVA, Rayanne<sup>1</sup>; FIALHO, Eliane<sup>2</sup>; LACERDA, Ellen<sup>1</sup>; NUNES, Graciele<sup>1</sup>; De PAULA, Juliana<sup>1</sup>; GORGONIO, Cristiane<sup>1</sup>

<sup>1</sup>UFRJ, CCS/INJC

Contato: [anadrxx@gmail.com](mailto:anadrxx@gmail.com)

Eixo temático: Ciência e tecnologia de alimentos

### INTRODUÇÃO

Biscoitos tipo cookies são consumidos amplamente, porém geralmente contêm farinhas refinadas. Hoje, há crescente busca por alimentação saudável, indicando preocupação com a saúde por parte da população.

### OBJETIVOS

Desenvolver e analisar as características físicas, físico-químicas e a composição centesimal de um biscoito tipo cookie com características nutricionais mais saudáveis.

### METODOLOGIA

Modificou-se uma receita padrão, contendo farinha de trigo refinada e manteiga, a fim de elaborar o Avenacookie, composto por aveia em flocos grossos, banana prata, farinha de aveia, pasta de amendoim integral, chia, açúcar refinado, fermento químico em pó e canela em pó. A preparação do biscoito ocorreu seguindo as etapas da Figura 1.



Figura 1. Etapas para preparo do Avenacookie: [1] - Pesagem de ingredientes; [2] - Banana amassada na forma de purê; [3] - Adição da aveia em flocos, canela, chia, açúcar e fermento em pó, que agregados virou uma massa uniforme. Foi acrescentada a pasta de amendoim integral e homogeneizou-se novamente; [4] - Pesagem da massa crua; [5] - Porcionamento com auxílio de um aro moldador; [6] - Biscoitos após torramento a 180°C por 8 minutos. Fotos de autor(a) aninopal, 2023.

Para calcular o rendimento pesou-se a massa pré e pós cocção. Para aferir o diâmetro, a espessura e o fator de expansão usou-se o paquímetro. O volume específico foi calculado pelo deslocamento das sementes de painço e a densidade pela relação entre o volume aparente e a massa do cookie. A cor foi medida por meio do colorímetro Minolta CR-400.

As análises físico-químicas de umidade, cinzas, lipídios e proteínas foram realizadas segundo as normas do IAL (2004). Empregou-se para cálculo do teor proteico o fator de 5,83 para aveia, e os carboidratos foram obtidos por diferença (100 g – gramas totais de umidade, proteína, lipídios e cinzas), incluindo as fibras.

O teor de fibras, gordura saturada, açúcares adicionados e sódio foram calculados com base nas tabelas TACO (2011), Gebhardt (2002) e TBCA (2019). As análises estatísticas dos dados foi descritiva, sendo média e desvio padrão obtidos em Excel (2016).

### RESULTADOS

Tabela 1. Valores médios de análises físicas pós cocção do Biscoito controle e Avenacookie.

Parâmetros	Biscoito controle <sup>a</sup>	Avenacookie <sup>a</sup>
Peso pré cocção (g)	8,33±0,58	6±0
Peso pós cocção (g)	6,67±0,58	5,00±0,25
Rendimento (%)	80,3	79,8
Diâmetro (cm)	3,70±0,0	2,69±0,05
Espessura (cm)	1,03±0,15	0,70±0,04
Fator de expansão	3,63±0,53	3,67±0,13
Volume específico (cm <sup>3</sup> /g)	0,77±1,90	2,4±0,65
Densidade (g/cm <sup>3</sup> )	0,55±0,18	0,44±0,16

<sup>a</sup>Valores expressos em média ± desvio padrão.

Tabela 2. Composição centesimal média do Biscoito controle e Avenacookie expressos em base seca.

Parâmetros	Biscoito controle <sup>a</sup>	Avenacookie <sup>a</sup>
Lipídios (g)	76,04±0,25	14,71±1,25
Proteínas (g)	6,17±0,001	12,20±0,14
Cinzas (g)	2,03±0,021	3,13±0,03
Carboidratos totais (g)	74,69	69,96±1,23

<sup>a</sup>Valores expressos em média ± desvio padrão.

O Avenacookie apresentou maior teor de cinzas e proteínas (Tabela 2), e por conter 3,2 gramas de fibras, pode ser considerado fonte (> 2,5g de fibras por porção). Não apresentou alto conteúdo de açúcar adicionado, gordura saturada e sódio (IN 75, 2020), devido a troca de ingredientes.

Na colorimetria, os valores médios de L\*, a\* e b\* para biscoito controle e Avenacookie foram, nesta ordem: L\* 76,26±0,01 e 45,41±2,26; a\* 0,86±0,01 e 10,22±0,45; b\* 23,13±0,01 e 26,18±2,11 e diferença total de cor ( $\Delta E$ ) de 32,39, confirmada pela aparência amarronzada do Avenacookie demonstrada na Figura 2.



Figura 2. Cores obtidas por webcam: [1] - Amostra Avenacookie; [2] - Amostra biscoito controle.

### CONCLUSÃO

O Avenacookie apresenta maiores benefícios nutricionais, tornando-o uma alternativa mais saudável em comparação ao biscoito convencional.

### REFERÊNCIAS

- ANVISA. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020.
- GOUVEA, Izabela Fernanda Birgotti et al. Composição centesimal e intenção de compra de biscoitos obtidos pela mistura das farinhas de talos de beterraba, flocos de aveia e farinha de trigo. Research, Society and Development, v. 10, n. 5, p. e21110514813-e21110514813, 2021.
- LIMA, Amara Cláudia de Souza. Elaboração de lanches funcionais para uma alimentação saudável. 2021.
- TACO. NEPA - UNICAMP - 4<sup>o</sup> ed. rev. ampl. - Campinas: NEPA - UNICAMP, 2011.
- GERHARDT, S.E.; THOMAS, R. Nutritive values of foods. USDA - Maryland, 2002.
- TBCA. Tabelas complementares - Perfil de carboidratos. USP - São Paulo.

## DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE BISCOITO TIPO COOKIE À BASE DE FARINHA DE SEMENTE DE ABÓBORA E ESPECIARIAS

ALICE DE CARVALHO MIGUELLOTTI, AMANDA MELO DE ALBUQUERQUE, ANA CAROLINA RÉGIS DA SILVA GOMES, FERNANDA FERRINI DA SILVA, MARIANA LEOPOLDINO CALAZANS, CRISTIANE GORGONIO, ELIANE FIALHO, ELLEN CRISTINA QUIRINO LACERDA, GRACIELE NUNES e JULIANA DE PAULA LIMA

Instituto de Nutrição Josué de Castro - Universidade Federal do Rio de Janeiro  
*ellenlacerda@nutricao.ufrj.br*

**Introdução:** Atualmente, o Brasil consome aproximadamente 7,0 kg de biscoitos por habitante ao ano, conforme dados da Nielsen & IBGE, e ocupa a 4ª posição de vendedor mundial de biscoitos em toneladas (ABIMAPI, 2019). Todavia, os consumidores possuem o desafio de encontrar opções com teor de açúcar e gordura reduzidas, bem como sem aditivos alimentares. Dessa forma, o desenvolvimento de novas formulações com o propósito de gerar um biscoito mais saudável e sustentável, sem perder seus aspectos sensoriais, torna-se relevante. **Objetivo:** Os objetivos deste estudo foram o desenvolvimento e a avaliação sensorial e físico-química de um biscoito com substituição parcial de farinha de trigo por farinha de semente de abóbora (FSA), e com adição de noz moscada e canela. **Metodologia:** O biscoito de FSA e o biscoito controle (BC), foram desenvolvidos em laboratório e submetidos à determinação da composição centesimal, com resultados expressos em base seca (IAL, 2004), a análises físicas e a cor instrumental utilizando colorímetro Minolta. **Resultados:** O biscoito de FSA apresentou, em média, 4,7% de umidade,  $2,3 \pm 0,02\%$  de minerais totais,  $10,7 \pm 0,01\%$  de proteínas totais,  $23,7 \pm 1,37\%$  de lipídios e  $63,3 \pm 1,36\%$  de carboidratos incluindo fibras. Quando comparado ao BC, o biscoito de FSA apresentou maior quantidade de proteínas (BC, 6,2%) e de lipídios (BC, 16,9%), assim como menor quantidade de carboidratos (BC, 67%), podendo ser explicado pela composição da FSA. Já nas análises físicas do biscoito de FSA, observou-se os valores de 3,20,05 cm de diâmetro pós cocção, 0,80,12 cm de espessura, fator de expansão de  $4,1\%0,54$  e  $1 \text{ cm}^3/\text{g}$  de volume específico. Na colorimetria, os resultados médios foram de 46,03,42 para luminosidade ( $L^*$ ) e para as coordenadas de saturação  $a^* 14,70,87$  e  $b^* 29,91,47$ , resultando em uma coloração marrom característica de produtos de panificação devido a reação de Maillard e que tende a ser mais desejável pelos consumidores. Os resultados das análises físicas e de cor mostraram que os biscoitos controle apresentaram coloração mais clara ( $L^*=76,260,01$ ) e menor volume específico (0,81,99), fator de expansão (2,80,69) e maior diâmetro ( $3,2 \pm 0,15$ ) que o biscoito FSA. **Conclusão:** Destaca-se que mudanças na formulação do biscoito implicaram em diferenças nos aspectos de composição nutricional do produto final com incorporação também de compostos funcionais devido a adição de especiarias. Ademais, destaca-se a necessidade de fazer ajustes na composição nutricional do produto, para reduzir a quantidade de gordura, sem comprometer o sabor e a textura do biscoito.

### Referências

- CAVALCANTE NETO, A. A. Desenvolvimento de massa alimentícia mista de farinhas de trigo e mesocarpo de babaçu (*Orbignya sp.*). 2012. 68f. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, RJ, 2012.
- MORAES, C. C. et al. Extração de ficocianina a partir de diferentes biomassas de *Spirulina sp.* R. Bras. Agrociência. Pelotas, v.13, n.4, p.529-532, 2007.
- SAMPAIO, U. M. et al. Aspectos Gerais de Cultivo, Métodos de Secagem e Características da Cianobactéria *Spirulina Platensis*. Revista Processos Químicos, v. 10, n. 20, p. 133-143, 2016.

**Palavras-chave:** Composição nutricional; análises físicas; utilização integral dos alimentos.

**Apoio/Fomentos:** Instituto de Nutrição Josué de Castro - Universidade Federal do Rio de Janeiro





## DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE BISCOITO TIPO COOKIE À BASE DE FARINHA DE SEMENTE DE ABÓBORA E ESPECIARIAS

MIGUELLOTTI, Alice de Carvalho<sup>1</sup>; ALBUQUERQUE, Amanda Melo<sup>1</sup>; GOMES, Ana Carolina Régis da Silva<sup>1</sup>; SILVA, Fernanda Ferrini<sup>1</sup>; CALAZANS, Mariana Leopoldino<sup>1</sup>; GORGONIO, Cristiana<sup>1</sup>; FIALHO, Eliane<sup>1</sup>; NUNES, Graciele<sup>1</sup>; DE PAULA, Juliana<sup>1</sup>; LACERDA, Ellen Cristina Quirino<sup>2</sup>

INSTITUTO DE NUTRIÇÃO JOSUÉ DE CASTRO - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO <sup>1</sup>  
Ciência e tecnologia de alimentos

### INTRODUÇÃO E OBJETIVOS

- O Brasil consome cerca de 7 Kg de biscoitos por habitante ao ano, é o 2º maior produtor de biscoitos e ocupa a 4ª posição de vendas mundial [1 e 2];
- Desafios para os consumidores: opções sem aditivos e com menores teores de açúcares e gorduras;
- Desenvolvimento de formulações de biscoitos mais saudáveis e sustentáveis, sem comprometer seus aspectos sensoriais são relevantes;
- Objetivos:** desenvolvimento e avaliação centesimal e física de biscoito com substituição parcial de farinha de trigo por farinha de semente de abóbora (FSA), e com adição de noz moscada e canela.

### METODOLOGIA

O biscoito de FSA e o biscoito controle foram desenvolvidos em laboratório, de acordo com as formulações descritas na **Tabela 1**. Na **Figura 1** encontram-se apresentadas as etapas de elaboração do biscoito de FSA.

**Tabela 1.** Formulações dos biscoitos Moscada Cookie (25% de FSA) e Controle.

Ingredientes	Moscada Cookie	Biscoito Controle
Farinha de trigo (g)	75	200
FSA (g)	25	0,0
Açúcar (g)	25	25
Margarina (g)	30	30
Água (mL)	0	25
Suco de laranja (mL)	25	0
Fermento químico (g)	2	2
Sal (g)	1	2
Noz moscada (g)	2	0
Canela (g)	2	0



**Figura 1.** Etapas de elaboração do biscoito de FSA.

Os biscoitos foram analisados de acordo com a metodologia proposta pelo IAL (2004) [3], conforme apresentado na **Figura 2**.



**Figura 2:** Análises realizadas nos biscoitos Moscada Cookie e Controle.

### RESULTADOS

A **Tabela 2** apresenta os valores da composição centesimal dos biscoitos, expressos em base úmida e seca. Observou-se que o biscoito de FSA apresentou maior quantidade de proteínas e de lipídios e menor quantidade de carboidratos em comparação com o biscoito controle.

**Tabela 2.** Composição centesimal média do Moscada Cookie e do biscoito controle.

Parâmetros	Moscada Cookie <sup>a</sup>		Biscoito controle <sup>a</sup>	
	Base úmida	Base seca	Base úmida	Base seca
Umidade (g)	4,952 ± 0,025	-	7,59 ± 0,204	-
Proteína (g)	20,294 ± 0,027	18,686 ± 0,024	5,70 ± 0,205	6,17
Lipídios (g)	22,825 ± 0,205	25,704 ± 1,267	15,65 ± 0,232	20,84
Resíduo Mineral (g)	2,178 ± 0,028	2,263 ± 0,025	1,89 ± 0,025	2,02
Carboidratos Total (g)	60,311 ± 1,252	65,305 ± 1,265	61,94	65,70

<sup>a</sup>Valores expressos em média ± desvio padrão.

A **Tabela 3** apresenta os resultados das análises físicas dos biscoitos. A partir da análise dos resultados, observou-se que o biscoito controle apresentou menor volume específico, fator de expansão e maior diâmetro que o biscoito de FSA.

**Tabela 3.** Valores médios das características físicas do Moscada Cookie e do biscoito controle.

Parâmetros	Moscada Cookie <sup>a</sup>	Biscoito Controle <sup>a</sup>
Densidade de massa (g/cm <sup>3</sup> )	1 ± 0,01	0,95 ± 0,18
Volume específico (cm <sup>3</sup> /g)	1 ± 0,01	0,77 ± 0,18
Diâmetro por coação (cm)	0,151 ± 0,040	0,22 ± 0,28
Diâmetro por coação (m)	3,288 ± 0,047	5,25 ± 0,28
Espessura por coação (cm)	0,08 ± 0,029	0,08 ± 0,02
Espessura por coação (m)	0,189 ± 0,021	1,289 ± 0,02
Rendimento (%)	89 ± 0,01	80,29 ± 0,01
Cor de aparência	4,127 ± 0,54	2,82 ± 0,01

<sup>a</sup>Valores expressos em média ± desvio padrão.

Na colorimetria, os resultados médios do biscoito de FSA foram de 46±3,4 para luminosidade (L\*) e para as coordenadas de saturação a\* 15±0,9 e b\* 30±1,5, resultando em uma coloração marrom característica de produtos de panificação devido a reação de Maillard e que tende a ser mais desejável pelos consumidores. Ao compararmos as duas formulações, observou-se que o biscoito controle apresentou coloração mais clara (L\* = 76±0,01) que o biscoito de FSA.

### CONCLUSÕES

As alterações na formulação do biscoito implicaram em diferenças nos aspectos de composição nutricional do produto final, com incorporação de compostos funcionais devido a adição de especiarias. Ademais, destaca-se a necessidade de fazer ajustes na composição nutricional do produto, para reduzir a quantidade de gordura, sem comprometer o sabor e a textura do biscoito.

### REFERÊNCIAS

- [1] Associação Brasileira das Indústrias de Biscoitos, Massas Alimentícias e Pães & Bolos Industrializados (ABRIBAI). Estatísticas 2019: categoria de biscoitos. 2019. Disponível em: <http://www.abribai.com.br/>
  - [2] Cicci, M. T. P. S. et al. (2012). Qualidade física, química e sensorial de biscoitos tipo cookies elaborados com a substituição parcial de farinha de trigo por farinha desengordurada de gergelim. *Brazilian Journal of Food Technology*, 15(2), 139-144. <https://doi.org/10.1590/S1517-8764120201300600017>
  - [3] Instituto Adolfo Lutz (IAL). *Métodos físico-químicos para análise de alimentos*. 4ª ed. São Paulo: 2004. 1004 p.
- Apóio/Fomento:** Instituto de Nutrição Josué de Castro - UFRJ

## DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE UM BISCOITO UTILIZANDO FARINHA DA CASCA DO MARACUJÁ

MARIA LUIZA DAMASCENO MARTINS, THAIS COSTA FELIPE, ARLYSON OLIVEIRA DOS SANTOS e JOANA HARTMANN GUIMARÃES  
Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)  
*thaiscosta.felipee@gmail.com*

Os biscoitos são produtos bastante consumidos pelo público devido a seu sabor e sua praticidade. Infelizmente, grande parte dos tipos disponíveis no mercado têm quantidades elevadas de açúcares, gorduras e aditivos alimentares, o que os faz serem classificados como um produto ultraprocessado<sup>1</sup>. Em paralelo a isso, o aproveitamento integral dos alimentos, que consiste em utilizar sementes, cascas e caroços das frutas, legumes e verduras, vem ganhando cada vez mais relevância devido ao impacto socioambiental que o desperdício causa<sup>2</sup>. Nesse contexto, uma alternativa para o uso das cascas das frutas é a transformação em farinhas para o enriquecimento de diversos produtos, devido ao seu alto teor de fibras. O objetivo do trabalho foi desenvolver e caracterizar um biscoito utilizando a farinha da casca do maracujá, bem como avaliar sua aceitação pelo público. O biscoito foi submetido a análises física e sensorial. Determinou-se a porcentagem de proteínas utilizando o método de Kjeldahl; a porcentagem de lipídios utilizando o método de Soxhlet; o teor de umidade, de resíduo mineral fixo (RMF) e de fibras, com base em tabelas de composição de alimentos. Em relação à análise sensorial, buscou-se caracterizar sexo, idade, se gostava ou não de biscoito e frequência de consumo dos avaliadores, que julgaram os seguintes parâmetros: aceitação global, aroma, sabor, textura, cor e intenção de compra. O biscoito apresentou 2,14%±0,02 de RMF, 13,11%±0,21 de teor de umidade, 9,07%±0,09 de proteínas, 32,34%±0,32 de lipídios (n=2). O valor de fibras ficou em 18,6%. Dos avaliadores (n=25; 86% sexo feminino e 14% sexo masculino; com idades entre 20 e 30 anos), 92% relataram gostar de biscoito e 28% alegaram consumir, pelo menos, uma vez na semana. Sobre o biscoito desenvolvido, 28% alegaram gostar moderadamente e 32% provavelmente não comprariam. Em relação ao aroma, "desgostei levemente", "não gostei nem desgostei" e "gostei moderadamente" empataram com 20%. 24% gostaram moderadamente do sabor e não gostaram nem desgostaram da textura e 32% gostaram muitíssimo da cor. Ao analisarmos o teor de umidade (13,11%±0,21), podemos perceber que ele ficou muito próximo do máximo permitido pela legislação<sup>3</sup> para biscoitos (14% p/p), fato que pode ter interferido na aceitação global, intenção de compra e, diretamente, na textura. O teor de RMF encontrado (2,14%±0,02) também ficou próximo ao máximo permitido (3% p/p), podendo ser justificado pela maior quantidade de minerais presentes na farinha da casca do maracujá. O biscoito pôde ser classificado como rico em proteínas e alto conteúdo de fibras (teor mínimo de 6g em 100g de amostra<sup>4</sup>). Podemos perceber que aliar o desenvolvimento de um biscoito mais natural e sustentável, sem aditivos alimentares e que tenha boa aceitação pelo público, segue sendo um desafio.

### Referências

1. Louzada ML da C, Martins APB, Canella DS, Baraldi LG, Levy RB, Claro RM, et al. Alimentos ultraprocessados e o perfil nutricional da dieta no Brasil. Rev Saúde Pública [Internet]. 2015;49(Rev. Saúde Pública, 2015 49). Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0034-8910.2015049006132>
2. Programa das Nações Unidas para o Ambiente. Food Waste Index Report 2021 (Relatório do Índice de Desperdício Alimentar 2021). Nairobi, 2021. Disponível em: <<https://www.unep.org/pt-br/resources/relatorios/indice-de-desperdicio-de-alimentos-2021>>.

3. BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução nº 12, de 30 de março de 1978. Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos. Diário Oficial da União; Brasília, 1978. <Disponível em:[https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/cnpa/1978/res0012\\_30\\_03\\_1978.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/cnpa/1978/res0012_30_03_1978.html)>.

**Palavras-chave:** biscoito; aproveitamento integral de alimentos; farinha da casca do maracujá; análise física; análise sensorial.

**Apoio/Fomentos:** -





## DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE UM BISCOITO UTILIZANDO A FARINHA DA CASCA DO MARACUJÁ

MARTINS, Maria Luiza Damasceno<sup>1</sup>; FELIPE, Thais Costa<sup>1</sup>; DOS SANTOS, Arlyson Oliveira<sup>1</sup>; GUIMARÃES, Joana Hartmann<sup>1</sup>

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO<sup>1</sup>  
Ciência e Tecnologia de Alimentos

### INTRODUÇÃO

Os biscoitos são produtos bastante consumidos pelo público devido a seu sabor e sua praticidade. Infelizmente, grande parte dos tipos disponíveis no mercado têm quantidades elevadas de açúcares, gorduras e aditivos alimentares, o que os faz serem classificados como um produto ultraprocessado<sup>1</sup>. Em paralelo a isso, o aproveitamento integral dos alimentos, que consiste em utilizar sementes, cascas e caroços das frutas, legumes e verduras, vem ganhando cada vez mais relevância devido ao impacto socioambiental que o desperdício causa<sup>2</sup>. Nesse contexto, uma alternativa para o uso das cascas das frutas é a transformação em farinhas para o enriquecimento de diversos produtos, devido ao seu alto teor de fibras

### OBJETIVO

O objetivo do trabalho foi desenvolver e caracterizar um biscoito utilizando a farinha da casca do maracujá, bem como avaliar sua aceitação pelo público.

### METODOLOGIA

O biscoito foi submetido a análises física e sensorial. Determinou-se a porcentagem de proteínas utilizando o método de Kjeldahl; a porcentagem de lipídios utilizando o método de Soxhlet; o teor de umidade, de resíduo mineral fixo (RMF) e de fibras, com base em tabelas de composição de alimentos. Em relação à análise sensorial, buscou-se caracterizar sexo, idade, se gostava ou não de biscoito e frequência de consumo dos avaliadores, que julgaram os seguintes parâmetros: aceitação global, aroma, sabor, textura, cor e intenção de compra.

### RESULTADOS E DISCUSSÃO

Ao analisarmos o teor de umidade (13,11%±0,21), podemos perceber que ele ficou muito próximo do máximo permitido pela legislação<sup>3</sup> para biscoitos (14% p/p), fato que pode ter interferido na aceitação global, intenção de compra e, diretamente, na textura. O teor de RMF encontrado (2,14%±0,02) também ficou próximo ao máximo permitido (3% p/p), podendo ser justificado pela maior quantidade de minerais presentes na farinha da casca do maracujá. O biscoito pôde ser classificado como rico em proteínas e alto conteúdo de fibras (teor mínimo de 6g em 100g de amostra<sup>4</sup>).

#### ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL

%Umidade	%Proteínas	%Lipídeos	%Cinzas	%Fibras
13,11%±0,21	9,07%±0,09	32,34%±0,32	2,14%±0,02	16,60%

Tabela 1. Composição centesimal

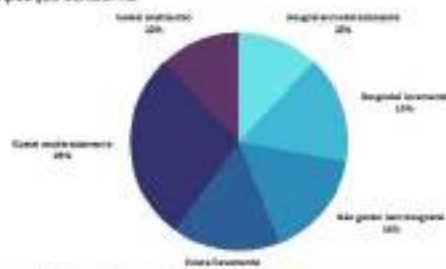


Gráfico 1. Aceitação global

### CONCLUSÃO

Podemos perceber que aliar o desenvolvimento de um biscoito mais natural e sustentável, sem aditivos alimentares e que tenha boa aceitação pelo público, segue sendo um desafio.

### REFERÊNCIAS

- Louzada ML, de C, Martins APB, Cavalli DS, Bassoli LG, Levy RB, Claro RM, et al. Alimentos ultraprocessados e o perfil nutricional da dieta no Brasil. Rev Saúde Pública [Internet]. 2015;49(Rev. Saúde Pública, 2015 49). Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0034-8910.2015048008132>
- Programa das Nações Unidas para o Ambiente. Food Waste Index Report 2021 (Relatório do Índice do Desperdício Alimentar 2021). Nairobi, 2021. Disponível em: <https://www.unep.org/br/pt/resources/relatorio-indice-de-desperdicio-de-alimentos-2021>
- BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução nº 12, de 30 de março de 1976. Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos. Diário Oficial da União; Brasília, 1976. Disponível em: [https://www.saude.gov.br/bvs/saudelegis/comipa/1976/res0012\\_30\\_03\\_1976.html](https://www.saude.gov.br/bvs/saudelegis/comipa/1976/res0012_30_03_1976.html)
- BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução nº 56, de 12 de novembro de 2012. Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar. Diário Oficial da União; Brasília, 2012. Disponível em: [https://www.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2012/rd0056\\_12\\_11\\_2012.html](https://www.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2012/rd0056_12_11_2012.html)

## DETERMINAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICO TOTAIS NA URINA APÓS O CONSUMO AGUDO DE JABOTICABA

MARIANA PASCOAL SILVA, IRIS BATISTA LEITE, KIM OHANNA PIMENTA INADA, DANIEL PERRONE e MARIANA MONTEIRO  
Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)  
*nutripascoal@gmail.com*

A jaboticaba é um fruto brasileiro que possui alto teor de compostos fenólicos, especialmente os elagitaninos, com maior concentração em suas cascas e sementes. Após seu consumo, são produzidos metabólitos urinários a partir desse composto, apresentando funções bioativas benéficas após sua metabolização. O objetivo deste trabalho foi analisar a concentração urinária de compostos fenólicos totais (CFT) após o consumo de cascas e sementes de jaboticaba (CSJ) em pó. Os voluntários (n=35) foram instruídos a restringir o consumo de alimentos fonte de compostos fenólicos nas 96 h anteriores ao estudo, até o final da coleta de urina. Após jejum noturno, os voluntários consumiram uma gelatina contendo 20 g da farinha contendo as CSJ, seguidas da coleta de amostras de urina antes da ingestão e nos intervalos de 0-4h, 4-8h, 8-12h, 12-24h, 24-36h e 36-48h após o consumo, a fim de quantificar os compostos fenólicos excretados. A determinação de CFT foi realizada pelos métodos espectrofotométricos Fast Blue BB (FBBB) e Folin Ciocalteu (FC), obtendo valores médios de ácido gálico ( $\mu\text{M}$ ). Os resultados foram submetidos à análise de variância (ANOVA) com pós teste de Tukey, por apresentarem normalidade de distribuição. A concentração de CFT no momento basal foi de  $279 \pm 143 \mu\text{g}$  de EAG e  $242 \pm 123 \mu\text{g}$  de EAG, respectivamente, pelos métodos FBBB e FC. Após o consumo da farinha de CSJ, a concentração urinária de CFT obteve aumento estatístico significativo, quando avaliada pelo método FBBB e FC, apenas nos intervalos de coleta de 12-24 h ( $373,1 \pm 162,7 \mu\text{g}$  EAG e  $222,7 \pm 96,59 \mu\text{g}$  EAG, respectivamente) 24-36 h ( $384,8 \pm 189,8 \mu\text{g}$  EAG e  $308,5 \pm 143,7 \mu\text{g}$  EAG, respectivamente) e 36-48h ( $359,4 \pm 184,2 \mu\text{g}$  EAG e  $270,7 \pm 122,1 \mu\text{g}$  EAG, respectivamente). Foi observada correlação positiva entre os dois métodos utilizados ( $r=0,70$ ;  $p<0,001$ ). Quando comparadas com técnicas modernas, como a cromatografia líquida acoplada ao espectrômetro de massas, observamos uma possível correspondência com tal técnica de maior detalhamento para a análise dos metabólitos excretados.

### Referências

Inada, K. O. P.; Tomás-Barberán, F.A.; Perrone, D.; Monteiro, M. Metabolism of ellagitannins from jaboticaba (*Myrciaria jaboticaba*) in normoweight, overweight and obese Brazilians: Unexpected laxative effects influence urolithins urinary excretion and metabotype distribution. *Journal of Functional Foods*, 2019; 57:299-308.

Miranda, A. R., Albrecht, C., & Soria, E. A. (2017). Análisis de la biodisponibilidad tisular de polifenoles totales mediante las técnicas de Folin Ciocalteu y Fast Blue BB en órganos de ratones BALB/C [Analysis of tissue bioavailability of total polyphenols by Folin Ciocalteu and Fast Blue BB techniques in organs of BALB/C/c mice]. *Revista de la Facultad de Ciencias*.

Inada, K. O. P.; Perrone, D.; Monteiro, M. Effect of technological processes on phenolic compounds contents of jaboticaba (*Myrciaria jaboticaba*) peel and seed and investigation of their ellagitannins metabolism in humans. UFRJ, 2018.

**Palavras-chave:** jaboticaba; compostos fenólicos; fast blue bb; folin ciocalteu; elagitaninos

**Apoio/Fomentos:** CAPES, CNPQ E FAPERJ



## DETERMINAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS NA URINA APÓS O CONSUMO AGUDO DE JABOTICABA

SILVA, Mariana<sup>1</sup>; LEITE, Íris<sup>1</sup>; INADA, Kim<sup>2</sup>; PERRONE, Daniel<sup>3</sup>; MONTEIRO, Mariana<sup>1</sup>  
(Email:marianapascoal@ufrj.br)

<sup>1</sup>Instituto de Nutrição Josué de Castro, UFRJ; <sup>2</sup>Instituto de Nutrição, UERJ; <sup>3</sup>Instituto de Química, UFRJ  
Ciência e tecnologia dos alimentos



### INTRODUÇÃO

A jaboticaba (*MYRCIARIA JABOTICABA*) apresenta diversas vantagens com seu consumo, dentre elas, a ação anti-inflamatória devido ao elevado teor de compostos fenólicos totais (CFT).

Esses compostos, como os elagitaninos, estão presentes principalmente em suas cascas e sementes, tornando-as importantes objetos de estudo.

Ao serem consumidos, os CFT são excretados na forma de metabólitos urinários, medida utilizada para sua quantificação cuja concentrações variam de acordo com o indivíduo.



### OBJETIVO

Analisar a concentração urinária de compostos fenólicos totais (CFT) após o consumo de farinha produzida a partir de cascas e sementes de jaboticaba (CSJ).

### MATERIAIS E MÉTODOS

Aprovação do comitê de ética em pesquisa do Hospital Clementino Fraga Filho da Universidade Federal do Rio de Janeiro

Voluntários (n=35)

-Eutróficos (IMC=23±2kg/m<sup>2</sup>): 10 ♀ + 9 ♂ (±26a)

-Sobrepeso / Obesidade (IMC=34±6kg/m<sup>2</sup>): 7 ♀ + 9 ♂ (±29a)

Estratificação entre ♂ e ♀, excesso de peso e eutrofia, em que se mantiveram os padrões entre todos os grupos

Restrição de alimentos fonte de CFT por 96h prévias ao estudo, até a coleta de urina

Ingestão de geleia contendo 20g de farinha de CSJ

Coletas de urina nos tempos:

0-2	2-4	4-6	6-8	8-12	12-24	24-36	36-48
h	h	h	h	h	h	h	h

após o consumo agudo de CSJ.

### RESULTADOS

A determinação de CFT foi realizada pelos métodos espectrofotométricos Fast Blue BB (FBBB) e Folin Ciocalteu (FC), em que não se apresentou diferença estatística entre eles. Resultados obtidos com valores médios de ácido gálico(µm).

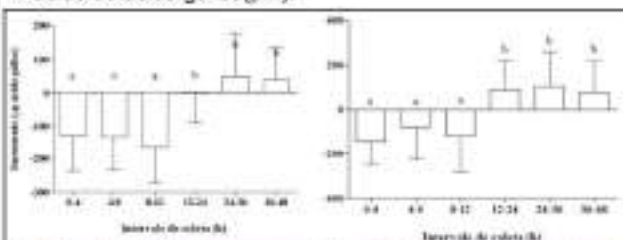


Figura 1. Teor de compostos fenólicos totais em urina em intervalos de coleta de urina após ingestão aguda de CSJ por FC.

Figura 2. Teor de compostos fenólicos totais em urina em intervalos de coleta de urina após ingestão aguda de CSJ por FBBB.

Resultados foram submetidos à análise de variância (ANOVA) com pós teste de Tukey, por apresentarem normalidade de distribuição, com valores significativos quando p<0,05.

Foi observada correlação positiva entre os dois métodos utilizados (r=0,70; p<0,007).

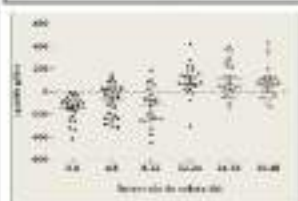


Figura 3. Intercorrelação dos participantes do estudo no teor de compostos fenólicos totais em amostras de urina de coletas em intervalos de coleta de urina após ingestão aguda de CSJ.

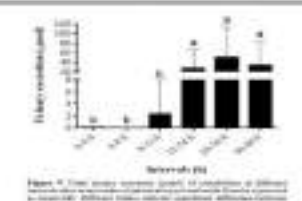


Figura 4. Teor médio de compostos fenólicos totais em urina em intervalos de coleta de urina após ingestão aguda de CSJ por FC e FBBB.

Os resultados apresentam uma possível correspondência com a cromatografia líquida acoplada ao espectrômetro de massas (CLAE), técnica de maior detalhamento para a análise dos metabólitos excretados.

### CONCLUSÃO

- Metodologias utilizadas (FC e FBBB) configuram-se como eficientes métodos para a avaliação da excreção urinária de CFT;
- Diferença estatística significativa de CFT após o intervalo de 12h no total urinário excretado em ambos os métodos

### REFERÊNCIAS:

- Almeida, A. R., Ribeiro, C., Lima, S. B., E. A. (2017). Método de determinação total de compostos fenólicos em frutos de *Myrciaria jaboticaba* (Lam.) DC. *Revista de Nutrição*, 30(1), 1-10.
- Almeida, A. R., Ribeiro, C., Lima, S. B., E. A. (2017). Método de determinação total de compostos fenólicos em frutos de *Myrciaria jaboticaba* (Lam.) DC. *Revista de Nutrição*, 30(1), 1-10.

AGRADECIMENTOS: CNPq, FAPERJ, UFRJ

## ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE BISCOITO PRODUZIDO COM FARINHA DE AVEIA E ESPECIARIAS

AANGELICA WANG, BEATRIZ POLICARPO, DANIELLE RODRIGUES E THAMYRES LADEIRA  
Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)  
*angelicawang2000@gmail.com*

**Introdução:** Biscoitos são produtos práticos, altamente consumidos no Brasil, obtidos pela mistura de farinhas, amidos ou féculas com outros ingredientes e submetidos ao amassamento e cocção. Sua composição nutricional geralmente apresenta altos conteúdos de carboidratos e gorduras e pequenos teores de micronutrientes e fibras alimentares. Nesse sentido, o desenvolvimento de um biscoito com melhores características nutricionais para crianças com idade superior a 6 meses se apresenta como uma alternativa para contribuir com uma alimentação saudável. **Objetivo:** O objetivo deste trabalho foi elaborar um biscoito à base de farinha de aveia, sem adição de açúcar, com gordura monoinsaturada e especiarias. **Metodologia:** O biscoito foi elaborado utilizando aveia em flocos finos, banana, uva passas, tâmaras, ovos, azeite extra-virgem, canela, cardamomo e fermento em pó. Também elaborou-se um biscoito padrão com farinha de trigo, manteiga e açúcar refinado. As análises físico-químicas realizadas foram umidade, cinzas, proteínas e lipídios. Análises físicas de peso, espessura, volume, rendimento e fator de expansão também foram realizadas. **Resultados:** Os resultados evidenciaram um maior teor de umidade, 19,77% e proteínas 7,28% e menor teor de lipídio 9,41% no biscoito de aveia quando comparado ao biscoito padrão, 7,59%, 5,7%, 15,65%, respectivamente. O elevado teor de umidade pode ter sido ocasionado pela banana, ovos e as frutas hidratadas. O baixo teor de lipídios se deve a menor quantidade de gordura utilizada no biscoito de aveia, além de sugerir a presença de maiores teores de gorduras monoinsaturadas. O teor de cinzas encontrado no biscoito de aveia foi de 1,98% enquanto no biscoito padrão foi de 1,88%. As análises físicas mostraram perda de peso após a cocção devido a perda de água e retração das fibras dos ingredientes utilizados, sendo de 18,66% e 19,92% para o biscoito de aveia e biscoito padrão, respectivamente. A espessura aumentou após a cocção para ambos os biscoitos. O fator de expansão e volume específico do biscoito de aveia, 4,63 cm e 2,17 cm<sup>3</sup>, respectivamente, foi maior que os valores encontrados para o biscoito padrão, 3,63 cm e 0,77 cm<sup>3</sup>. Este fato pode estar relacionado a maior quantidade de fermento químico utilizado na elaboração do biscoito de aveia. O rendimento mostrou valores próximos para o biscoito de aveia e o biscoito padrão, 81,32% e 80,33%, respectivamente. **Considerações finais:** Por fim, é possível evidenciar um aumento do teor de proteínas, cinzas e diminuição de lipídios no biscoito de aveia. A utilização de especiarias sugere a presença de componentes com propriedades funcionais. As análises físicas demonstraram características similares ao biscoito padrão, destacando seu potencial de produção e consumo, visando contribuir com uma alimentação saudável.

### Referências

Resolução – RDC nº 711/2022. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA 2021, BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos.

**Palavras-chave:** Biscoito, alimentação saudável, crianças, Propriedades funcionais

**Apoio/Fomentos:** -



## ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE BISCOITO PRODUZIDO COM FARINHA DE AVEIA E ESPECIARIAS

WANG, Angelica<sup>1</sup>, RODRIGUES, Danielle<sup>1</sup>, POLICARPO, Beatriz<sup>1</sup>, LADEIRA, Thamyres<sup>1</sup>, GORGÔNIO, Cristiane<sup>1</sup>, FIALHO, Eliane<sup>1</sup>, LACERDA, Ellen<sup>1</sup>, DE PAULA, Juliana<sup>1</sup>, NUNES, Graciele<sup>1</sup>

INSTITUTO DE NUTRIÇÃO JOSUÉ DE CASTRO, UFRJ<sup>1</sup>

Contato: danielleasr@biof.ufrj.br

Eixo temático: Ciência e tecnologia de alimentos

### Introdução

Biscoitos são os produtos práticos, altamente consumidos no Brasil, obtidos pela mistura de farinhas, amidos ou féculas com outros ingredientes e submetidos ao amassamento e cocção (RDC 711/2022). Sua composição nutricional geralmente apresenta altos conteúdos de carboidratos e gorduras e pequenos teores de micronutrientes e fibras alimentares. A partir dos 6 meses, novos alimentos devem ser oferecidos, com diversidade de cores, sabores, texturas e cheiros apresentada à criança. Nesse sentido, o desenvolvimento de um biscoito com melhores características nutricionais para crianças com idade superior a 6 meses se apresenta como uma alternativa para contribuir com uma alimentação saudável.

### Objetivo

O objetivo desse estudo foi avaliar o desenvolvimento e análises físico-químicas do biscoito elaborado à base de farinha de aveia, sem adição de açúcar, com gordura monoinsaturada e especiarias em comparação a formulação base.

### Metodologia

Para obtenção dos biscoitos infantis foram utilizados como ingredientes: aveia em flocos finos (240g), banana sem casca (167,6g), uva passas (90g), tâmaras sem caroço (103,5g), ovos sem casca (84g), azeite extravirgem (30g), especiarias - canela e cardamomo (3g cada), fermento químico (6g) e água filtrada (180ml). Um biscoito padrão foi elaborado como controle feito com farinha de trigo, manteiga e açúcar refinado. O método de preparo do biscoito infantil ocorreu conforme a Figura 1.



Figura 1: Processo de preparação do biscoito infantil. Separação dos ingredientes (a), mistura (b), modelagem (c) e cocção no forno combinado (d).

Após a cocção e refinamento dos biscoitos foram realizadas análises físicas e análises químicas de acordo com a Figura 2.



Figura 2: Análises físicas (espessura, fator de expansão, volume específico e rendimento) e Análises químicas (umidade, cinzas, proteínas e lipídios).

### Resultados

Na tabela 1, as análises físicas mostraram perda de peso após a cocção entre os biscoitos de aveia e padrão devido a perda de água e retração das fibras dos ingredientes utilizados. A espessura aumentou após a cocção para ambos os biscoitos. O fator de expansão e volume específico do biscoito de aveia teve valores maiores que no biscoito padrão, o que pode estar relacionado com a maior quantidade de fermento químico utilizado na elaboração.

Tabela 1: Análise dos componentes físicos dos biscoitos Padrão e Aveia

Parâmetros físicos avaliados	Biscoitos		p valor
	Padrão	Aveia	
Peso pré-cocção	8,33 ± 0,58 <sup>a</sup>	6,00 ± 0,00	a= 0,056
Peso pós-cocção	5,67 ± 0,58 <sup>b</sup>	4,89 ± 0,16 <sup>b1</sup>	a= 0,096; b= 0,185; b1= 0,019
Espessura pré-cocção	0,65 ± 0,05 <sup>a</sup>	0,69 ± 0,08	a=0,523
Espessura pós-cocção	1,03 ± 0,10 <sup>a</sup>	0,71 ± 0,07 <sup>a1</sup>	a=0,192; b=0,136; b1=0,694
Fator de expansão	3,63 ± 0,53	4,63 ± 0,56	0,324
Volume específico (cm <sup>3</sup> /g)	0,77 ± 1,99	2,17 ± 0,48	0,564
Rendimento (%)	80,33 ± 6,81	81,32 ± 2,74	0,955

Valores estatísticos de média ± desvio padrão.

Os resultados mostraram baixo teor de lipídios no biscoito de aveia devido a menor quantidade de gordura utilizada, além de sugerir a presença de maiores teores de gorduras monoinsaturadas. Já o elevado teor de umidade pode ter sido ocasionado pela adição de banana, ovos e as frutas hidratadas (Tabela 2).

Tabela 2: Composição química dos biscoitos Padrão e Aveia

Parâmetros de Composição Centesim	Biscoitos		p valor
	Padrão	Aveia	
Proteínas (%)	5,7 ± 0,00	7,28 ± 0,24	0,0228
Lipídios (%)	15,65 ± 0,23	9,41 ± 0,09	0,0016
Carboidratos totais* (%)	61,64	61,57	
Umidade (%)	7,59 ± 0,13	19,77 ± 0,46	0,0015
Cinzas (%)	1,85 ± 0,02	1,98 ± 0,01	0,0465

Méd e des são demonstrações 2 níveis post hoc. \*Calculado por diferença (100%-teor de umidade, proteínas, lipídios e cinzas). Indici e Paçoão são alíneas. P valor obtido por teste T-Student

### Conclusão

Por fim, é possível evidenciar um aumento do teor de proteínas, cinzas e diminuição de lipídios no biscoito de aveia. A utilização de especiarias sugere a presença de componentes com propriedades funcionais. As análises físicas demonstraram características similares ao biscoito padrão, destacando seu potencial de produção e consumo, visando contribuir com uma alimentação saudável.

### Referências bibliográficas

Resolução – RDC nº 711/2022. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. 2021. BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos.



## FARINHAS DAS CASCAS DE MARACUJÁ E MELANCIA: CAPACIDADE ANTIOXIDANTE PELOS MÉTODOS DO RADICAL DPPH, TEAC E FRAP

DANIEL GALINIS VIEIRA LIMA, NATHÁLIA ALEXIA NASCIMENTO DOS SANTOS, CARLOS LUAN ALVES PASSOS, CHRISTIAN FERREIRA e ELIANE FIALHO  
Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)  
*galinisdgvl@gmail.com*

O consumo adequado de vegetais está relacionado à redução do risco de diversas DCNTs, como: câncer, diabetes, DCVs e outras. Sabe-se que vitaminas, minerais, fibras e fitoquímicos presentes nesses alimentos estão associados à redução do risco do desenvolvimento dessas doenças [1]. Apesar dos benefícios à saúde ofertados por esses alimentos, menos da metade da população brasileira consome a quantidade recomendada de frutas e hortaliças [2]. O maracujá e a melancia são frutas usualmente consumidas no Brasil, e o reaproveitamento das cascas, como sub-produtos, pode proporcionar maiores teores de nutrientes e fitoquímicos na dieta [3]. O objetivo do trabalho foi avaliar a capacidade antioxidante por três diferentes métodos (uso do radical DPPH, TEAC e FRAP) das farinhas das cascas de maracujá (FCMA) e melancia (FCME). Para a obtenção dos extratos, as farinhas foram diluídas em DMSO, posteriormente sonicadas e filtradas. Para DPPH, o Trolox foi utilizado como padrão (curva de 50 a 1000  $\mu\text{M}$ ) e para as amostras foram utilizados 15  $\mu\text{L}$  de cada extrato sendo adicionados 585  $\mu\text{L}$  de solução de DPPH e a leitura foi feita em espectrofotômetro a 515 nm. Para TEAC, Trolox (de 50 a 750  $\mu\text{M}$ ) foi utilizado como padrão e para as amostras utilizamos 10  $\mu\text{L}$  dos extratos adicionados de 190  $\mu\text{L}$  da solução de ABTS. A leitura foi feita em espectrofotômetro a 720 nm. Para FRAP, utilizou-se  $\text{Fe}_2\text{SO}_4$  (de 50 a 800  $\mu\text{M}$ ) como padrão e para as amostras foram usados 20  $\mu\text{L}$  de cada extrato acrescido de 180  $\mu\text{L}$  do reagente FRAP. A leitura foi feita em espectrofotômetro a 593 nm. A atividade antioxidante mensurada para a FCMA e para a FCME, pelos métodos do radical DPPH, TEAC e FRAP foram de (média  $\pm$  erro padrão da média) 3328,75  $\pm$  18,12  $\mu\text{mol}$  de Trolox/g e 3241,25  $\pm$  35,58  $\mu\text{mol}$  de Trolox/g, 524,78  $\pm$  7,285  $\mu\text{M}$  Trolox/mL e 520,33  $\pm$  48,74  $\mu\text{M}$  Trolox/mL, e 11,96  $\pm$  0,72  $\mu\text{M}$   $\text{Fe}_2\text{SO}_4$ /mL e 1,16  $\pm$  0,07  $\mu\text{M}$   $\text{Fe}_2\text{SO}_4$ /mL, respectivamente. As análises das FCMA e FCME demonstram que ambas possuem capacidade antioxidante, não havendo superioridade quando se compara uma à outra, excetuando-se a análise por FRAP, onde se observa uma maior capacidade antioxidante para a FCMA ( $p < 0,0001$ ; ANOVA; Graphpad Prism 5). A maior capacidade antioxidante para a FCMA, pelo método de FRAP em relação a FCME pode estar relacionada as especificidades de cada método, uma vez que o FRAP se baseia em transferência de elétrons enquanto que TEAC e DPPH se baseiam tanto em transferência de elétrons como em transferência de átomos de hidrogênio, considerados ensaios de mecanismos mistos. Dessa forma, o consumo das farinhas das cascas de ambas as frutas pode ser uma estratégia interessante para o aumento da ingestão de compostos antioxidantes.

### Referências

1. Rodríguez LBR, et al. Fruits and fruit by-products as sources of bioactive compounds. Benefits and trends of lactic acid fermentation in the development of novel fruit-based functional beverages. *Food Research International*. 2021; 140, 109854.
2. BRASIL, Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Análise em Saúde e Vigilância de Doenças não Transmissíveis. *Vigitel. 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 2020*. Brasília; 2021, 26. [Citado em: 26 de maio de 2023] Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/centrais-de-conteudo/publicacoes/svsa/vigitel/vigitel-brasil-2021-estimativas-sobre->

frequencia-e-distribuicao-sociodemografica-de-fatores-de-risco-e-protecao-para-doencas-cronicas

3. Oliveira N, et al. Baixa variedade na disponibilidade domiciliar de frutas e hortaliças no Brasil: dados das POF 2008-2009 e 2017-2018. *Ciência & Saúde Coletiva*. 2021; 26, 5805-5816. <https://doi.org/10.1590/1413-812320212611.25862020>

**Palavras-chave:** Maracujá; Melancia; Antioxidantes; Consumo de frutas; Reaproveitamento integral

**Apoio/Fomentos:** Fundação Carlos Chagas Filho de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro (FAPERJ), Universidade Federal do Rio de Janeiro.



## FARINHAS DAS CASCAS DE MARACUJÁ E MELANCIA: CAPACIDADE ANTIOXIDANTE PELOS MÉTODOS DO RADICAL DPPH, TEAC E FRAP

LIMA, Daniel<sup>1</sup>; DOS SANTOS, Nathália<sup>1</sup>; PASSOS, Carlos<sup>1</sup>; FERREIRA, Christian<sup>1</sup>; FIALHO, Eliane<sup>1</sup>  
Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ<sup>1</sup>  
Ciência e Tecnologia de Alimentos

### INTRODUÇÃO

O consumo adequado de vegetais está relacionado à redução do risco de diversas DCNTs, como: câncer, diabetes, DCVs, dentre outras. Sabe-se que vitaminas, minerais, fibras e fitoquímicos presentes nesses alimentos estão associados à redução do risco do desenvolvimento dessas doenças [1]. Apesar dos benefícios à saúde ofertados por esses alimentos, menos da metade da população brasileira consome a quantidade recomendada de frutas e hortaliças [2]. O maracujá e a melancia são frutas usualmente consumidas no Brasil, e o reaproveitamento das cascas (Figura 1), como sub-produtos, pode proporcionar maiores teores de nutrientes e fitoquímicos na dieta [3].



Figura 1: Cascas de maracujá e melancia.

### OBJETIVO

O objetivo do trabalho foi avaliar a capacidade antioxidante por três diferentes métodos (uso do radical DPPH, TEAC e FRAP) das farinhas das cascas de maracujá (FCMA) e melancia (FCME).

### METODOLOGIA

Para a obtenção dos extratos, as farinhas foram diluídas em DMSO 100%, posteriormente sonicadas e filtradas em filtros de 0,45mm. Para DPPH, o Trolox foi utilizado como padrão (curva de 50 a 1000 µM) e para as amostras foram utilizados 15 µL de cada extrato sendo adicionados 585 µL de solução de DPPH e a leitura foi feita em espectrofotômetro a 515 nm. Para TEAC, Trolox (de 50 a 750 µM) foi utilizado como padrão e para as amostras foi utilizado 10 µL dos extratos adicionados de 190 µL da solução de ABTS. A leitura foi feita em espectrofotômetro a 720 nm. Para FRAP, foi utilizado Fe<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> (de 50 a 800 µM) como padrão e para as amostras foram utilizados 20 µL de cada extrato acrescido de 180 µL do reagente FRAP. A leitura foi feita em espectrofotômetro a 593 nm. Os resultados foram apresentados como média ± desvio padrão (ANOVA; Graphpad Prism 5).

### RESULTADOS

Extratos	DPPH (µmol de Trolox/g)
FCMA	3328,75 ± 18,12
FCME	3241,25 ± 35,58

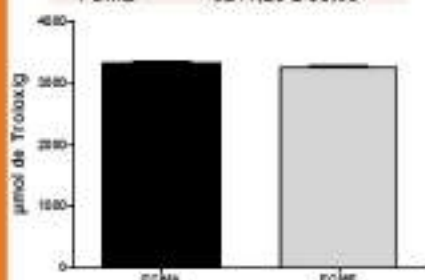


Figura 2: Avaliação da capacidade antioxidante das farinhas das cascas de maracujá (FCMA) e de melancia (FCME) pelo método DPPH.

Extratos	FRAP (µM Fe <sup>2+</sup> /mL)
FCMA	11,95 ± 0,7159
FCME	1,16 ± 0,07311

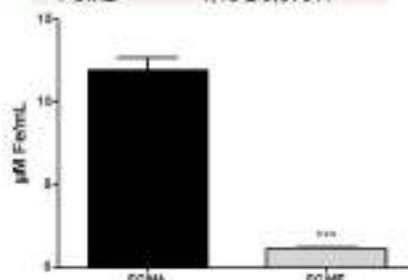


Figura 3: Avaliação da capacidade antioxidante das farinhas das cascas de maracujá (FCMA) e de melancia (FCME) pelo método FRAP. \*\*\* p<0,001.

Extratos	TEAC (µM Trolox/mL)
FCMA	524,78 ± 7,285
FCME	520,33 ± 48,74

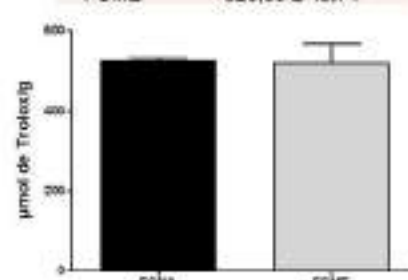


Figura 4: Avaliação da capacidade antioxidante das farinhas das cascas de maracujá (FCMA) e de melancia (FCME) pelo método TEAC.

### CONCLUSÃO

As análises das FCMA e FCME demonstram que ambas possuem capacidade antioxidante, não havendo superioridade quando se compara uma à outra, excetuando-se a análise por FRAP, onde se observa uma maior capacidade antioxidante para a FCMA. A maior capacidade antioxidante para a FCMA, pelo método de FRAP em relação a FCME pode estar relacionada as especificidades de cada método, uma vez que o FRAP se baseia em transferência de elétrons enquanto que TEAC e DPPH se baseiam tanto em transferência de elétrons como em transferência de átomos de hidrogênio, considerados ensaio de mecanismos mistos. Dessa forma, o consumo das farinhas das cascas de ambas as frutas pode ser uma estratégia interessante para o aumento da ingestão de compostos antioxidantes.

### REFERÊNCIAS

- Rodríguez LBR, et al. Fruits and fruit by-products as sources of bioactive compounds. Benefits and trends of lactic acid fermentation in the development of novel fruit-based functional beverages. Food Research International. 2021; 140, 108854.
- BRASIL, Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Análise em Saúde e Vigilância de Doenças não Transmissíveis. Vigil. 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 2020. Brasília; 2021. 26. [Citado em: 26 de maio de 2023] Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/centrais-de-conteudo/publicacoes/svs/vigil/vigil-brasil-2021-estimativas-sobre-frequencia-e-distribicao-sociodemografica-de-fatores-de-risco-e-protecao-para-doencas-cronicas>.
- Oliveira N, et al. Baixa variedade na disponibilidade domiciliar de frutas e hortaliças no Brasil: dados das POF 2008-2009 e 2017-2018. Ciência & Saúde Coletiva. 2021; 26, 5805-5816. <https://doi.org/10.1590/1413-812320212611.25862020>.

## **GELEIA DE MAÇÃ ACRESCIDA DE FARINHA DAS CASCAS E SEMENTES DE JABUTICABA: FENÓLICOS, CAPACIDADE ANTIOXIDANTE, DIGESTÃO IN VITRO E CITOTOXICIDADE EM LINHAGEM TUMORAL DE MAMA**

ACARLOS LUAN ALVES PASSOS, NATHALIA ALEXIA DO NASCIMENTO, FERNANDA SILVEIRA PREDES, DANIEL GALINIS VIEIRA LIMA, IRIS BATISTA LEITE, ISIS SALVIANO SOARES DE AMORIM, MARIANA COSTA MONTEIRO, CHRISTIAN FERREIRA e ELIANE FIALHO DE OLIVEIRA

Laboratório de Alimentos Funcionais, Instituto de Nutrição Josué de Castro, Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ.

*fialho@nutricao.ufrj.br*

A jaboticaba (*Myrciaria jaboticaba*) é uma fruta consumida in natura ou na forma de produtos como sucos e geleias. É rica em compostos fenólicos, como antocianinas e elagitaninos, fitoquímicos presentes principalmente nas cascas e sementes, usualmente não consumidas e que representa cerca de 40% do peso do fruto [1]. As geleias são elaboradas a partir da concentração da polpa ou suco de frutas, açúcar, pectina e ácido, além de outros ingredientes, desde que não haja a descaracterização do produto [2]. Os modelos de digestão simulada in vitro são metodologias úteis para estimar os eventos pré absorptivos, como a bioacessibilidade de fitoquímicos dos alimentos, pois mimetizam condições físico-químicas que ocorrem durante a digestão, considerando as etapas oral, gástrica e intestinal [3]. Assim, o objetivo do trabalho foi avaliar a capacidade antioxidante antes e após a digestão in vitro, teor de compostos fenólicos, bem como identificar possíveis efeitos em células tumorais de mama de preparação de geleia acrescentada do pó de resíduo das cascas e sementes de jaboticaba (GJ). Os frutos de jaboticaba foram adquiridos no centro comercial agrícola do Rio de Janeiro. Após, foram selecionadas, higienizadas e despulpadas para a obtenção das cascas e sementes. Em seguida, o resíduo foi liofilizado, moído e peneirado para a obtenção de pó, embalado e armazenado a -20°C. A capacidade antioxidante foi realizada pelos ensaios de FRAP (Ferric-Reducing Ability of Power), radical DPPH (1,1-difenil-2-picrilhidrazil) e TEAC (Trolox Equivalent Antioxidant Capacity) e a quantificação de compostos fenólicos pelo método de Fast Blue (FBBB). Para o ensaio de citotoxicidade foi realizado o ensaio de MTT. Os nossos resultados demonstram que a atividade antioxidante por FRAP, DPPH e TEAC da GJ foi de 58625,0 ± 1341,0 µM Fe2SO4/mL, 42,50 ± 1,66 µM Trolox/mL e 4796,0 ± 350,3 µM Trolox/mL, respectivamente. Após o processo de digestão simulada da GJ, a etapa oral obteve maior capacidade antioxidante pelos métodos FRAP e TEAC com 783,5 ± 97,05 µM Fe2SO4/mL e 78811,0 ± 4407,0 µM Trolox/mL, seguida pela etapa gástrica com 413,9 ± 84,69 µM Fe2SO4/mL e 64256,0 ± 7493,0 µM Trolox/mL e etapa intestinal com 119,4 ± 54,31 µM Fe2SO4/mL e 58922,0 ± 838,9 µM Trolox/mL, respectivamente. Para compostos fenólicos, a etapa oral obteve maiores teores, seguidas das etapas gástrica e intestinal, com 3074,0 ± 207,4, 1690,0 ± 131,9 e 1690,0 ± 84,80 mg ácido gálico/mL, respectivamente. Para o ensaio de citotoxicidade em células tumorais de mama MDA-MB-231, o extrato da GJ obteve IC50 de 751,67 ± 40,27 µg/mL, após 48 horas de tratamento. Deste modo, observamos que a GJ apresentou elevada capacidade antioxidante, atividade mantida após a digestão simulada, elevado teor de compostos fenólicos e citotoxicidade em células de câncer de mama.

### **Referências**

- [1] Inada K. O. P. et al. Jaboticaba berry: A comprehensive review on its polyphenol composition, health effects, metabolism, and the development of food products. Food Research International, n. 147, p. 110518, 2021.
- [2] Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. (2005, setembro 23). Resolução de Diretoria Colegiada nº 272, de 22 de setembro de 2005.

Regulamento técnico para produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília. Seção 1, pt I.

[3] Sánchez-Velázquez O. A. et al. In vitro gastrointestinal digestion impact on stability, bioaccessibility and antioxidant activity of polyphenols from wild and comercial blackberries (*Rubus spp.*). Food & Function, n. 12, p. 7358-7378, 2021.

**Palavras-chave:** Geleia, Jabuticaba, Capacidade antioxidante, Digestão in vitro, Citotoxicidade

**Apoio/Fomentos:** CNPq, FAPERJ, CAPES



## GELEIA DE MAÇÃ ACRESCIDA DE FARINHA DAS CASCAS E SEMENTES DE JABUTICABA: FENÓLICOS, CAPACIDADE ANTIOXIDANTE, DIGESTÃO *IN VITRO* E CITOTOXICIDADE EM LINHAGEM TUMORAL DE MAMA

PASSOS, CLA<sup>1</sup>, DO NASCIMENTO, NA<sup>1</sup>, PREDES, FS<sup>1</sup>, LIMA, DGV<sup>1</sup>, LEITE, IB<sup>1</sup>, DE AMORIM, ISS<sup>1</sup>, MONTEIRO, MC<sup>1</sup>, FERREIRA, C<sup>1</sup>, FIALHO, E<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Laboratório de Alimentos Funcionais, Instituto de Nutrição Josué de Castro, Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ, Ciência e Tecnologia de Alimentos

### Introdução

A jabuticaba (*Myrciaria jaboticaba*) é uma fruta consumida *in natura* ou na forma de produtos como sucos e geleias, sendo amplamente distribuída no território brasileiro. É rica em compostos fenólicos, como antocianinas e alagitaninas, fitoquímicos presentes principalmente nas cascas e sementes, usualmente não consumidas e que representa cerca de 40% do peso do fruto [1]. As geleias são elaboradas a partir da concentração da polpa ou suco de frutas, açúcar, pectina e ácido, além de outros ingredientes, desde que não haja a descaracterização do produto [2]. Os modelos de digestão simulada *in vitro* são metodologias úteis para estimar os eventos pré-absorptivos, como a bioacessibilidade de fitoquímicos dos alimentos, pois mimetizam condições físico-químicas que ocorrem durante a digestão, considerando as etapas oral, gástrica e intestinal [3]. Assim, o objetivo do trabalho foi avaliar a capacidade antioxidante antes e após a digestão *in vitro*, teor de compostos fenólicos, bem como identificar possíveis efeitos em células tumorais de mama de preparação de geleias acrescentada do pó de resíduo das cascas e sementes de jabuticaba.

### Metodologia

**Preparo** - Os frutos de jabuticaba foram adquiridos no centro comercial agrícola do Rio de Janeiro. Após, foram selecionadas, higienizadas e despolpadas para a obtenção das cascas e sementes. Em seguida, o resíduo foi liofilizado, moído e peneirado para a obtenção do pó, embalado e armazenado a -20°C.

**Fenólicos Totais** - Para compostos fenólicos totais, 50 µL do extrato foi diluído em 800 µL de água destilada em seguida adicionados 100 µL da solução de FBBB. Após, foi realizada a leitura em 420 nm.

**TEAC** - Para o ensaio de TEAC, foi realizado uma mistura de 10 µL do extrato em 190 µL da solução de ABTS e leitura em 720 nm.

**FRAP** - Para a análise de FRAP, 20 µL do extrato foi misturado em 180 µL do reagente de FRAP, após foi realizada leitura em 595 nm.

**DPPH** - Para o ensaio de DPPH, foi utilizado 150 µL do extrato em 5,85 mL de solução de DPPH durante 15 minutos e leitura em 515 nm.

**Citotoxicidade** - Para o ensaio de citotoxicidade utilizamos o ensaio de MTT.

### Resultados

Tabela 1. Capacidade antioxidante e teor de fenólicos totais da geleia de maçã e jabuticaba.

Índice	GELEIA DE MAÇÃ	GELEIA DE JABUTICABA
FRAP (µM Fe <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /mL)	91,40 ± 4,40	11943,20 ± 243,60
DPPH (Inib. µM/mL)	2,16 ± 0,15	42,50 ± 1,66
TEAC (µM de Trolox/mL)	280,40 ± 25,57	4795,0 ± 352,30
FENÓLICOS TOTAIS (µg quercetina/mL)	83,79 ± 9,02	222,0 ± 9,18



Figura 1 - Preparações das geleias de maçã e jabuticaba.

Tabela 2. Capacidade antioxidante e teor de fenólicos totais das geleias de maçã e jabuticaba após a digestão simulada *in vitro*.

Índice	GELEIA DE MAÇÃ		GELEIA DE JABUTICABA		GELEIA DE JABUTICABA	
	GM	GJ	GM	GJ	GM	GJ
FRAP (µM Fe <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /mL)	1791,10 ± 915,35	7899,67 ± 955,90	844,80 ± 48,25	4338,50 ± 896,90	6,59 ± 0,51	1394,38 ± 543,60
TEAC (µM de Trolox/mL)	2115,0 ± 94,44	38972,0 ± 2203,0	856,40 ± 134,78	25994,0 ± 3747,0	3554,0 ± 384,0	26926,0 ± 419,40
FENÓLICOS TOTAIS (µg quercetina/mL)	1084,0 ± 81,88	3076,0 ± 287,40	521,80 ± 26,59	1660,0 ± 181,80	375,92 ± 29,28	3990,9 ± 89,80

GM= Geleia de maçã; GJ= Geleia de jabuticaba.

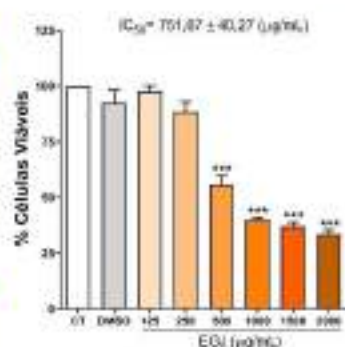


Figura 2 - Efeito do extrato geleia de jabuticaba (EGJ) na viabilidade celular de culturas de células de câncer de mama MDA-MB-231. As células foram tratadas com diferentes concentrações do extrato por 24 horas. Os resultados representam a média ± SEM de 3 experimentos independentes. \*\*\*\*p < 0,0001, em relação ao controle. (EGJ) = extrato geleia de jabuticaba.

### Conclusão

Deste modo, observamos que a geleia de jabuticaba apresentou elevada capacidade antioxidante, atividade mantida após a digestão simulada, elevado teor de fenólicos totais e citotoxicidade em células de câncer de mama.

Apoio: CAPES, FAPERJ, CNPq e Fundação do Câncer

### Referências

- [1] Inada K, O. P. et al. Jaboticaba berry: A comprehensive review on its polyphenolic composition, health effects, metabolism, and the development of food products. *Food Research International*, v. 147, p. 1105-18, 2021. [2] Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. (2005, setembro 20). Resolução de Diretoria Colegiada nº 273, de 22 de setembro de 2005. Regulamento técnico para produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, Seção 1, p.1. [3] Sánchez-Velázquez D. A. et al. *In vitro* gastrointestinal digestion impact on stability, bioaccessibility and antioxidant activity of polyphenols from wild and commercial blackberries (Rubus spp.). *Food & Function*, n. 12, p. 7355-7370, 2021.

## **GOIABIS, BISCOITO ELABORADO COM UTILIZAÇÃO PARCIAL DE GOIABA A PARTIR DE UMA FORMULAÇÃO PADRÃO À BASE DE FARINHA DE TRIGO: ANÁLISES FÍSICAS, FÍSICO-QUÍMICAS E DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL**

ANA BEATRIZ SANTOS DE LIMA, CAROLINE PEIXOTO DA SILVEIRA, FERNANDA SROUR RODRIGUES FERREIRA DOS SANTOS, JAMILLY CABRAL FONTES DE OLIVEIRA, JULIANA RODRIGUES DA SILVA SANTOS, CRISTIANE GORGÔNIO MESQUITA DA SILVA, ELLEN CRISTINA AQUINO LACERDA, GRACIELE LORENZONI NUNES, JULIANA DE PAULA LIMA e ELIANE FIALHO

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)

*fialho@nutricao.ufrj.br*

**Introdução:** A goiaba vermelha (*Psidium guajava*) é uma fruta que se destaca pelos teores de nutrientes e fitoquímicos, além de ser amplamente consumida no Brasil, sendo o estado do Rio de Janeiro um dos maiores produtores nacionais. Na elaboração de novas formulações para biscoitos, algumas características desejáveis devem ser atribuídas, principalmente aquelas relacionadas aos aspectos sensoriais e a qualidade nutricional, a fim de proporcionar uma maior aceitação pelo consumidor. **Objetivo:** A partir de uma formulação padrão de biscoito, elaboramos e analisamos, em laboratório de análise e processamento de alimentos, um biscoito com utilização parcial de goiaba que possibilitem uma melhor composição nutricional. **Metodologia:** Foram elaborados dois tipos de biscoitos: padrão e goiabis, no qual contém goiaba (casca e parte da polpa – 10%, sem sementes) em substituição à farinha de trigo. As análises físicas de peso, espessura, rendimento, volume e fator de expansão foram realizadas. Os teores de umidade, proteínas, lipídeos e cinzas foram determinados de acordo com métodos oficiais (AOAC, 2000). O conteúdo de carboidratos foi determinado pela diferença de 100% do total de umidade, proteínas, lipídeos e cinzas. O valor calórico foi calculado por meio dos fatores de conversão para carboidratos (4 kcal/g), proteínas (4 kcal/g) e lipídeos (9 kcal/g) e comparados com a TBCA. A análise de cor, por meio dos parâmetros  $L^*$ ,  $a^*$ ,  $b^*$  e  $\Delta E^*$  foi realizada em colorímetro Minolta CR-400. Os cálculos dos custos da preparação e porção dos biscoitos foram realizados. **Resultados:** Em relação aos parâmetros físicos, o goiabis apresentou um rendimento de 83 %, volume aparente de 5 cm<sup>3</sup> e diâmetro e espessura pós cocção de 2,9 e 0,8 cm, respectivamente. O custo/porção de 30 g é de R\$ 1,12 e o valor calórico da porção é de 122 Kcal (15 g de carboidratos, 2 g de proteínas e 6 g de lipídeos, sendo 2,3 g de gordura saturada). Ao compararmos os dados de composição centesimal obtidos no laboratório com a TBCA, observamos um ligeiro aumento de carboidratos (de 15 para 17 g/porção), quando comparado com proteínas e lipídeos, cuja porção apresentou valor calórico de 129 Kcal. O teor de umidade foi de 7,6 e 14,2 e o de cinzas foi de 1,9 e 1,8, nos biscoitos padrão e goiabis, respectivamente. Dados de colorimetria para o goiabis apresentaram valores de  $\Delta E^*$  de 28,5, o que caracteriza uma cor rosada e evidentemente distinguível ao olho humano. **Conclusão:** Na elaboração do goiabis, a substituição parcial de farinha de trigo por ingredientes mais nutritivos, tornou o biscoito com uma composição nutricional mais adequada. Dessa forma, a substituição de ingredientes em novas formulações apresenta uma boa estratégia para a indústria de alimentos para o desenvolvimento de produtos com possíveis propriedades funcionais.

### **Referências**

- AOAC, (2000). Association of Official Analytical Chemists, Official Methods of Analysis of AOAC International. AOAC. 17<sup>a</sup> edition.
- Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Universidade de São Paulo (USP).

**Palavras-chave:** biscoito; aproveitamento parcial; casca de goiaba; composição centesimal

**Apoio/Fomentos:** -



## GOIABIS, BISCOITO ELABORADO COM UTILIZAÇÃO PARCIAL DE GOIABA A PARTIR DE UMA FORMULAÇÃO PADRÃO À BASE DE FARINHA DE TRIGO: ANÁLISES FÍSICAS, FÍSICO-QUÍMICAS E DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL

LIMA, Ana Beatriz<sup>1</sup>; SILVEIRA, Caroline<sup>2</sup>; SANTOS, Fernanda<sup>1</sup>; OLIVEIRA, Jamilly<sup>1</sup>; SANTOS, Juliana<sup>1</sup>; GORGONIO, Cristiane<sup>3</sup>; LACERDA, Ellen<sup>1</sup>; NUNES, Graciele<sup>3</sup>; DE PAULA, Juliana; FIALHO, Eliane<sup>1</sup>  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO <sup>1</sup>

Eixo temático: Ciência e Tecnologia de Alimentos

### Introdução

A goiaba vermelha (*Psidium guajava*) é uma fruta que se destaca pelos teores de nutrientes e fitoquímicos, além de ser amplamente consumida no Brasil, sendo o estado do Rio de Janeiro um dos maiores produtores nacionais. Na elaboração de novas formulações para biscoitos, algumas características desejáveis devem ser atribuídas, principalmente aquelas relacionadas aos aspectos sensoriais e a qualidade nutricional, a fim de proporcionar maior aceitação pelo consumidor.

### Objetivo

A partir de uma formulação padrão de biscoito, o objetivo deste trabalho foi elaborar e analisar um biscoito com utilização parcial de goiaba que possibilite melhor composição nutricional.

### Metodologia

Foram elaborados dois tipos de biscoitos: padrão (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, manteiga, água, fermento químico e sal) e um biscoito à base de goiaba, o Goiabis, que contém: casca e parte da polpa – 10%, sem sementes, farinha de trigo, farinha de amêndoas, açúcar mascavo, manteiga e fermento em pó. As Figuras 1, 2 e 3 mostram a elaboração dos biscoitos e a Figura 4 apresenta as análises realizadas e a embalagem dos cookies.



Figura 1: Ingredientes do biscoito Goiabis.



Figura 2: Biscoitos Goiabis sendo cozidos para obter os biscoitos combinados.



Figura 3: Biscoitos Goiabis assados.

**Análises físicas**  
Peso, espessura, rendimento, volume, fator de expansão e cor

**Análises físico-químicas**  
Umidade, proteínas, lipídios, carboidratos e cinzas



Figura 4: Análises realizadas e embalagem sugerida para o biscoito Goiabis.

### Resultados

A Tabela 1 apresenta os resultados das características físicas dos dois biscoitos. O biscoito Goiabis apresentou maior rendimento e teve o peso pré-cozimento padronizado em 6 g.

Tabela 1. Valores obtidos com caracterização física dos biscoitos padrão e biscoito de goiabis.

Parâmetros físicos característicos	Biscoito padrão <sup>1</sup>	Biscoito Goiabis <sup>2</sup>
Peso pré-cozimento (g)	3,03 ± 0,08	6,03 ± 0,06
Peso pós-cozimento (g)	3,07 ± 0,08	5,99 ± 0,06
Densidade pré-cozimento	3,05 ± 0,02	3,99 ± 0,17
Densidade pós-cozimento	3,06 ± 0,02	2,95 ± 0,18
Espessura pré-cozimento	3,05 ± 0,14	3,77 ± 0,19
Espessura pós-cozimento	3,03 ± 0,14	3,77 ± 0,19
Fator de expansão	3,05 ± 0,02	3,79 ± 0,40
Índice de absorção (g/g)	-	3,92 ± 0,09
Índice específico (g/100g)	3,77 ± 0,07	4,00 ± 0,06
Coeficiente de absorção (g/100g)	5,32 ± 0,18	4,00 ± 0,06
Retenção (g/100g)	80,29 ± 4,81	80,23 ± 0,08

<sup>1</sup> Resultado apresentado em valores médios e desvio padrão.

A Tabela 2 apresenta os valores da composição centesimal dos biscoitos, expressos em base úmida. Ao compararmos os dados da composição centesimal obtidos no laboratório, observou-se que o teor de umidade do Goiabis é superior em relação ao padrão, o que pode ser explicado pelo acréscimo da goiaba que apresenta elevada atividade de água. Em relação à proteína e lipídeo, o biscoito Goiabis apresentou teores superiores, devido à adição da farinha de amêndoa.

Tabela 2. Composição centesimal obtida no biscoito padrão e biscoito de goiabis (dados em base úmida).

Componente (%)	Biscoito padrão <sup>1</sup>	Biscoito Goiabis <sup>2</sup>
Umidade	7,38 ± 0,12	14,31 ± 0,41
Proteína	1,89 ± 0,02	3,17 ± 0,11
Lipídios	2,70 ± 0,02	7,33 ± 0,26
Carboidratos	15,61 ± 0,20	18,70 ± 0,42
Carboidratos (M&S)	11,64	17,21 ± 0,23

<sup>1</sup> Resultado apresentado em valores médios e desvio padrão.

Dados de colorimetria para o Goiabis apresentou valores de  $\Delta E^*$  de 28,5, o que caracteriza uma cor rosada e evidentemente distinguível ao olho humano.

### Conclusão

Na elaboração do Goiabis, a substituição parcial de farinha de trigo por ingredientes mais nutritivos proporcionou melhor composição nutricional. Assim, a substituição de ingredientes em novas formulações apresenta uma boa estratégia para a indústria de alimentos para o desenvolvimento de produtos com possíveis propriedades funcionais.

### Referências

AOAC, (2000). Association of Official Analytical Chemists, Official Methods of Analysis of AOAC International. AOAC. 17ª edição.  
Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Universidade de São Paulo (USP).

Apoio/Fomento: Instituto de Nutrição Josué de Castro da UFRJ



## A IMPORTÂNCIA DA ALIMENTAÇÃO COMO TRATAMENTO NA DOENÇA DE ALZHEIMER

MÔNICA TEIXEIRA DA SILVA, THAINÁ LOPES DE SOUZA, SÔNIA MARIA BERBAT ANDRADE PAULA, RENATA MACEDO DOS REIS JANUÁRIO DA SILVA, MARIA EFIGÊNIA SOARES DE CARVALHO

Faculdade Bezerra de Araújo - FABA  
*nutri.berbat@gmail.com*

O número de pessoas com 60 anos ou mais tem crescido significativamente nos últimos anos. No Brasil, vem ocorrendo uma mudança demográfica expressiva em relação a longevidade da população. Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2018), a população brasileira manteve a tendência de envelhecimento dos últimos anos e ganhou 4,8 milhões de idosos desde 2012, superando a marca dos 30,2 milhões em 2017. Os indivíduos acometidos com a Doença de Alzheimer (DA) possuem comprometimentos que prejudicam sua alimentação, havendo a necessidade de um aporte calórico adequado para que esse paciente não fique vulnerável a uma desnutrição. É de suma importância o acompanhamento de um profissional de nutrição, além de informações e cuidados em cada fase da doença.

O estudo teve como objetivo elaborar uma cartilha para familiares e cuidadores quanto à importância da alimentação e intervenção medicamentosa no tratamento do Alzheimer, promovendo qualidade de vida para estes pacientes em todas as fases da doença.

Como método, após estudo dos materiais selecionados foi confeccionada a cartilha elaborada com papel resistente, diagramado e ilustrado para ser utilizada por nutricionistas, cuidadores, acadêmicos em nutrição e também na clínica escola da Faculdade Bezerra de Araújo. Contendo informações e esclarecimentos da doença, abordando os nutrientes mais importantes para serem consumidos, cardápios para as diferentes fases da doença, aporte nutricional necessário, além do cuidado farmacêutico e suplementação.

É uma ferramenta de apoio trazendo esclarecimentos das mudanças de comportamento na doença, da alimentação que precisa possuir consistência adaptada a cada estágio, adequada nutricionalmente e rica em nutrientes com ação protetora, com os antioxidantes, vitaminas do complexo B, vitaminas D, E e C.

Os idosos acometidos pela Doença de Alzheimer sofrem perdas de funções cognitivas que acarretam prejuízos para a realização de atividades diárias, tendo um impacto significativo em sua alimentação. Com isso, a cartilha contribui com os cuidadores e familiares do paciente, pois as informações abordadas facilitam os mesmos nas preparações da alimentação em cada fase e quais suplementos indicados, prevenindo maiores agravos com o avançar da doença.

### Referências

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ALZHEIMER (Brasil). A Doença de Alzheimer. Alimentação. Brasil, p.1-1, 10 set. 2019. Disponível em: <<http://abraz.org.br/web/orientacao-acuidadores/acompanhamento-cotidiano/alimentacao/>> Acesso em: 7 nov. 2019.

MINISTÉRIO DA SAÚDE SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE (Brasil). PORTARIA CONJUNTA Nº 13, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2017. Protocolo Clínico e Diretrizes Terapêuticas da Doença de Alzheimer. Brasil, ano 2017, v. 1, n. 1, ed. 1, p. 1-33, 13 nov. 2017. DOI Disponível em: <http://saude.gov.br/images/pdf/2017/dezembro/08/465660-17-10-MINUTA-de-Portaria-Conjunta-PCDT-Alzheimer-27-11-2017---COMPLETA.pdf>

CUMMINGS J, Lee G, ZHONG K, Fonseca J, TAGHVA K. Alzheimer's disease drug development pipeline: 2021. Alzheimer's & Dementia Journal. 2021,7: e 12179. Disponível em: [https://www.alz.org/research/for\\_researchers/journals/alzheimers\\_dementia\\_journal](https://www.alz.org/research/for_researchers/journals/alzheimers_dementia_journal)

**Palavras-chave:** Alzheimer; idoso; alimentação.

**Apoio/Fomentos:** -



## A IMPORTÂNCIA DA ALIMENTAÇÃO COMO TRATAMENTO NA DOENÇA DE ALZHEIMER

BERBAT, Sônia Maria (nutri.berbat@gmail.com)<sup>1</sup>; SILVA, Mônica<sup>2</sup>; SOUZA, Thainá<sup>2</sup>; SILVA, Renata<sup>1</sup>; CARVALHO, Maria Efigênia<sup>1</sup>

1- Docente da Faculdade Bezerra de Araújo.

2- Discente da Faculdade Bezerra de Araújo.

FACULDADE BEZERRA DE ARAÚJO

Educação alimentar e nutricional

### INTRODUÇÃO

O número de pessoas com 60 anos ou mais tem crescido significativamente nos últimos anos. No Brasil, vem ocorrendo uma mudança demográfica expressiva em relação a longevidade da população. Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2018), a população brasileira manteve a tendência de envelhecimento dos últimos anos e ganhou 4,8 milhões de idosos desde 2012, superando a marca dos 30,2 milhões em 2017. Os indivíduos acometidos com a Doença de Alzheimer (DA) possuem comprometimentos que prejudicam sua alimentação, havendo a necessidade de um aporte calórico adequado para que esse paciente não fique vulnerável a uma desnutrição. É de suma importância o acompanhamento de um profissional de nutrição, além de informações e cuidados em cada fase da doença.

### OBJETIVO

O estudo teve como objetivo elaborar uma cartilha para familiares e cuidadores quanto à importância da alimentação e intervenção medicamentosa no tratamento do Alzheimer, promovendo qualidade de vida para estes pacientes em todas as fases da doença.

### METODOLOGIA

Como método, após estudo dos materiais selecionados foi confeccionada a cartilha elaborada com papel resistente, diagramado e ilustrado para ser utilizada por nutricionistas, cuidadores, acadêmicos em nutrição e também na clínica escola da Faculdade Bezerra de Araújo. Contendo informações e esclarecimentos da doença, abordando os nutrientes mais importantes para serem consumidos, cardápios para as diferentes fases da doença, aporte nutricional necessário, além do cuidado farmacêutico e suplementação.

### RESULTADOS

É uma ferramenta de apoio trazendo esclarecimentos das mudanças de comportamento na doença, da alimentação que precisa possuir consistência adaptada a cada estágio, adequada nutricionalmente e rica em nutrientes com ação protetora, com os antioxidantes, vitaminas do complexo B, vitaminas D, E e C.



### CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os idosos acometidos pela Doença de Alzheimer sofrem perdas de funções cognitivas que acarretam prejuízos para a realização de atividades diárias, tendo um impacto significativo em sua alimentação. Com isso, a cartilha contribui com os cuidadores e familiares do paciente, pois as informações abordadas facilitam os mesmos nas preparações da alimentação em cada fase e quais suplementos indicados, prevenindo maiores agravos com o avançar da doença.

### REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ALZHEIMER (Brasil). *A Doença de Alzheimer. Alimentação*. Brasil, p. 1-1, 10 ed. 2019. Disponível em: <<http://abrax.org.br/web/orientacao-associados/acompanhamento-cotidiano/alimentacao/>>. Acesso em: 7 fevereiro, 2023.

MINISTÉRIO DA SAÚDE SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE (Brasil). PORTARIA CONJUNTA Nº 15, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2017. *Protocolo Clínico e Diretrizes Terapêuticas do Doença de Alzheimer*. Brasil, ano 2017, v. 1, n. 1, ed. 1, p. 1-35, 13 nov. 2017. DOI Disponível em: <http://saude.gov.br/mags/ptd128171dezembro08/485666-17-10-MINUTA-de-Portaria-Conjunta-PCDT-Alzheimer-27-11-2017-COMPLETA.pdf>

CUMMINGS J, Lee G, ZHONG K, Formica J, TAGHVA K. Alzheimer's disease drug development pipeline: 2021. *Alzheimer's & Dementia Journal*. 2021;7: e12179. Disponível em: [https://www.alz.org/research\\_for\\_researchers/journals/alzheimers\\_dementia\\_journal](https://www.alz.org/research_for_researchers/journals/alzheimers_dementia_journal)

## A PRÁTICA LÚDICA EM ATIVIDADES RELACIONADAS AO SISTEMA DIGESTÓRIO DURANTE O ATENDIMENTO NUTRICIONAL PARA IDOSOS

SUELI DE MENDONÇA, MARIA EFIGÊNIA SOARES DE CARVALHO e EDNA RIBEIRO DOS SANTOS

Faculdade Bezerra de Araújo (FABA)  
*nutricionistasu@gmail.com*

O Brasil vive uma acentuada transição em sua estrutura etária, na qual as pessoas idosas são o grupo populacional que apresenta um marcante crescimento em todo o país. O envelhecimento é caracterizado por alterações morfológicas, funcionais, bioquímicas e psicológicas, compreendendo um processo complexo e progressivo, geralmente identificado quando o indivíduo já apresenta algum grau de comprometimento da sua capacidade funcional e cognitiva. O objetivo orientar o idoso no momento da consulta para que o mesmo conheça seu corpo e as mudanças fisiológicas que ocorrem ao longo da vida; há diversas estratégias, metodologias, abordagens e recursos didáticos que podem ser utilizados para a promoção do ensino de ciências na educação nutricional. Trata-se de um estudo qualitativo que consente novas inspirações no campo da ciência ligada à nutrição, trabalho escrito e artesanal lúdico, envolvendo diversos materiais de papelaria, reciclagem, materiais usados em construção civil, biscuit; foram utilizadas como fonte de pesquisa as bases de dados BVS (Biblioteca Virtual em Saúde), Pubmed (Publicações Médicas), SCIELO, livros e sites do Ministério da Saúde. Foi possível confeccionar um modelo do sistema digestório (cavidade oral, Dentes, glândulas salivares, língua); faringe, esôfago, fígado, vesícula, estômago (ácido clorídrico, úlcera, gastrite), pâncreas, intestino delgado e grosso (diverticulite), reto e ânus; utilizando os materiais citados a fim de elucidar o funcionamento e suas deficiências causadas pelas modificações fisiológicas para ampliar e facilitar o conhecimento pelos idosos em atendimento. Os resultados do presente estudo levam a melhor compreensão da importância do funcionamento do sistema digestório nos auxiliando na educação alimentar e nutricional com o idoso. Assim se faz importante a adequação a informação de forma clara e objetiva; observa-se que tal prática lúdica agrega saberes e será de acordo com as limitações de cada indivíduo; podemos concluir que o trabalho possibilitou um momento único, marcante e visto que tal estudo escrito e lúdico venha a ser como incentivo aos demais profissionais que tal trabalho leva o público idoso para ser participativo, feliz e que desperte o comprometimento com o saber e tratamento. Nessa prática pedagógica permite verificar, de modo geral, que o lúdico é capaz de contribuir na aprendizagem de conceitos científicos como as mudanças fisiológicas de cada organismo. O interessante é que tal inovação da prática do emprego lúdico envolve além do que informar, propor interação e experiência à cada atendimento, tornar o atendimento nutricional prazeroso, pois, com o passar dos anos há modificações fisiológicas podendo desenvolver distúrbios nutricionais. Com o conhecimento é possível prevenir, tratar e até mesmo curar patologias através da mudança de hábitos e aceitação do cuidado proposto para a qualidade de vida. Diante das condições observadas a confecção do material pode ser uma alternativa para o ensino e aprendizado.

### Referências

AFONSO. O uso de próteses totais em idosos associados às mudanças tridimensionais da orofaringe que afetam a deglutição. Monte de Caparica: Instituto Superior de Ciências da Saúde Egas Moniz, 2016, pp. 5.

GARCIA, L. F. C; NASCIMENTO, P. M. P. O jogo didático no Ensino de Ciências: uma análise do jogo “descobrimo o corpo humano”. Florianópolis: UFSC, 2017. Disponível em: <http://www.abrapecnet.org.br/enpec/xi-enpec/anais/resumos/R1187-1.pdf>. Acesso em: 28 fevereiro. 2022.

GUYTON, A. C. Fisiologia Humana. Tradução: Charles Alfred Esberard. 13. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. Título original: Physiology of the human.

**Palavras-chave:** Idoso, educação alimentar e nutricional, atividade lúdica, envelhecimento fisiológico

**Apoio/Fomentos:** -



## A PRÁTICA LÚDICA EM ATIVIDADES RELACIONADAS AO SISTEMA DIGESTÓRIO DURANTE O ATENDIMENTO NUTRICIONAL PARA IDOSOS

MENDONÇA, Sueli<sup>1</sup>; CARVALHO, Maria Efigênia Soares<sup>1</sup>; SANTOS, Edna Ribeiro<sup>1</sup>

E-mail: [nutricionistasu@gmail.com](mailto:nutricionistasu@gmail.com)

Faculdade Bezerra de Araújo (FABA)

Área temático: Educação Alimentar e Nutricional

### INTRODUÇÃO

O Brasil vive uma acentuada transição em sua estrutura etária, na qual as pessoas idosas são o grupo populacional que apresenta um marcante crescimento em todo o país. O envelhecimento é caracterizado por alterações morfológicas, funcionais, bioquímicas e psicológicas, compreendendo um processo complexo e progressivo, geralmente identificado quando o indivíduo já apresenta algum grau de comprometimento da sua capacidade funcional e cognitiva.

### OBJETIVO

Orientar o idoso no momento da consulta para que o mesmo conheça seu corpo e as mudanças fisiológicas que ocorrem ao longo da vida

### METODOLOGIA

Trata-se de um estudo qualitativo que consente novas inspirações no campo da ciência ligada à nutrição, trabalho escrito e artesanal lúdico, envolvendo diversos materiais de papelaria, reciclagem, materiais usados em construção civil, biscuit; foram utilizadas como fonte de pesquisa as bases de dados BVS (Biblioteca Virtual em Saúde), Pubmed (Publicações Médicas), SCIELO, livros e sites do Ministério da Saúde.

### RESULTADOS

Foi possível confeccionar um modelo do sistema digestório cavidade oral, faringe, esôfago, fígado, vesícula, estômago, pâncreas, intestino delgado e grosso, reto e ânus; utilizando os materiais citados a fim de elucidar o funcionamento e suas deficiências causadas pelas modificações fisiológicas para ampliar e facilitar o conhecimento pelos idosos em atendimento. Os resultados do presente estudo levam a melhor compreensão da importância do funcionamento do sistema digestório nos auxiliando na educação alimentar e nutricional com o idoso. Assim se faz importante a adequação a informação de forma clara e objetiva; observa-se que tal prática lúdica agrega saberes e será de acordo com as limitações de cada indivíduo



### CONCLUSÃO

Concluímos que o trabalho possibilitou um momento único, marcante e visto que tal estudo escrito e lúdico venha a ser como incentivo aos demais profissionais que tal trabalho leva o público idoso para ser participativo, feliz e que desperte o comprometimento com o saber e tratamento. Contribuindo na aprendizagem de conceitos científicos como as mudanças fisiológicas de cada organismo.

### REFERÊNCIAS

- AFONSO. O uso de próteses totais em idosos associados às mudanças tridimensionais da orofaringe que afetam a deglutição. Monte de Caparaica: Instituto Superior de Ciências da Saúde Egas Moniz, 2016, pp. 5.
- GARCIA, L. F. C.; NASCIMENTO, P. M. P. O jogo didático no Ensino de Ciências: uma análise do jogo "descobrimo o corpo humano". Florianópolis: UFSC, 2017. Disponível em: <http://www.abrapechnet.org.br/enpec/xi-enpec/analises/resumos/R1187-1.pdf>. Acesso em: 28 fevereiro, 2022.
- GUYTON, A. C. *Fisiologia Humana*. Tradução: Charles Alfred Esberard. 13. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. Título original: *Physiology of the human*.

## A REDUÇÃO DE CONSUMO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL COMO RECURSO PARA A DIMINUIÇÃO DOS CUSTOS DAS OFICINAS CULINÁRIAS DO PROJETO DE EXTENSÃO “GASTRONOMIA NA PROMOÇÃO DA SAÚDE”

ALINE GOMES COSTA e KATHARINA BACKES COSTA SILVA  
Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)  
*aline.gcosta8@gmail.com*

**Introdução:** O projeto de extensão Gastronomia na Promoção da Saúde (GPS) foi criado em 2012 e tem como objetivo promover a educação nutricional a partir do desenvolvimento de habilidades culinárias práticas por meio de oficinas culinárias. Até 2019, as oficinas eram realizadas de forma presencial no laboratório do Restaurante Universitário da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). De 2020 até outubro de 2022, as oficinas ficaram suspensas em razão da pandemia da COVID-19. Com o retorno das atividades presenciais, o planejamento das oficinas foi realinhado, optando por preparações com menor uso de produtos de origem animal e maior de legumes e verduras, diante dos benefícios à saúde (Brasil, 2014) e menor custo final. **Objetivo:** Avaliar o custo total e o uso de produtos de origem animal nas preparações realizadas nas oficinas culinárias do projeto de extensão GPS nos anos de 2019, 2022 e 2023. **Metodologia:** Foi realizada uma análise das fichas técnicas das preparações para identificação do uso de ingredientes de origem animal e das listas de solicitação de insumos para avaliação dos custos no período de 2019 a 2023. Em seguida, os custos dos insumos utilizados em cada oficina foram atualizados para valor de compra praticado atualmente pela UFRJ. Por fim, foi realizada a média do custo das oficinas do ano de 2019 e de 2022 a 2023 para calcular a porcentagem de diferença entre os valores. **Resultados:** Todas as oficinas são estruturadas com entrada, prato principal, sobremesa e suco. As oficinas de 2019 (n=10) tinham a carne como prato principal, além de produtos de origem animal na entrada e/ou na sobremesa. As oficinas de 2022 (n=1) e 2023 (n=3) tiveram maior número de preparos veganos, com exceção de algumas receitas em que a carne era utilizada em menor quantidade (quando comparada com as de 2019), de forma a agregar sabor e textura diferente, como o estrogonofe de frango com creme de inhame. O custo médio das oficinas de 2019 foi de R\$421,76 e de 2022 a 2023 de R\$277,08. Houve uma redução de 34,3% nos custos das oficinas. Essa redução pode facilitar a reprodução das receitas no ambiente doméstico dos participantes das oficinas oferecidas pelo projeto GPS, além de estimular o maior consumo de legumes e verduras. **Considerações finais:** Além de reduzir os custos das oficinas, optar por alimentos de origem vegetal e limitar o consumo de alimentos de origem animal fomenta indiretamente um sistema alimentar socialmente mais justo e menos estressante para o meio ambiente, os animais e a biodiversidade (Brasil, 2014), a convergir com o objetivo central do projeto de promover saúde para todos por meio da Gastronomia.

### **Referências**

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília, 2014. p.31. Acesso em: <[https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf)>

**Palavras-chave:** Gastronomia. Saúde. Oficinas culinárias. Consumo alimentar.

**Apoio/Fomentos:** Bolsa PROFAEX.



## A redução de consumo de produtos de origem animal como recurso para a diminuição dos custos das oficinas culinárias do projeto de extensão “Gastronomia na Promoção da Saúde”

Autoras: Aline Gomes Costa e Katharina Backes Costa Silva (aline.gcosta8@gmail.com)

Orientadoras: Prof<sup>a</sup>Dr<sup>a</sup> Leticia Ferreira Tavares e Prof<sup>a</sup>Dr<sup>a</sup> Maria Eliza Assis dos Passos

Instituto de Nutrição Josué de Castro | Departamento de Gastronomia

Eixo temático: Educação Alimentar e Nutricional

### INTRODUÇÃO

O projeto de extensão Gastronomia na Promoção da Saúde (GPS) foi criado em 2012 e tem como objetivo promover a educação nutricional a partir do desenvolvimento de habilidades culinárias práticas por meio de oficinas culinárias. Até 2019, as oficinas eram realizadas de forma presencial no laboratório do Restaurante Universitário da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). De 2020 até outubro de 2022, as oficinas ficaram suspensas em razão da pandemia da COVID-19. Com o retorno das atividades presenciais, o planejamento das oficinas foi realinhado, optando por preparações com menor uso de produtos de origem animal e maior de legumes e verduras, diante dos benefícios à saúde (Brasil, 2014) e menor custo final.

### OBJETIVO GERAL

Avaliar o custo total e o uso de produtos de origem animal nas preparações realizadas nas oficinas culinárias do projeto de extensão GPS nos anos de 2019, 2022 e 2023.

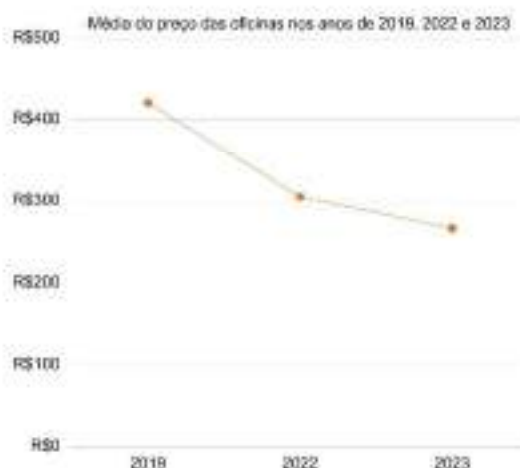
### METODOLOGIA

Foi realizada uma análise das fichas técnicas das preparações para identificação do uso de ingredientes de origem animal e das listas de solicitação de insumos para avaliação dos custos no período de 2019 a 2023. Em seguida, os custos dos insumos utilizados em cada oficina foram atualizados para valor de compra praticado atualmente pela UFRJ. Por fim, foi realizada a média do custo das oficinas do ano de 2019 e de 2022 a 2023 para calcular a porcentagem de diferença entre os valores.

### RESULTADOS

Todas as oficinas são estruturadas com entrada, prato principal, sobremesa e suco. As oficinas de 2019 (n=10) tinham a carne como prato principal, além de produtos de origem animal na entrada e/ou na sobremesa. As oficinas de 2022 (n=1) e 2023 (n=3) tiveram maior número de preparos veganos, com exceção de algumas receitas em que a carne era utilizada em menor quantidade (quando comparada com as de 2019), de forma a agregar sabor e textura diferente, como o estrogonofe de frango com creme de inhame.

O custo médio das oficinas de 2019 foi de R\$421,76 e de 2022 a 2023 de R\$277,08. Houve uma redução de 34,3% nos custos das oficinas. Essa redução pode facilitar a reprodução das receitas no ambiente doméstico dos participantes das oficinas oferecidas pelo projeto GPS, além de estimular o maior consumo de legumes e verduras.



### CONSIDERAÇÕES FINAIS

Além de reduzir os custos das oficinas, optar por alimentos de origem vegetal e limitar o consumo de alimentos de origem animal fomenta indiretamente um sistema alimentar socialmente mais justo e menos estressante para o meio ambiente, os animais e a biodiversidade (Brasil, 2014), a convergir com o objetivo central do projeto de promover saúde para todos por meio da Gastronomia.

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília, 2014. p.31. Acesso em: <[https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf)>

## **ANÁLISE DO CONSUMO ALIMENTAR DE FRUTAS E VEGETAIS DE PACIENTES ATENDIDOS EM UM AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO NA ZONA OESTE DO RIO DE JANEIRO**

JOSIFRANCY DE SOUZA SILVA GONÇALVES, RENATA CAVALCANTI DE ALBUQUERQUE COSTA, DÉBORA FERREIRA CHRISTOVAO, SÔNIA MARIA BERBAT ANDRADE PAULA e SULAMITA ALVES CONCEIÇÃO

Faculdade Bezerra de Araújo (FABA)

*francyjo1@hotmail.com*

**Introdução:** A avaliação do consumo alimentar é realizada para prover subsídios para o desdobramento e inserção de planos nutricionais e deve incorporar um regulamento de atendimento para avaliação nutricional, cujo propósito deve ser o de avaliar se a ingestão de alimentos está adequada, além de constatar hábitos inadequados e/ou a ingestão abundante de alimentos com pobre conteúdo nutricional. Com isso, a análise do consumo alimentar tem papel competente e não se limita à contagem dos nutrientes ingeridos, ao contrário, busca-se o reconhecimento do que determina a alimentação cotidiana. A Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) tem como objetivo, mensurar as estruturas de consumo, dos gastos, dos embolsos e a parte da comutação patrimonial familiar, oportuniza traçar um perfil das classes dos indivíduos brasileiros a partir do estudo de seus respectivos orçamentos familiares. **Objetivo:** Analisar o consumo alimentar de frutas e vegetais, de um recorte de pacientes atendidos em um ambulatório de nutrição da zona oeste do Rio de Janeiro.

**Metodologia:** Foram utilizados dados da pesquisa de orçamento familiar (POF) realizado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) entre Julho de 2017 e julho de 2018, em comparativo com uma pesquisa transversal, descritiva, com pacientes do ambulatório de nutrição de uma faculdade privada, com dados coletados entre julho e dezembro de 2022. Os pacientes foram avaliados por meio da aplicação de um questionário de frequência alimentar, com 82 respondentes, após assinarem o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). O mesmo continha opções fechadas de respostas com quantidade de dias específicos de consumos, a partir das seguintes variáveis: consumo de legumes, consumo de verduras e consumo de frutas. **Resultados:** Nesta pesquisa foi constatado uma variabilidade no consumo de frutas, sendo as mais consumidas considerando o consumo de 1 vez por dia, banana (n=28; 34,1%), laranja (n=28; 34,1%), seguida de maçã (n=23; 28,0%). Nas fontes de legumes e hortaliças as mais consumidas tomate (n=26; 31,7%), alface (n=17; 20,7%), cenoura (n=13; 15,8%). **Considerações finais:** É possível observar a importância do acompanhamento nutricional como incentivo ao consumo de frutas e vegetais e a necessidade de políticas públicas que possibilitem a melhora da variedade alimentar no prato da população brasileira.

### **Referências**

FISBERG, Regina; Marchioni, Dirce; Colucci, Ana Carolina. Avaliação do consumo alimentar e da ingestão de nutrientes na prática clínica. Sociedade Brasileira de Endocrinologia e Metabologia, Junho, 2009.

ANDRADE, Amanda, et al, Consumo alimentar de um grupo de idosos do município de Paripiranga - Bahia, Revista saúde em foco, Edição nº 11, 2019 .

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. Pesquisa de Orçamento Familiar 2017 – 2018; Análise do consumo alimentar pessoal no Brasil, Rio de Janeiro, 2020 .

**Palavras-chave:** Consumo alimentar, consumo de frutas, consumo de vegetais ingestão de nutrientes

**Apoio/Fomentos:** -





## ANÁLISE DO CONSUMO ALIMENTAR DE FRUTAS E VEGETAIS DE PACIENTES ATENDIDOS EM UM AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO NA ZONA OESTE DO RIO DE JANEIRO.

GONÇALVES, Josifrancy<sup>1</sup>(francyjo1@hotmail.com);CAVALCANTI, Renata<sup>1</sup>;BERBAT, Sônia<sup>1</sup>;CHRISTOVÃO, Débora<sup>2</sup>; CONCEIÇÃO, Sulamita<sup>2</sup>.

1- Docente da Faculdade Bezerra de Araújo.

2- Discente da Faculdade Bezerra de Araújo.

FACULDADE BEZERRA DE ARAÚJO

Segurança alimentar e nutricional

### INTRODUÇÃO

A avaliação do consumo alimentar é realizada para prover subsídios para o desdobramento e inserção de planos nutricionais e deve incorporar um regulamento de atendimento para avaliação nutricional, cujo propósito deve ser o de avaliar se a ingestão de alimentos está adequada, além de constatar hábitos inadequados e/ou a ingestão abundante de alimentos com pobre conteúdo nutricional. Com isso, a análise do consumo alimentar tem papel competente e não se limita à contagem dos nutrientes ingeridos, ao contrário, busca-se o reconhecimento do que determina a alimentação cotidiana. A Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) tem como objetivo, mensurar as estruturas de consumo, dos gastos, dos embolsos e a parte da comutação patrimonial familiar, oportuniza traçar um perfil das classes dos indivíduos brasileiros a partir do estudo de seus respectivos orçamentos familiares.

### OBJETIVO

Analisar o consumo alimentar de frutas e vegetais, de um recorte de pacientes atendidos em um ambulatório de nutrição da zona oeste do Rio de Janeiro.

### METODOLOGIA

Foram utilizados dados da pesquisa de orçamento familiar (POF) realizado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) entre Julho de 2017 e julho de 2018, em comparativo com uma pesquisa transversal, descritiva, com pacientes do ambulatório de nutrição de uma faculdade privada, com dados coletados entre julho e dezembro de 2022. Os pacientes foram avaliados por meio da aplicação de um questionário de frequência alimentar, com 82 respondentes, após assinarem o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). O mesmo continha opções fechadas de respostas com quantidade de dias específicos de consumos, a partir da seguintes variáveis: consumo de legumes, consumo de verduras e consumo de frutas.

### RESULTADOS

Nesta pesquisa foi constatado uma variabilidade no consumo de frutas, sendo as mais consumidas considerando o consumo de 1 vez por dia.

**Tabela 1-** Frutas e vegetais mais consumidos por pacientes no ambulatório de nutrição

Consumo 1 vez por dia	
<b>Fruta</b>	
Banana	34,1% (n=28)
Laranja	34,1% (n=28)
Maçã	28 % (n=23)
<b>Vegetais</b>	
Tomate	31,7% (n=26)
Afíce	20,7% (n=17)
Cenoura	15,8% (n=13)

Os resultados demonstraram a importância do acompanhamento nutricional em incentivar o consumo de frutas e vegetais. Ações dessa natureza são essenciais, para que se diminuam as barreiras impostas para um consumo desses alimentos, barreiras como, a falta de tempo, de conhecimento e sobre a variedade de alimentos que existem e a importância do seu consumo para a saúde. A quantidade, a variedade no consumo de frutas e hortaliças é um fator importante na prevenção de doenças crônicas e adiposidade.

### CONSIDERAÇÕES FINAIS

É possível observar a importância do acompanhamento nutricional como incentivo ao consumo de frutas e vegetais e a necessidade de políticas públicas que possibilitem a melhora da variedade alimentar no prato da população brasileira.

### REFERÊNCIAS

- FISBERG, Regina; Marchioni, Dirce; Colucci, Ana Carolina. **Avaliação do consumo alimentar e da ingestão de nutrientes na prática clínica.** Sociedade Brasileira de Endocrinologia e Metabologia. Junho, 2009.
- ANDRADE, Amanda, et al. Consumo alimentar de um grupo de idosos do município de Paripiranga - Bahia. **Revista saúde em foco**, Edição nº 11, 2019 .
- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. Pesquisa de Orçamento Familiar 2017 – 2018; Análise do consumo alimentar pessoal no Brasil, Rio de Janeiro, 2020 .

## **AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE MULHERES EM IDADE REPRODUTIVA SOB ASSISTÊNCIA AMBULATORIAL**

THALITA VICENTE BRANDÃO, JENNIFER CALAZANS DA CONCEIÇÃO, RAMON ALMEIDA RAMOS, MARCELLE BARBOSA ROSA, ANA LUISA TEIXEIRA MOTA, AMANDA DUARTE CAMPOS SOUZA, PEDRO FERREIRA DE PAULA, GABRIEL FERREIRA DOS SANTOS, RAYANE SILVA DA CONCEIÇÃO, RENATA FRAUCHES MEDEIROS e MANUELA DOLINSKY

Universidade Federal Fluminense (UFF)

*thalita\_vicente@id.uff.br*

**INTRODUÇÃO:** A avaliação do consumo alimentar de uma população é um fator importante para prevenção de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), visto que a partir disso é possível fazer intervenções nutricionais pertinentes que poderão trazer benefícios à saúde. Os polifenóis são compostos bioativos que atuam na nutrição preventiva e como adjuvantes terapêuticos no tratamento de DCNT e sabe-se que uma maior ingestão está associada com o consumo de frutas, verduras, legumes e seus derivados, além das especiarias (CASTRO-ACOSTA et. al., 2018). Por isso, é importante avaliar o consumo alimentar e a presença de alimentos ricos em polifenóis e uma alternativa é utilizar inquéritos dietéticos que são formas acessíveis e de baixo custo, tendo em vista que a alimentação passa a ser vista como via de proteção contra possíveis danos gerados no organismo com o intuito de prevenir o desenvolvimento de DCNT, principalmente em mulheres. **OBJETIVO:** Avaliar o consumo alimentar de mulheres em idade reprodutiva atendidas no Ambulatório de Dietética e Alimentos Funcionais (AMBDAF) da Universidade Federal Fluminense (UFF). **METODOLOGIA:** Foram selecionadas para o estudo 57 mulheres que se encontravam em idade reprodutiva (entre 18 e 49 anos) atendidas no AMBDAF. Para avaliar o consumo alimentar destas pacientes, foram utilizados recordatórios de 24 horas e questionários de frequência alimentar (QFA). Os dados obtidos foram tabulados em uma planilha de Excel contendo uma base de dados de alimentos da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO, 2004). Para a avaliação do consumo de polifenóis, foi utilizada a base de dados do Phenol-Explorer 3.6. **RESULTADOS:** Constatou-se que a frequência de ingestão semanal de frutas foi de 43,18% e de legumes e verduras de 34,09%, caracterizando um baixo consumo diário desses alimentos quando comparados a ingestão preconizada pela Organização Mundial da Saúde (OMS, 2003) (400m/dia). Em relação ao consumo de café que é amplamente consumido pela população brasileira e possui teores significativos de polifenóis, além de ser adjuvante do efeito cardioprotetor, foi diagnosticado que sua ingestão semanal foi de 25,46%. **CONSIDERAÇÕES FINAIS:** Conclui-se que a ingestão inadequada de vegetais diagnosticada nas pacientes explicita a necessidade do aumento do consumo desses grupos alimentares para atender às recomendações nutricionais adequadas, além de garantir a ingestão necessária de polifenóis para a prevenção de doenças crônicas não transmissíveis. Com isso, destaca-se a importância da atuação do profissional nutricionista, nesse contexto atuantes do AMBDAF, para a realização de ações de educação alimentar e nutricional alinhadas ao acompanhamento nutricional e análise da resposta da paciente à conduta nutricional, garantindo-lhes maior autonomia alimentar e proporcionando melhores condições de vida.

### **Referências**

CASTRO-ACOSTA, M. L., SANDERS, T. A. B., REIDLINGER, D. P., DARZI, J., HALL, W. L. Adherence to UK dietary guidelines is associated with higher dietary intake of total and specific polyphenols compared with a traditional UK diet: further analysis of data from the Cardiovascular risk REduction Study: Supported by an Integrated Dietary Approach (CRESSIDA) randomised controlled trial. *British Journal of Nutrition*, 2018. <https://doi.org/10.1017/S0007114518003409>.

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO) 1ª ed. Campinas: NEPA – UNICAMP, 2004. 42 p.

Organização Mundial da Saúde (OMS). Dieta, nutrição e prevenção de doenças crônicas: relatório de uma consulta conjunta de especialistas da OMS/FAO. Genebra: OMS; 2003.

**Palavras-chave:** consumo alimentar; dietética; alimentos funcionais.

**Apoio/Fomentos:** -



## AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE MULHERES EM IDADE REPRODUTIVA SOB ASSISTÊNCIA AMBULATORIAL

BRANDÃO, Thalita (thalita\_vicente@id.uff.br)<sup>1</sup>; CONCEIÇÃO, Jennifer<sup>1</sup>; RAMOS, Ramon<sup>1</sup>; ROSA, Marcelle<sup>1</sup>; MOITA, Ana<sup>1</sup>; SOUZA, Amanda<sup>1</sup>; PAULA, Pedro<sup>1</sup>; SANTOS, Gabriel<sup>2</sup>; CONCEIÇÃO, Rayane<sup>3</sup>; MEDEIROS, Renata<sup>3</sup>; DOLINSKY, Manuela<sup>3</sup>

UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE <sup>1</sup>

Educação alimentar e nutricional

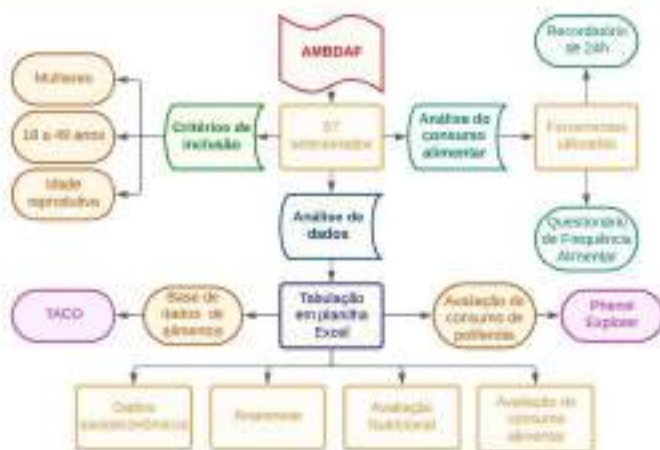
### INTRODUÇÃO

A avaliação do consumo alimentar de uma população é um fator importante para prevenção de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), visto que a partir disso é possível fazer intervenções nutricionais pertinentes que poderão trazer benefícios à saúde. Os polifenóis são compostos bioativos que atuam na nutrição preventiva e como adjuvantes terapêuticos no tratamento de DCNT e sabe-se que uma maior ingestão está associada com o consumo de frutas, verduras, legumes e seus derivados, além das especiarias (CASTRO-ACOSTA et. al., 2018). Por isso, é importante avaliar o consumo alimentar e a presença de alimentos ricos em polifenóis e uma alternativa é utilizar inquéritos dietéticos que são formas acessíveis e baixo custo, tendo em vista que a alimentação passa a ser vista como via de proteção contra possíveis danos gerados no organismo com o intuito de prevenir o desenvolvimento de doenças crônicas transmissíveis, principalmente em mulheres.

### OBJETIVO

Avaliar o consumo alimentar de mulheres em idade reprodutiva atendidas no Ambulatório de Dietética e Alimentos Funcionais (AMBDAF) da Universidade Federal Fluminense (UFF).

### METODOLOGIA



### RESULTADOS



### CONCLUSÕES

Conclui-se que a ingestão inadequada de vegetais diagnosticada nas pacientes explicita a necessidade do aumento do consumo desses grupos alimentares para atender às recomendações nutricionais adequadas, além de garantir a ingestão necessária de polifenóis para a prevenção de doenças crônicas não transmissíveis. Com isso, destaca-se a importância da atuação do profissional nutricionista, nesse contexto atuantes do AMBDAF, para a realização de ações de educação alimentar e nutricional alinhadas ao acompanhamento nutricional e análise da resposta da paciente à conduta nutricional, garantindo-lhes maior autonomia alimentar e proporcionando melhores condições de vida.

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CASTRO-ACOSTA, M. L.; SANDERS, T. A. B.; REIDLINGER, D. P.; DARZI, J.; HALL, W. L. Adherence to UK dietary guidelines is associated with higher dietary intake of total and specific polyphenols compared with a traditional UK diet: further analysis of data from the Cardiovascular risk REDuction Study: Supported by an Integrated Dietary Approach (CRESSIDA) randomised controlled trial. *British Journal of Nutrition*, 2018. <https://doi.org/10.1017/S0007114518003429>.  
Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO) 1<sup>o</sup> ed. Campinas: NEPA - UNICAMP, 2004. 42 p.  
Organização Mundial da Saúde (OMS). Dieta, nutrição e prevenção de doenças crônicas: relatório de uma consulta conjunta de especialistas da OMS/FAO. Genebra: OMS, 2003.

APOIOS: pibic/cnpq e prograd/uff



## CONHECENDO O GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA: ABORDAGEM COM ADULTOS EM PROCESSO DE ALFABETIZAÇÃO DE UMA ESCOLA MUNICIPAL DO RIO DE JANEIRO

MARCIA EDUARDA BARROS DE MAGALHÃES, LUCILÉIA GRAHEN TAVARES COLARES, ARLYSON OLIVEIRA DOS SANTOS, GIOVANNA CANDEIRA CISTARO, JULIANA JANONI DE PINHO GRALATO, BRENDA DA SILVA MOURA DOS SANTOS, BRUNA CAVALCANTE GIRARDI, ANNA JULY DA SILVA OLIVEIRA, MAISA GARCIA VIEIRA, YASMIN GONÇALVES RAMOS DE OLIVEIRA, OTÍLIA CRISTINA MARTINS PACHECO FARIA, AMANDA RAYSSA DOS REIS RODRIGUES, e LIDIANE MARINS

Laboratório de Pesquisa e Extensão em Sustentabilidade na Produção de Refeições - UFRJ  
*maduu.barrs@gmail.com*

Nos últimos tempos, o Brasil passou por inúmeras mudanças políticas, econômicas, sociais e culturais que impactaram o consumo alimentar da população. Nesse sentido, os hábitos alimentares passaram por profundas transformações, como o aumento do consumo dos alimentos fabricados pela indústria, bem como o distanciamento do ato de preparar os alimentos. Essas questões são abordadas pelo Guia Alimentar Para a População Brasileira (GAPB), sendo que este traz contribuições relevantes para a sociedade brasileira, considerando que uma alimentação saudável envolve alimentos, aspectos culturais e sociais (BRASIL, 2014). O objetivo deste trabalho foi apresentar, aos alunos do programa de Educação de Jovens e Adultos (PEJA) de uma escola pública no Rio de Janeiro, a classificação NOVA dos alimentos, bem como estimular o consumo de alimentos in natura e minimamente processados. A atividade foi realizada com dois grupos de alunos (manhã e tarde) em dois dias do mês de abril de 2023, sendo desenvolvida abordagem sobre alimentos in natura e minimamente processados, alimentos processados e ultraprocessados, respectivamente. A abordagem foi dividida em dois momentos: 1º) apresentação e slides e vídeos e 2º) atividade prática. Na atividade prática, foi desenvolvido um “dado” contendo figuras de alimentos in natura e os alunos eram convidados a jogar o dado e, a partir da figura dos alimentos, dar exemplos de alimentos minimamente processados oriundos dos “in natura”. Outra atividade prática realizada na temática alimentos processados e ultraprocessados, foi a disposição em uma mesa de embalagens de alimentos processados e ultraprocessados, e os alunos tinham que separar as embalagens conforme a classificação dos alimentos. Durante a realização das atividades foi observada dificuldade dos alunos em relação à compreensão da classificação dos alimentos, principalmente, devido às terminologias utilizadas no GAPB. Muitos alunos tiveram dificuldade em compreender o significado da palavra “minimamente”. Conclui-se que apesar da relevância das mensagens do GAPB, há necessidade de melhor apresentar tais mensagens para que se torne acessível a todos, sendo o nutricionista um dos agentes desta ação que é antes de tudo um compromisso social.

### Referências

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014.

Comissão EAT-Lancet; The Lancet ; Alimento, Planeta, Saúde, 2019.

**Palavras-chave:** NOVA classificação dos alimentos, Guia Alimentar para a População Brasileira (2014), abordagem para alunos do Programa de Educação de Jovens e Adultos (PEJA)

**Apoio/Fomentos:** Professora Lidiane Marins do Programa de Educação de Jovens e Adultos (PEJA) de E.M. Brigadeiro Eduardo Gomes

## O Guia Alimentar para a População Brasileira: abordagem com adultos em processo de alfabetização de uma escola municipal do Rio de Janeiro

AUTORES: MAGALHÃES-BARRROS, MARCIA EDUARDA, GARCIA VIEIRA, MAISA, REIS, AMANDA, FARIA, OTILIA, JANONI, JULIANA OLIVEIRA, YASMIN, GIRARDI, BRUNA, CISTARO, GIOVANNA OLIVEIRA DOS SANTOS, ALYSON, SILVA MOURA DOS SANTOS, BRENDA OLIVEIRA, ANNA JULY. ORIENTADORES: COLARES, LUCILEIA GRANHEN TAVARES, MARINS, LIDIANE.

[mackstern@ufrj.br](mailto:mackstern@ufrj.br)

INSTITUTO DE NUTRIÇÃO JOSUÉ DE CASTRO (CCS - UFRJ)

LABORATÓRIO DE SUSTENTABILIDADE NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES (LASUPRE)

Área temática Promoção da alimentação adequada, saudável e sustentável para coletividades; desenvolvimento de ferramentas e ações educativas

**Palavra-chave:** NOVA classificação dos alimentos, Guia Alimentar para a População Brasileira (2014), abordagem para alunos do Programa de Educação de Jovens e Adultos (PEJA)

### INTRODUÇÃO

Nos últimos tempos, o Brasil passou por inúmeras mudanças políticas, econômicas, sociais e culturais que impactaram o consumo alimentar da população. Nesse sentido, os hábitos alimentares passaram por profundas transformações, como o aumento do consumo dos alimentos fabricados pela indústria, bem como o distanciamento do ato de preparar os alimentos. Essas questões são abordadas pelo Guia Alimentar Para a População Brasileira (GAPB), sendo que este traz contribuições relevantes para a sociedade brasileira, considerando que uma alimentação saudável envolve aspectos culturais e sociais (BRASIL, 2014).

### OBJETIVO E METODOLOGIA

O objetivo deste trabalho foi apresentar, aos alunos do programa de Educação de Jovens e Adultos (PEJA) de uma escola pública no Rio de Janeiro, a classificação NOVA dos alimentos, bem como estimular o consumo de alimentos in natura e minimamente processados. A atividade foi realizada com dois grupos de alunos (manhã e tarde) em dois dias do mês de abril de 2023, sendo desenvolvida abordagem sobre alimentos in natura e minimamente processados, alimentos processados e ultraprocessados, respectivamente. A abordagem foi dividida em dois momentos: 1º) apresentação de slides e vídeos e 2º) atividade prática. Na atividade prática, foi desenvolvido um "dado" contendo figuras de alimentos in natura e os alunos eram convidados a jogar o dado e, a partir da figura dos alimentos, dar exemplos de alimentos minimamente processados oriundos dos "in natura". Outra atividade prática realizada na temática alimentos processados e ultraprocessados, foi a disposição em uma mesa de embalagem de alimentos processados e ultraprocessados, e os alunos tinham que separar as embalagens conforme a classificação dos alimentos.

### RESULTADOS

Durante a realização das atividades foi observada dificuldade dos alunos em relação à compreensão da classificação dos alimentos, principalmente, devido às terminologias utilizadas no GAPB. Muitos alunos tiveram dificuldade em compreender o significado da palavra "minimamente".

### RESULTADOS



FOTO 1. Discussão com os alunos do PEJA da ESCOLA MUNICIPAL BRIGADIERO EDUARDO GOMES (Rio de Janeiro, RJ) em relação às classificações "in natura" e minimamente processado.

FOTO 2. Atividade prática realizada no primeiro dia, utilizando-se um "dado" contendo figuras de alimentos in natura para a discussão com os alunos.



FOTO 3. Atividade prática realizada no segundo dia, abordando alimentos processados e ultraprocessados.

### CONCLUSÃO

Conclui-se que apesar da relevância das mensagens do GAPB, há necessidade de melhor apresentar tais mensagens para que se torne acessível a todos, sendo o nutricionista um dos agentes desta ação que é antes de tudo um compromisso social.

### REFERÊNCIAS

Brasil, Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1.– Brasília : Ministério da Saúde, 2014.

Comissão EAT-Lancet; The Lancet ; Alimento, Planeta, Saúde, 2019.

AGRADECIMENTO: ESCOLA MUNICIPAL BRIGADIERO EDUARDO GOMES, em especial à professora Lidiane Martins



## CONTRIBUINDO PARA ESCOLHAS ALIMENTARES MAIS INFORMADAS: AÇÃO EDUCATIVA COM ESTUDANTES DO ENSINO MÉDIO DE MACAÉ, RJ

MARIA HELENA NOGUEIRA DA SILVA, CAROLINE DEVECCHI PEREIRA, ANA LUIZA HENRIQUE DE ALMEIDA e PRISCILA VIEIRA PONTES  
Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) – Campus Macaé  
*eumariahelenans@gmail.com*

Introdução: As escolhas alimentares são determinadas por vários fatores, sendo alguns de caráter individual e outros que envolvem aspectos sociais, econômicos, culturais e políticos. Ações que contribuem para que os consumidores recebam informações adequadas e baseadas em evidências científicas sobre a qualidade da alimentação podem favorecer escolhas alimentares conscientes e saudáveis. Objetivo: Trocar saberes sobre alimentação adequada, saudável e sustentável com estudantes do ensino médio de Macaé/RJ. Metodologia: A ação educativa foi desenvolvida pela equipe do projeto de extensão ESAURA – Escolha Saudável Utilizando Rótulos de Alimentos, durante o evento Conhecendo a UFRJ, realizado em maio de 2023 no campus UFRJ-Macaé. A ação educativa ocorreu em duas etapas: a primeira consistiu em dialogar com os estudantes sobre a percepção deles quanto ao conceito de alimentação adequada, saudável e sustentável. A troca de saberes envolveu os conhecimentos sobre o Guia alimentar para a população brasileira; a classificação dos alimentos segundo o grau de processamento, e a nova rotulagem nutricional de alimentos. Para a segunda etapa, foi utilizado um jogo chamado “jogo da alimentação consciente”, criado pela equipe do projeto, no qual os participantes tinham que relacionar imagens e palavras. Por exemplo, a imagem de uma embalagem de chocolate em pó deveria ser associada ao termo alimentos processados. O jogo foi criado à luz do Guia alimentar. Ao final do jogo, os participantes expuseram as principais mensagens promovidas pela ação, gerando um debate sobre estratégias que devem ser usadas para uma alimentação mais informada e saudável. Resultados: Cerca de 40 estudantes do ensino médio participaram da dinâmica, representando 5 escolas de Macaé. A maioria dos adolescentes não conhecia o Guia alimentar, nem a classificação dos alimentos segundo o grau de processamento, assim como a nova rotulagem nutricional dos alimentos. Destaca-se que durante o jogo foi evidenciada a associação que os adolescentes fazem entre ultraprocessados e produtos com aditivos alimentares. Além disso, indicaram que produtos de origem animal devem ser consumidos de modo consciente, o que demonstra que percebem o impacto ambiental das escolhas alimentares. Conclusão: A troca de saberes oportunizou a divulgação das orientações do Guia alimentar para uma alimentação adequada, saudável e sustentável, além de incentivar os participantes à leitura dos rótulos dos alimentos e à criticidade para as escolhas alimentares. Além da troca de saberes sobre alimentação e nutrição, a ação buscou despertar o interesse dos adolescentes para o ensino superior, através de uma ação de extensão universitária.

### Referências

SAÚDE, Ministério da. Guia alimentar para a população brasileira. 2014  
Resolução de Diretoria Colegiada (RDC nº 429) de 8 de outubro de 2020. ANVISA  
Instrução Normativa Nº 75, 8 de outubro de 2020. ANVISA.

**Palavras-chave:** Alimentação Saudável, Educação Alimentar, Nova Rotulagem Nutricional, Guia Alimentar para a População Brasileira.

**Apoio/Fomentos:** -

## CONTRIBUINDO PARA ESCOLHAS ALIMENTARES MAIS INFORMADAS: AÇÃO EDUCATIVA COM ESTUDANTES DO ENSINO MÉDIO DE MACAÉ, RJ.

SILVA, Maria Helena<sup>1</sup>; PEREIRA, Caroline<sup>1</sup>; ALMEIDA, Ana Luiza<sup>1</sup>; PONTES, Priscila<sup>1</sup>.  
INSTITUTO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - CENTRO MULTIDISCIPLINAR UFRJ-MACAÉ<sup>1</sup>  
Educação Alimentar e Nutricional

**Palavras-chave:** Alimentação Saudável, Educação Alimentar, Nova Rotulagem Nutricional, Guia Alimentar para a População Brasileira.

**Email:** [sumariahelenans@gmail.com](mailto:sumariahelenans@gmail.com)

### INTRODUÇÃO

As escolhas alimentares são determinadas por vários fatores, sendo alguns de caráter individual e outros que envolvem aspectos sociais, econômicos, culturais e políticos. Ações que contribuem para que os consumidores recebam informações adequadas e baseadas em evidências científicas sobre a qualidade da alimentação podem favorecer escolhas alimentares conscientes e saudáveis.

### OBJETIVO

Trocar saberes sobre alimentação adequada, saudável e sustentável com estudantes do ensino médio de Macaé/RJ.

### METODOLOGIA

A ação educativa foi desenvolvida pela equipe do projeto de extensão ESAURA – Escolha Saudável Utilizando Rótulos de Alimentos, durante o evento Conhecendo a UFRJ, realizado em maio de 2023 no campus UFRJ-Macaé. A ação ocorreu em duas etapas:

- **1ª etapa:** consistiu em dialogar com os estudantes sobre a percepção deles quanto ao conceito de alimentação adequada, saudável e sustentável.
- **2ª etapa:** foi utilizado um jogo chamado "Jogo da Alimentação Consciente", criado pela equipe do projeto, no qual os participantes tinham que relacionar imagens e palavras.

Ao final do jogo, os participantes expuseram as principais mensagens promovidas pela ação, gerando um debate sobre estratégias que devem ser usadas para uma alimentação mais informada e saudável.



A troca de saberes envolveu os conhecimentos sobre o Guia Alimentar para a População Brasileira; a classificação dos alimentos segundo o grau de processamento, e a Nova Rotulagem Nutricional de Alimentos.



O jogo foi criado à luz do Guia alimentar. Nesse exemplo, a imagem de uma embalagem de chocolate em pó deveria ser associada ao termo "alimentos processados" e à sua definição.

### RESULTADOS

Cerca de 40 estudantes do ensino médio participaram da dinâmica, representando 5 escolas de Macaé. A maioria dos adolescentes não conhecia o Guia alimentar, nem a classificação dos alimentos segundo o grau de processamento, assim como a nova rotulagem nutricional dos alimentos. Destaca-se que durante o jogo foi evidenciada a associação que os adolescentes fazem entre ultraprocessados e produtos com aditivos alimentares. Além disso, indicaram que produtos de origem animal devem ser consumidos de modo consciente, o que demonstra que percebem o impacto ambiental das escolhas alimentares.



Figura 1. Atividade educativa dialogada com os estudantes de Ensino Médio de Macaé, RJ.



Figura 2. Estudantes relacionando as informações contidas nas fichas do Jogo da Alimentação Consciente.

### CONCLUSÃO

A troca de saberes oportunizou a divulgação das orientações do Guia Alimentar para uma alimentação adequada, saudável e sustentável, além de incentivar os participantes à leitura dos rótulos dos alimentos e à criticidade para as escolhas alimentares. Além da troca de saberes sobre alimentação e nutrição, a ação buscou despertar o interesse dos adolescentes para o ensino superior, através de uma ação de extensão universitária.

### REFERÊNCIAS

- BRASIL. Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 429, de 8 de outubro de 2020.  
BRASIL. Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Instrução Normativa - IN N° 75, de 8 outubro de 2020  
BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a População Brasileira. 2. ed., 156 p. Brasília, 2014.



## DIRETRIZES PARA O TRABALHO PEDAGÓGICO EM EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

BEATRIZ DUARTE SOARES, NEIDE APARECIDA DE ABREU GERMANO, LUCIÉLEN RIBEIRO DE MENEZES TELES, ELIDIANE PEREIRA DA SILVA e PATRÍCIA HENRIQUES  
Universidade Federal Fluminense (UFF)  
*beatrizds@id.uff.br*

**INTRODUÇÃO:** O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) orienta a inclusão da Educação Alimentar e Nutricional (EAN) no processo de ensino e aprendizagem, de modo transversal ao currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição na perspectiva da segurança alimentar e nutricional. Para isso, é fundamental que os profissionais da educação sejam instrumentalizados para o planejamento e implementação de ações de EAN conforme as diretrizes do programa, a fim de gerar autonomia para que os escolares possam fazer escolhas alimentares mais conscientes, quanto ao seu impacto na saúde e no meio ambiente, desde a infância até a vida adulta. **OBJETIVO:** Descrever as etapas da construção de diretrizes para o trabalho pedagógico em EAN para a rede de ensino pública de um município de pequeno porte do estado do Rio de Janeiro. **METODOLOGIA:** Este estudo corresponde a um relato de caso, realizado no primeiro semestre de 2023, que envolveu os setores pedagógicos e alimentação escolar da secretaria municipal de educação. A construção das diretrizes ocorreu em cinco (5) etapas, a saber: elaboração de documento preliminar com base no Marco de Referência em Educação Alimentar e Nutricional para políticas públicas e no Guia Alimentar para a população brasileira; apresentação do documento para a coordenação pedagógica e envio de formulário da plataforma google forms; aplicação de Análise SWOT/FOFA para avaliar os pontos fortes e fracos, oportunidades e ameaças envolvidos; apresentação da construção final das diretrizes e da matriz FOFA; e envio dos documentos para aprovação pelo secretário de educação. **RESULTADOS:** No documento preliminar, foram abordados os conceitos básicos para a compreensão da EAN e da alimentação saudável, tais como: segurança alimentar e nutricional, sustentabilidade, sistema alimentar, cultura alimentar, educação permanente e intersetorialidade. O documento foi apresentado em sua forma preliminar a 19 coordenadores pedagógicos em uma reunião, seguida de debate, e posteriormente foi enviado um formulário destinado à coleta de comentários e sugestões para o enriquecimento das diretrizes. As informações trocadas durante a reunião e oriundas do formulário apoiaram a identificação de fortalezas, fragilidades, oportunidades e ameaças relacionados ao trabalho pedagógico na EAN. Posteriormente, as diretrizes foram finalizadas e apresentadas juntamente da matriz FOFA aos coordenadores pedagógicos. Atualmente, se encontram aguardando aprovação pelo secretário de educação do município. **CONCLUSÃO:** A construção de diretrizes favoreceu a compreensão do tema alimentação em sua integralidade, como parte do cotidiano escolar, pela equipe pedagógica. Além disso, a construção conjunta do documento permitiu o envolvimento dos atores responsáveis pela implementação e acompanhamento, bem como a identificação das necessidades e potencialidades do trabalho pedagógico. Assim, a construção coletiva das diretrizes de EAN no município demonstra-se uma estratégia eficiente para inclusão da EAN no currículo escolar de forma contínua e permanente.

### Referências

BRASIL. Resolução/FNDE/CD/nº 6 de 8 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Diário Oficial da União 2020; 8 mai. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-n-6-de-8-de-maio-de-2020-256309972>. Acesso em: 31/05/2023

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. Disponível em: [https://alimentacaoescolar.org.br/media/acervo/documentos/marco\\_EAN.pdf](https://alimentacaoescolar.org.br/media/acervo/documentos/marco_EAN.pdf). Acesso em: 31/05/2023

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a População Brasileira. 2. ed. Brasília: MS, 2014. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf). Acesso em: 31/05/2023

**Palavras-chave:** Educação alimentar e nutricional, alimentação escolar, segurança alimentar e nutricional, métodos pedagógicos, professores

**Apoio/Fomentos:** -





## DIRETRIZES PARA O TRABALHO PEDAGÓGICO EM EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

SOARES, Beatriz \* (beatrizds@id.uff.br). GERMANO, Neide. TELES, Luciélen. SILVA, Elidiane. HENRIQUES, Patrícia.

UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE (UFF) \*

Área temática: Educação Alimentar e Nutricional

### INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) orienta a inclusão da Educação Alimentar e Nutricional (EAN) no processo de ensino e aprendizagem, de modo transversal ao currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição na perspectiva da segurança alimentar e nutricional. Para isso, é fundamental que os profissionais da educação sejam instrumentalizados para o planejamento e implementação de ações de EAN conforme as diretrizes do programa, a fim de gerar autonomia para que os escolares possam fazer escolhas alimentares mais conscientes, quanto ao seu impacto na saúde e no meio ambiente, desde a infância até a vida adulta.

### OBJETIVO

Descrever as etapas da construção de diretrizes para o trabalho pedagógico em EAN para a rede de ensino pública de um município de pequeno porte do estado do Rio de Janeiro.

### MÉTODOS

Corresponde a um relato de caso, realizado no primeiro semestre de 2023, que envolveu os setores pedagógicos e alimentação escolar da secretaria municipal de educação.

Etapas:

1. Elaboração do documento preliminar com base no Marco de Referência em Educação Alimentar e Nutricional para políticas públicas e no Guia Alimentar para a população brasileira;
2. Apresentação do documento preliminar para a coordenação pedagógica e envio de formulário;
3. Análise SWOT/FOFA;
4. Apresentação final das diretrizes e da matriz FOFA;
5. Aprovação pelo secretário de educação.

### RESULTADOS



Foram abordados conceitos básicos para a compreensão da EAN e da alimentação saudável.

As reuniões de apresentação contaram a participação de 19 coordenadores pedagógicos



	POSITIVOS	NEGATIVOS
INTERNOS	<b>FORÇAS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Determinação e interesse dos professores</li> <li>• Proximidade dos alunos</li> </ul>	<b>FRAQUEZAS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comodidade</li> <li>• Falta de conhecimento sobre alimentação saudável</li> </ul>
	<b>OPORTUNIDADES</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Visitas às produções agropecuárias e indústrias de alimentos</li> <li>• Apropriação das hortas escolares</li> <li>• Parceria com as famílias</li> </ul>	<b>AMEAÇAS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Falta de colaboração de pais e responsáveis</li> <li>• Falta de apoio das cozinheiras escolares</li> <li>• Distanciamento do serviço de alimentação escolar</li> </ul>
EXTERNOS		

### CONCLUSÃO

A construção conjunta de diretrizes favoreceu a compreensão do tema alimentação em sua integralidade pela equipe pedagógica, bem como permitiu o envolvimento dos atores responsáveis pela implementação e acompanhamento.

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Resolução/FNDE/CDN\* 6 de 1 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos de educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Diário Oficial da União 2020; 9 mai. Disponível em: <https://www.gov.br/educacao/pt-br/assuntos/2020/05/08/resolucao-fn-de-6-de-1-de-maio-de-2020-216202022>. Acesso em: 31/05/2023.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília: MDS, Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. Disponível em: <https://desenvolvimento.gov.br/assuntos/comunicacao/educacao/EAN.pdf>. Acesso em: 31/05/2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a População Brasileira. 2. ed. Brasília: MS, 2014. Disponível em: [http://www.saude.gov.br/images/data/2014/07/20140720/guia\\_alimentar\\_2ed.pdf](http://www.saude.gov.br/images/data/2014/07/20140720/guia_alimentar_2ed.pdf). Acesso em: 31/05/2023.

## **EXPERIÊNCIA DA RESIDENTE NUTRICIONISTA DO PROGRAMA DE SAÚDE FAMÍLIA E COMUNIDADE DA UFRJ NO GRUPO DESCOMPLICA DIABETES DA CLÍNICA DE SAÚDE DE FAMÍLIA ZILDA ARNS**

ROBERTA DOS SANTOS TERRA, FERNANDA RIBEIRO DOS SANTOS DE SÁ BRITO e VERÔNICA OLIVEIRA FIGUEIREDO

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)

*terraroberta@id.uff.br*

Introdução: As Doenças Crônicas não Transmissíveis (DCNT) podem ser acarretadas por múltiplos fatores, sendo assim, é de suma importância que os profissionais de saúde compreendam que o processo saúde-doença é atravessado pelo contexto social, econômico e político no qual a população está inserida. Neste sentido, ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), uma importante ferramenta na garantia do Direito Humano à Alimentação (DHAA) e da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN)<sup>1</sup>, e que preza por recursos que priorizem o diálogo, escuta ativa, e emancipação de sujeitos, são fundamentais para pensar o cuidado em sua complexidade. Destarte, tal modo de comunicação menos impositiva e mais dialógica possibilita a adoção de escolhas mais saudáveis pautadas na produção coletiva do saber e aprender, valorizando a cultura local e suas singularidades do cenário atuante 1,2.

Objetivo: Relatar a experiência da residente nutricionista do programa de Saúde Família e Comunidade da UFRJ no grupo Descomplica Diabetes. Metodologia: O grupo acontece na Clínica de Saúde da Família Zilda Arns, situada no Complexo de Alemão no Rio de Janeiro com participação de profissionais da enfermagem, saúde bucal, farmácia, e tem como objetivo construir diálogos para que os participantes possam dividir suas dúvidas, seus hábitos e seus saberes, reduzindo as dificuldades no tratamento e tabus relacionados à alimentação. O respectivo grupo ocorre quinzenalmente no horário de 10 horas nas quintas-feiras intercaladas, tendo como público-alvo pacientes pré-diabéticos ou diabéticos com dificuldade no tratamento. Resultados: A reunião possui uma configuração de rodas de conversas utilizando apresentação no formato power point como ferramenta disparadora de educação horizontal, e discussões produtivas. Os usuários participam ativamente do diálogo e, a cada reunião é pensado e planejado coletivamente as temáticas centrais para as reuniões posteriores. Ao final de cada encontro, ocorre a oficina culinária. Os materiais para preparação são disponibilizados pela residente de nutrição e sua preceptora. Neste momento, receitas simples e de baixo custo são demonstradas, sendo possível e incentivada a sua degustação. As instruções da receita são entregues ao final, e também enviadas no grupo formado no Whatsapp com os usuários, para que seja viável sua reprodução em outros ambientes do cotidiano de cada um, estimulando a autonomia e o autocuidado do usuário. Considerações finais: A vivência obtida no grupo tornou-se extremamente profícua, pois fortalece a articulação do cuidado entre serviço e comunidade, ampliando o espaço do saber e a compreensão do processo de saúde e doença juntamente com seus determinantes sociais. Além disso, permitiu reflexão e desconstrução da ideia de que os profissionais de saúde precisam estar na centralidade e transmitir seus conhecimentos. Quando nos deslocamos desse lugar de fala, a aprendizagem é significativa para todos os envolvidos, profissionais e usuários.

## Referências

Perondi, Cristiane et al. Uso de Metodologias Dialógicas em Grupos de Educação Alimentar e Nutricional na Atenção Primária à Saúde: desafios e potencialidades. *Saberes Plurais Educ. Saúde*, v. 5, n. 1, p. 92-116, jan./jun. 2021.

França, Camila de Jesus e Carvalho, Vivian Carla Honorato dos Santos de Estratégias de educação alimentar e nutricional na Atenção Primária à Saúde: uma revisão de literatura. *Saúde em Debate* [online]. 2017, v. 41, n. 114, pp. 932-948.

**Palavras-chave:** Diabetes Mellitus; Educação alimentar e Nutricional ; Atenção Primária à Saúde;

**Apoio/Fomentos:** -



## EXPERIÊNCIA DA RESIDENTE NUTRICIONISTA DO PROGRAMA DE SAÚDE FAMÍLIA E COMUNIDADE DA UFRJ NO GRUPO DESCOMPLICA DIABETES DA CLÍNICA DE SAÚDE DE FAMÍLIA ZILDA ARNS

TERRA, Roberta<sup>1</sup>

Orientador(a): Fernanda de Sá Brito

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, Instituto de Nutrição Josué de Castro<sup>1</sup>  
Educação Nutricional

### INTRODUÇÃO

As Doenças Crônicas não Transmissíveis (DCNT) podem ser acarretadas por múltiplos fatores, sendo assim, é de suma importância que os profissionais de saúde compreendam que o processo saúde-doença é atravessado pelo contexto social, econômico e político no qual a população está inserida. Neste sentido, ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), uma importante ferramenta na garantia do Direito Humano à Alimentação (DHAA) e da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), e que preza por recursos que priorizam o diálogo, escuta ativa, e emancipação de sujeitos, são fundamentais para pensar o cuidado em sua complexidade.

### OBJETIVO

> Relatar a experiência da residente nutricionista do programa de Saúde Família e Comunidade da UFRJ no grupo Descomplica Diabetes.

### METODOLOGIA

O grupo acontece na Clínica de Saúde da Família Zilda Arns, situada no Complexo de Alemão no Rio de Janeiro com participação multiprofissional e tem como objetivo construir diálogos para que os participantes possam dividir suas dúvidas, seus hábitos e seus saberes, reduzindo as dificuldades no tratamento e tabus relacionados à alimentação. O respectivo grupo ocorre quinzenalmente no horário de 10 horas nas quintas-feiras intercaladas, tendo como público-alvo pacientes pré-diabéticos ou diabéticos com dificuldade no tratamento. A reunião possui uma configuração de rodas de conversas utilizando apresentação no formato *power point* como ferramenta disparadora de educação horizontal, e discussões produtivas.



Grupo Descomplica Diabetes

### RESULTADOS

Os usuários participam ativamente do diálogo e, a cada reunião é pensado e planejado coletivamente as temáticas centrais para as reuniões posteriores. Ao final de cada encontro, ocorre a oficina culinária. Neste momento, receitas simples e de baixo custo são demonstradas, sendo possível e incentivada a sua degustação. As instruções da receita são entregues ao final, para que seja viável sua reprodução em outros ambientes do cotidiano de cada um, estimulando a autonomia e o autocuidado do usuário.

### CONSIDERAÇÕES FINAIS

A vivência obtida no grupo tornou-se extremamente profícua, pois fortalece a articulação do cuidado entre serviço e comunidade, ampliando compreensão do processo de saúde e doença juntamente com seus determinantes sociais.

### REFERÊNCIAS

1. Percefi, Gabriela et al. Uso de Metodologias Dialógicas em Grupos de Educação Alimentar e Nutricional na Atenção Primária à Saúde: desafios e potencialidades. *Sistema Praxis Educ. Saúde*, v. 8, n. 1, p. 10-18, 01 Jan 2021.
2. Floripa, Camilla de Jesus e Carneiro, Vivian Carla Honorato dos Santos de. Coleções de educação alimentar e nutricional na Atenção Primária à Saúde: uma revisão da literatura. *Sociedade e Debates* (online), 2017, v. 41, n. 114, pp. 102-140.

## NUTRIÇÃO EM AÇÃO: OFICINA DE SANDUÍCHE SAUDÁVEL PARA CRIANÇAS E ADOLESCENTES DA ZONA OESTE NO RIO DE JANEIRO

SÔNIA MARIA BERBAT ANDRADE PAULA, BEATRIZ CECÍLIA ROSALES PENA BOTELHO, BEATRIZ BRAGA CONCEIÇÃO, THASSILA RAYSSA ARRUDA DE BRITO, JULIANA THEOPHILO TEIXEIRA e SIMONE SILVA DOS SANTOS

Faculdade Bezerra de Araújo (FABA)

*nutri.berbat@gmail.com*

É amplamente conhecido que o desenvolvimento das preferências alimentares de uma criança é influenciado por diversos fatores, como a família, o ambiente social e as experiências vivenciadas. Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira, o Brasil vem enfrentando aumento expressivo do sobrepeso e da obesidade em todas as faixas etárias. O excesso de peso acomete um em cada dois adultos e uma em cada três crianças brasileiras. Portanto, é relevante a necessidade de incentivar a adoção de uma alimentação mais nutritiva e equilibrada, para atender suas necessidades diárias de vitaminas e minerais, favorecendo seu desenvolvimento adequado e evitando comorbidades futuras. O objetivo deste trabalho foi de promover entre as crianças e adolescentes a inclusão, em suas pequenas refeições, de preparações mais saudáveis e orientar sobre os prejuízos à saúde de uma alimentação errônea. Foi organizada uma prática educativa com a participação de 60 crianças e adolescentes, com idades entre 9 e 17 anos, em uma instituição religiosa localizada na zona oeste do Rio de Janeiro, visando promover a inclusão de um lanche rápido, prático e saudável. Todas as preparações seguiram as normas das boas práticas alimentares. Inicialmente, foi feita uma orientação sobre a importância de uma alimentação equilibrada, abrangendo todos os grupos alimentares, de maneira dinâmica e interativa. Em seguida, foram distribuídas toucas e realizada a higienização das mãos dos participantes, sendo encaminhados para uma oficina culinária de preparações saudáveis, onde foi demonstrado como preparar um sanduíche saudável, substituindo produtos ultraprocessados por uma pasta caseira de frango com amido de milho, leite integral e páprica doce, além de seus acompanhamentos, como tomate, cenoura, alface e suco natural. O público participou ativamente na elaboração das preparações, e ao longo de toda a oficina foram transmitidas informações sobre as propriedades nutricionais dos ingredientes utilizados. Após a realização das receitas todos tiveram a oportunidade de experimentar suas preparações. Em seguida, o teste de aceitabilidade foi realizado por meio de perguntas direcionadas a cada participante. Os resultados revelaram que eles aprovaram o projeto e expressaram o desejo de replicar as receitas em suas próprias casas. Esses resultados indicam que a oficina culinária foi bem-sucedida em despertar o interesse e a motivação dos participantes, contribuindo para a promoção de hábitos alimentares mais saudáveis em suas vidas. A prática educativa proporcionou uma experiência interativa, permitindo o desenvolvimento de habilidades culinárias e a compreensão da importância das escolhas alimentares adequadas no ambiente social dos participantes. Os resultados evidenciaram a boa aceitação das preparações, demonstrando o potencial dessa abordagem para promover mudanças de hábitos alimentares, buscando incentivar a autonomia e a consciência no momento da escolha dos alimentos.

### Referências

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia Alimentar para a População Brasileira. Brasília, 2014. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf)

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Estratégia nacional para prevenção e atenção à obesidade infantil. Orientações técnicas, 2022. Disponível em: [http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/orienta\\_proteja.pdf](http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/orienta_proteja.pdf)

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Caderno de atividades promoção da alimentação adequada e saudável (ensino fundamental II), Brasília. DF, 2019. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/promocao\\_alimentacao\\_saudavel\\_ensino\\_fundamental\\_II.pdf&ved=2ahUKEwj86Z335en\\_AhV5lZUCHUdvBP8QFnoECBcQAQ&usg=AOvVaw2QS0hcHpAhtfAEZtqGa647](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/promocao_alimentacao_saudavel_ensino_fundamental_II.pdf&ved=2ahUKEwj86Z335en_AhV5lZUCHUdvBP8QFnoECBcQAQ&usg=AOvVaw2QS0hcHpAhtfAEZtqGa647)

**Palavras-chave:** Oficina culinária, alimentação, obesidade, ultraprocessados

**Apoio/Fomentos:** -





## NUTRIÇÃO EM AÇÃO: OFICINA DE SANDUÍCHE SAUDÁVEL PARA CRIANÇAS E ADOLESCENTES DA ZONA OESTE NO RIO DE JANEIRO

BERBAT, Sônia<sup>1</sup>(nutri.berbat@gmail.com); BÓTELHO, Beatriz<sup>2</sup>; BRITO, Thassila<sup>2</sup>; CONCEIÇÃO, Beatriz<sup>2</sup>; TEIXEIRA, Juliana<sup>2</sup>; SANTOS, Simone<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Docente da Faculdade Bezerra de Araújo

<sup>2</sup> Discente da Faculdade Bezerra de Araújo

<sup>2</sup> Nutricionista

FACULDADE BEZERRA DE ARAÚJO (FABA)

Educação Alimentar e Nutricional

### INTRODUÇÃO

É amplamente conhecido que o desenvolvimento das preferências alimentares de uma criança é influenciado por diversos fatores, como a família, o ambiente social e as experiências vivenciadas. Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira, o Brasil vem enfrentando aumento expressivo do sobrepeso e da obesidade em todas as faixas etárias. O excesso de peso acomete um em cada dois adultos e uma em cada três crianças brasileiras. Portanto, é relevante a necessidade de incentivar a adoção de uma alimentação mais nutritiva e equilibrada, para atender suas necessidades diárias de vitaminas e minerais, favorecendo seu desenvolvimento adequado e evitando comorbidades futuras.

### OBJETIVO

O objetivo deste trabalho foi de promover entre as crianças e adolescentes a inclusão, em suas pequenas refeições, de preparações mais saudáveis e orientar sobre os prejuízos à saúde de uma alimentação errônea.

### METODOLOGIA

Foi organizada uma prática educativa com a participação de 60 crianças e adolescentes, com idades entre 9 e 17 anos, em uma instituição religiosa localizada na zona oeste do Rio de Janeiro, visando promover a inclusão de um lanche rápido, prático e saudável. Todas as preparações seguiram as normas das boas práticas alimentares. Inicialmente, foi feita uma orientação sobre a importância de uma alimentação equilibrada, abrangendo todos os grupos alimentares, de maneira dinâmica e interativa. Em seguida, foram distribuídas toucas e realizada a higienização das mãos dos participantes, sendo encaminhados para uma oficina culinária de preparações saudáveis, onde foi demonstrado como preparar um sanduíche saudável, substituindo produtos ultraprocessados por uma pasta caseira de frango com amido de milho, leite integral e páprica doce, além de seus acompanhamentos, como tomate, cenoura, alface e suco natural. O público participou ativamente na elaboração das preparações, e ao longo de toda a oficina foram transmitidas informações sobre as propriedades nutricionais dos ingredientes utilizados.

### REFERÊNCIAS

- MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia Alimentar para a População Brasileira. Brasília, 2014. Disponível em [https://www.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](https://www.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf).
- MINISTÉRIO DA SAÚDE. Estratégia nacional para prevenção e atenção à obesidade infantil. Orientação Técnica, 2022. Disponível em [http://189.28.128.100/images/portais/publicacoes/orienta\\_preloja.pdf](http://189.28.128.100/images/portais/publicacoes/orienta_preloja.pdf).
- MINISTÉRIO DA SAÚDE. Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Caderno de atividades promoção da alimentação adequada e saudável (ensino fundamental II). Brasília, DF, 2018. Disponível em [https://www.saude.gov.br/bvs/publicacoes/promocao\\_alimentacao\\_saudavel\\_ensino\\_fundamental\\_ii.pdf#v=2ahURUvJf6Z35en\\_Arv9ZUChLHh6P8QFccCBcQADLugpAOVwa2Q99hcHcAn8AE2yG66f7](https://www.saude.gov.br/bvs/publicacoes/promocao_alimentacao_saudavel_ensino_fundamental_ii.pdf#v=2ahURUvJf6Z35en_Arv9ZUChLHh6P8QFccCBcQADLugpAOVwa2Q99hcHcAn8AE2yG66f7).

### RESULTADOS

Após a realização das receitas todos tiveram a oportunidade de experimentar suas preparações. Em seguida, o teste de aceitabilidade foi realizado por meio de perguntas direcionadas a cada participante. Os resultados revelaram que eles aprovaram o projeto e expressaram o desejo de replicar as receitas em suas próprias casas. Esses resultados indicam que a oficina culinária foi bem-sucedida em despertar o interesse e a motivação dos participantes, contribuindo para a promoção de hábitos alimentares mais saudáveis em suas vidas.

Figura 1



Figura 2



Figura 1 e 2: Registros da oficina

### CONCLUSÃO

A prática educativa proporcionou uma experiência interativa, permitindo o desenvolvimento de habilidades culinárias e a compreensão da importância das escolhas alimentares adequadas no ambiente social dos participantes. Os resultados evidenciaram a boa aceitação das preparações, demonstrando o potencial dessa abordagem para promover mudanças de hábitos alimentares, buscando incentivar a autonomia e a consciência no momento da escolha dos alimentos.

Figura 3



Figura 3: Registro do sanduíche

## **OFICINA CULINÁRIA COMO ESTRATÉGIA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM INSTITUIÇÃO FILANTRÓPICA DE ENSINO NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO**

LARA VENANCIO LOPES, LARISSA SANTOS MARTINS DE OLIVEIRA, LARISSA TEIXEIRA DE OLIVEIRA, LUCIANA RIBEIRO TRAJANO MANHÃES, MARIA EDUARDA CALDAS FONTES, REIDNER DA SILVA RIVELLO e VIVIAN CRISTINY MEDEIROS DA SILVA

Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO)

*lucianartmanhaes@gmail.com*

A alimentação tem papel fundamental em todas as etapas da vida, especialmente nos primeiros anos, que são decisivos para o desenvolvimento do indivíduo, formação de hábitos e para a manutenção da saúde. Sendo assim, uma alimentação adequada e saudável contribui para a saúde infantil das crianças para elas desenvolverem todo seu potencial (Ministério da Saúde, 2019). O objetivo da ação foi realizar oficina culinária de brigadeiro de batata doce, seguida de experiência sensorial com mães e filhos. Foi realizada ação de educação alimentar e nutricional (EAN) por graduandos em nutrição e docente coordenadora do projeto NutriAção da UNIRIO, realizada em uma instituição filantrópica de ensino, localizada no município do Rio de Janeiro, com as turmas do: maternal 1, com idade entre 2 e 3 anos e pré-escola 2 (pré-2), com idade entre 5 e 6 anos. Durante a ação, as mães puderam reproduzir a receita de “Brigadeiro de batata doce”, com os seguintes ingredientes: batata doce previamente cozida, açúcar mascavo, cacau em pó, essência de baunilha e canela em pó. Para as crianças do maternal a receita foi adaptada, removendo o açúcar, para atender a recomendação do Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos (2019). Para iniciar a atividade, as mães/filhos foram acomodados em grupos de 5 por mesa, onde tiveram suas mãos higienizadas com álcool 70% e receberam os ingredientes previamente porcionados. Os discentes iniciaram as orientações das etapas da receita, que consistiam em amassar as batatas com um garfo, acrescentar os ingredientes na ordem pré determinada, misturar até obter uma massa homogênea e moldar os doces em formato de esferas. As crianças foram estimuladas por suas mães a participarem das etapas. Observou-se que os alunos com idade entre 5-6 anos mostraram a habilidade de enrolar o brigadeiro, diferente dos mais novos (2-3 anos), que precisaram do auxílio das mães para essa tarefa. As crianças de 2-3 anos demonstraram boa aceitação mesmo com a remoção do açúcar, provavelmente por não terem registros sensoriais anteriores com alimentos como: chocolate, brigadeiro tradicional e afins. Durante a ação, foi observado que algumas mães da turma Pré 2 optaram por não provar o brigadeiro e seus filhos repetiram esse comportamento, logo, esse comportamento sugere que a atitude das mães pode ter refletido na decisão dos filhos. A preparação foi aceita pelas crianças mesmo após a adição da batata doce e a retirada de outros ingredientes ultraprocessados da receita original. Os relatos das mães, ao final da ação, demonstraram que a mesma resultou numa experiência divertida e prazerosa. Conclui-se que a oficina culinária é uma estratégia positiva para ação de EAN e permite que as crianças conheçam novas formas de consumo dos alimentos.

### **Referências**

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. – Brasília : Ministério da Saúde, 2019. Acesso em 31 de maio de 2023: [http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia\\_da\\_crianca\\_2019.pdf](http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_da_crianca_2019.pdf)

**Palavras-chave:** EAN; Batata doce; Crianças; Alimentação

**Apoio/Fomentos:** -

## OFICINA CULINÁRIA COMO ESTRATÉGIA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM INSTITUIÇÃO FILANTRÓPICA DE ENSINO NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

LOPES, Lara<sup>1</sup>; OLIVEIRA, Larissa<sup>2</sup>; OLIVEIRA, Larissa<sup>3</sup>; FONTES, Maria <sup>4</sup>; RIVELLO, Reidner<sup>5</sup>; SILVA, Vivian<sup>6</sup>; MANHÃES, Luciana<sup>7</sup>

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO  
Educação Alimentar e Nutricional

### Introdução

A alimentação tem papel fundamental em todas as etapas da vida, especialmente nos primeiros anos, que são decisivos para o desenvolvimento do indivíduo, formação de hábitos e manutenção da saúde. Sendo assim, uma alimentação adequada e saudável contribui na saúde infantil, para que as crianças desenvolvam todo seu potencial (Ministério da Saúde, 2019).

### Objetivos

Realizar oficina culinária de brigadeiro de batata doce, seguida de experiência sensorial com mães e filhos, a fim de estimular o consumo do tubérculo, ressaltando sua versatilidade na culinária e demais formas de preparo, fortalecendo também o vínculo entre o binômio mãe-filho.

### Metodologia

Foi realizada ação de educação alimentar e nutricional (EAN) por graduandos em nutrição e docente coordenadora do projeto Nutrição da UNIRIO, em uma instituição filantrópica de ensino, localizada no município do Rio de Janeiro, destinada às crianças matriculadas nas turmas maternal 1, com idade entre 2 e 3 anos e pré-escola 2 (pré-2), com idade entre 5 e 6 anos, em comemoração ao dia das mães. Durante a ação, as mães puderam reproduzir a receita de "Brigadeiro de batata doce", com os seguintes ingredientes: batata doce previamente cozida, cacau em pó, essência de baunilha e canela em pó, com o açúcar mascavo sendo adicionado apenas para a turma pré escola, segundo Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos (2019).

Figura 1. Fluxograma de processo:

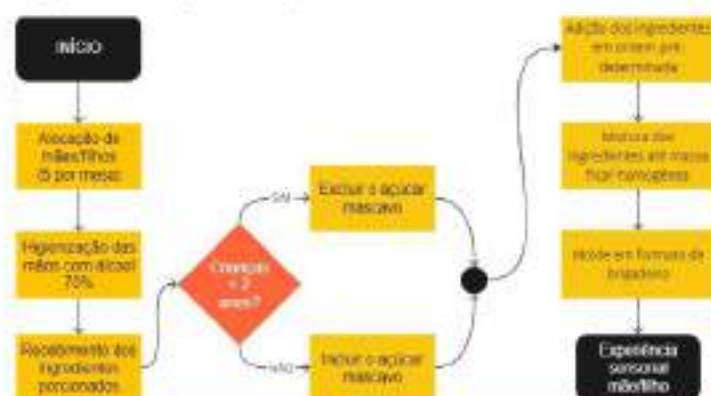


Figura 2. Fotografias das etapas:



### Conclusão

Conclui-se que a oficina culinária é uma estratégia positiva para ação de EAN, já que permite que as crianças aprendam novas receitas e consumam alimentos mais saudáveis no âmbito escolar de maneira lúdica e criativa. Ademais, a inclusão de familiares no preparo dos alimentos nas oficinas culinárias é importante para a criação de vínculos e memórias afetivas que podem favorecer a construção de bons hábitos alimentares desde o início da formação do indivíduo.

### Referências

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2019.

### Resultados

Os alunos com idade entre 5-6 anos mostraram a habilidade de enrolar o brigadeiro, diferente dos mais novos (2-3 anos), que precisaram do auxílio das mães para essa tarefa. As crianças de 2-3 anos demonstraram boa aceitação da preparação, e a levavam à boca antes de sua finalização, mesmo com a remoção do ingrediente açúcar, provavelmente por não terem registros sensoriais anteriores com alimentos como: chocolate, brigadeiro tradicional e afins. Algumas mães da turma Pré 2 optaram por não provar o brigadeiro e seus filhos repetiram esse comportamento, logo, o mesmo sugere que a atitude das mães pode ter refletido na decisão dos filhos, com isso, também foi observado que a aceitação pelas crianças foi maior quando as mães presentes provavam a receita, mesmo após a adição da batata doce e a retirada de outros ingredientes ultraprocessados da receita original.

## OFICINA DE CULINÁRIA COMO MÉTODO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COM ADOLESCENTES

LUCIA KURDIAN MARANHA, DANIELA DOS S. C. M. M. SILVA, JANDIRA FERREIRA DAVID, DAÍLA SILVA SANTOS, DANIELE DOS SANTOS GOULART, JULIANA GOGONHO E SILVA e RENATO NOGUEIRA SANTOS.

Universidade Veiga de Almeida (UVA)

*lucia.maranha@uva.br*

**INTRODUÇÃO:** A Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE), investigou, em 2019, o consumo habitual e do dia anterior, exclusivamente de alimentos ultraprocessados, dos escolares de 13 a 17 anos. No dia anterior a pesquisa, 97,3% deles consumiram, ao menos, um alimento ultraprocessado. O consumo destes alimentos estão entre os fatores de maior risco para as DCNT (Brasil, 2021). A culinária é considerada uma prática social individual e coletiva, que se traduz pelo conhecimento tanto tradicional, quanto por experiências provenientes de outras vivências. Ela se constitui em um espaço promissor para realização de ações de alimentação e nutrição saudáveis, que visam promoção da saúde por meio de troca de experiências e de um aprendizado holístico (Garcia & Castro, 2011). **OBJETIVO:** Desenvolver oficina culinária como método para Educação Alimentar e Nutricional de adolescentes atendidos por um Centro Assistencial no município do RJ. **MÉTODO:** O Centro atende 400 crianças e adolescentes em situação de vulnerabilidade social, moradores da Cidade de Deus e arredores, promovendo atividades socioeducativas. A oficina ocorreu no refeitório, com apoio da cozinha do próprio Centro. Foi conduzida por alunos estagiários de um curso de Nutrição com supervisão docente. **RESULTADOS:** Participaram da oficina 60 adolescentes entre 11 e 17 anos, divididos em grupos de 10. A preparação confeccionada foi um sanduiche natural de sardinha. A escolha se baseou em substituir ingredientes normalmente utilizados em sanduiches como embutidos, carne processada e maionese, por outros mais saudáveis e ricos em nutrientes. Antes da oficina foi feita uma breve explanação sobre a composição de cada ingrediente utilizado, vantagens nutricionais, além da importância de adotar boas práticas de higiene pessoal e dos alimentos. **CONCLUSÃO:** A preparação, pelos relatos dos adolescentes, fomentou nos mesmos a importância em buscar uma alimentação mais saudável. Utilizar oficinas culinárias é uma estratégia importante para mudança de hábitos alimentares em direção a uma alimentação saudável e pode ser implementada nas mais variadas faixas etárias.

### Referências

BRASIL. IBGE. Pesquisa nacional de saúde do escolar: 2019 / IBGE, Coordenação de População e Indicadores Sociais. Rio de Janeiro: IBGE, 2021. 162 p.

GARCIA, R.W.D.; CASTRO, I.R.R. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. *Ciência e Saúde Coletiva*.16(1):91-98, 2011.

**Palavras-chave:** Adolescente; Culinária; Educação Alimentar e Nutricional

**Apoio/Fomentos:** -



## OFICINA DE CULINÁRIA COMO MÉTODO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COM ADOLESCENTES

MARANHA, K. Lucia<sup>1</sup>; SILVA, M.M.C.S. Daniela<sup>1</sup>; DAVID, S. Jandira<sup>1</sup>; SANTOS, S. Daila<sup>1</sup>; GOULART, DOS SANTOS, Daniele<sup>1</sup>; GOSGONHO e SILVA, Juliana<sup>1</sup>; SANTOS, N. Renato.

lucia.maranha@uva.br

UNIVERSIDADE VEIGA DE ALMEIDA<sup>1</sup>

Educação alimentar e nutricional

**INTRODUÇÃO:** A Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE), investigou, em 2019, o consumo habitual e do dia anterior, exclusivamente de alimentos ultraprocessados, dos escolares de 13 a 17 anos. No dia anterior a pesquisa, 97,3% deles consumiram, ao menos, um alimento ultraprocessado. O consumo destes alimentos estão entre os fatores de maior risco para as DCNT (Brasil, 2021). A culinária é considerada uma prática social individual e coletiva, que se traduz pelo conhecimento tanto tradicional, quanto por experiências provenientes de outras vivências. Ela se constitui em um espaço promissor para realização de ações de alimentação e nutrição saudáveis, que visam promoção da saúde por meio de troca de experiências e de um aprendizado holístico (Garcia & Castro, 2011). **OBJETIVO:** Desenvolver oficina culinária como método para Educação Alimentar e Nutricional de adolescentes atendidos por um Centro Assistencial no município do RJ. **MÉTODO:** O Centro atende 400 crianças e adolescentes em situação de vulnerabilidade social, moradores da Cidade de Deus e arredores, promovendo atividades socioeducativas. A oficina ocorreu no refeitório, com apoio da cozinha do próprio Centro. Foi conduzida por alunos estagiários de um curso de Nutrição com supervisão docente. **RESULTADOS:** Participaram da oficina 60 adolescentes entre 11 e 17 anos, divididos em grupos de 10. A preparação confeccionada foi um sanduíche natural de sardinha (Figura 1). A escolha se baseou em substituir ingredientes normalmente utilizados em sanduíches como embutidos, carne processada e maionese, por outros mais saudáveis e ricos em nutrientes. Antes da oficina foi feita uma breve explanação sobre a composição de cada ingrediente utilizado, vantagens nutricionais, além da importância de adotar boas práticas de higiene pessoal e dos alimentos.



Figura 1- Preparação de sanduíche saudável. INPAR, RJ, 2023.

**CONCLUSÃO:** A preparação, pelos relatos dos adolescentes, fomentou nos mesmos a importância em buscar uma alimentação mais saudável. Utilizar oficinas culinárias é uma estratégia importante para mudança de hábitos alimentares em direção a uma alimentação saudável e pode ser implementada nas mais variadas faixas etárias.

**Palavras-chave:** Adolescente; Culinária; Educação Alimentar e Nutricional

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. IBGE. *Pesquisa nacional de saúde do escolar: 2019* / IBGE, Coordenação de População e Indicadores Sociais. Rio de Janeiro: IBGE, 2021. 162 p.

GARCIA, R.W.D.; CASTRO, L.R.R. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. *Ciência e Saúde Coletiva*.16(1):91-98, 2011.

## OFICINAS PEDAGÓGICAS COMO PARTE DO PROCESSO DE IMPLEMENTAÇÃO DE HORTAS ESCOLARES

GABRIELA DA SILVEIRA LOPES, JENNIFER CALAZANS DA CONCEIÇÃO, GABRIELLE DA SILVA BRANDÃO, KAMILA BERTU, JEAN CARLOS DA CONCEIÇÃO ROCCO, BÁRBARA GUIMARÃES SOUZA, ROSEANE MOREIRA SAMPAIO BARBOSA e PATRÍCIA CAMACHO DIAS.

Universidade Federal Fluminense (UFF)

*gabrielasl@id.uff.br*

**INTRODUÇÃO/ CONTEXTUALIZAÇÃO:** A horta escolar agroecológica é uma ferramenta capaz de inserir a pauta da educação alimentar e nutricional de forma transversal no âmbito pedagógico da escola (BRASIL, 2020). Porém, a horta demanda um processo de implementação (como mobilização dos atores, plantio e colheita) e alinhar este processo às oficinas pedagógicas é um meio de proporcionar a articulação e integração de diferentes saberes durante todo o processo, possibilitando a troca de relações e conhecimentos entre educador e educando através de atividades dinâmicas e práticas (SOUZA, 2016). **OBJETIVO:** Descrever as oficinas pedagógicas desenvolvidas no processo de implementação de hortas agroecológicas em escolas municipais de Niterói. **METODOLOGIA:** O presente estudo é uma pesquisa-intervenção realizada em 7 escolas municipais de Niterói escolhidas por conveniência. As selecionadas são participantes do projeto “Escolas Saudáveis e Sustentáveis: Conectando produção e consumo consciente de alimentos”. Foram implementadas 5 oficinas criadas a partir das demandas do processo de implementação à luz dos princípios da agroecologia, são elas: oficina de articulação e sensibilização, de sementeira, de plantio, de colheita. **RESULTADOS:** Como primeira etapa foi aplicada a oficina de articulação e sensibilização, que consistiu em um espaço onde a comunidade escolar teve a oportunidade de conhecer os layouts de horta escolhidos pela equipe do projeto e opinar alterações. Nesta mesma oficina, foi definido o grupo gestor, responsável pela manutenção e mobilização de ações em torno da horta. Ao final da oficina, cada escola recebeu uma placa com a logo do projeto como um método de mobilização. Outra oficina implementada foi a de “Sementeira”, realizada com o grupo gestor e/ou escolares, com o fim de instrumentalizar quanto a produção de mudas para posterior transplantio. A próxima oficina foi a de plantio que baseou-se na orientação dos alunos a como fazer o transplantio de mudas. Os estudantes foram colocados como protagonistas, onde tinham espaço para questionamentos. Com o passar do tempo e a maturação das espécies cultivadas, realizou-se a “Oficina de Colheita” com os estudantes, na qual apresentou-se cada espécie colhida utilizando-se dos estímulos sensoriais e em seguida foram colocadas como componentes da alimentação escolar e os estudantes puderam experimentar. **CONCLUSÃO/ CONSIDERAÇÕES FINAIS:** Diante disso, as oficinas aplicadas foram instrumentos fundamentais na implementação das hortas escolares agroecológicas nas escolas e, concomitantemente, promoveram a educação alimentar e nutricional colocando o alimento como protagonista e fomentaram a autonomia e a ideia de pertencimento aos envolvidos no processo.

### Referências

BRASIL. Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 08 mai. 2020. Disponível em: <<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-n-6-de-8-de-maio-de-2020-256309972>>. Acesso em 01 jun. 2023.

SOUZA, V. A. Oficinas pedagógicas como estratégia de ensino: uma visão dos futuros professores de ciências naturais. 2016. 29 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura em Ciências Naturais)—Universidade de Brasília, Planaltina-DF, 2016.

**Palavras-chave:** Educação alimentar e nutricional, agroecologia, articulação, escolas municipais, estudantes.

**Apoio/Fomentos:** O estudo foi contemplado com financiamento no edital do Programa de Desenvolvimento de Projetos Aplicados (PDPA) da Prefeitura de Niterói e pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico- CNPQ.



## OFICINAS PEDAGÓGICAS COMO PARTE DO PROCESSO DE IMPLEMENTAÇÃO DE HORTAS ESCOLARES

LOPES, Gabriela ([gabrielas@id.uff.br](mailto:gabrielas@id.uff.br))<sup>1</sup>; CALAZANS, Jennifer<sup>2</sup>; BRANDÃO, Gabrielle<sup>3</sup>; BERTU, Kamilla<sup>4</sup>; ROCCO, Jean Carlos<sup>5</sup>; GUIMARÃES, Bárbara<sup>6</sup>; BARBOSA, Roseane<sup>7</sup>; DIAS, Patrícia<sup>8</sup>.

UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE

Educação Alimentar e Nutricional.

### INTRODUÇÃO

A horta escolar agroecológica é uma ferramenta capaz de inserir a pauta da educação alimentar e nutricional de forma transversal no âmbito pedagógico da escola (BRASIL, 2020). Porém, a horta demanda um processo de implementação (como mobilização dos atores, plantio e colheita) e alinhar este processo à oficinas pedagógicas é um meio de proporcionar a articulação e integração de diferentes saberes durante todo o processo, possibilitando a troca de relações e conhecimentos entre educador e educando através de atividades dinâmicas e práticas (SOUZA, 2016).

### OBJETIVO

Descrever as oficinas pedagógicas desenvolvidas no processo de implementação de hortas agroecológicas em escolas municipais de Niterói.

### METODOLOGIA

O presente estudo é uma pesquisa-intervenção realizada em 7 escolas municipais de Niterói escolhidas por conveniência. As selecionadas são participantes do projeto "Escolas Saudáveis e Sustentáveis: Conectando produção e consumo consciente de alimentos". Foram implementadas 5 oficinas criadas a partir das demandas do processo de implementação à luz dos princípios da agroecologia, são elas: oficina de articulação e sensibilização, de sementeira, de plantio, de colheita.

### RESULTADOS

Como primeira etapa foi aplicada a oficina de articulação e sensibilização, que consistiu em um espaço onde a comunidade escolar teve a oportunidade de conhecer os layouts de horta escolhidos pela equipe do projeto e opinar alterações. Nesta mesma oficina, foi definido o grupo gestor, responsável pela manutenção e mobilização de ações em torno da horta. Ao final da oficina, cada escola recebeu uma placa com a logo do projeto como um método de mobilização. Outra oficina implementada foi a de "Sementeira", realizada com o grupo gestor e/ou escolares, com o fim de instrumentalizar quanto a produção de mudas para posterior transplante. A próxima oficina foi a de plantio que baseou-se na orientação dos alunos a como fazer o transplante de mudas. Os estudantes foram colocados como protagonistas, onde tinham espaço para questionamentos. Com o passar do tempo e a maturação das espécies cultivadas, realizou-se a "Oficina de Colheita" com os estudantes, na qual apresentou-se cada espécie colhida utilizando-se dos estímulos sensoriais e em seguida foram colocadas como componentes da alimentação escolar e os estudantes puderam experimentar.

### ARTICULAÇÃO E SENSIBILIZAÇÃO



### SEMEADURA



### PLANTIO



### COLHEITA



### CONCLUSÃO / CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante disso, as oficinas aplicadas foram instrumentos fundamentais na implementação das hortas escolares agroecológicas nas escolas e, concomitantemente, promoveram a educação alimentar e nutricional colocando o alimento como protagonista e fomentaram a autonomia e a ideia de pertencimento aos envolvidos no processo.

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BRASIL. Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 08 mai. 2020. Disponível em: <<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-n-6-de-8-de-maio-da-2020-256309972>>. Acesso em 01 jun. 2023.
- SOUZA, V. A. Oficinas pedagógicas como estratégia de ensino: uma visão dos futuros professores de ciências naturais. 2016. 29 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura em Ciências Naturais)—Universidade de Brasília, Planaltina-DF, 2016.

**Apoio / fomentos:** O estudo foi contemplado com financiamento no edital do Programa de Desenvolvimento de Projetos Aplicados (PDPA) da Prefeitura de Niterói e pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico-CNPQ.



## OS MALEFÍCIOS DOS ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS À SAÚDE E COMO SUBSTITUÍ- LOS POR ALIMENTOS SAUDÁVEIS IMPLEMENTADA AOS USUÁRIOS DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

GESSYCA LOUREIRO LOPES RODRIGUES, ROBERTA GOMES DE OLIVEIRA, LAURISSA FREITAS  
TEIXEIRA DE LIMA, PATRÍCIA MARIA PÉRICO PEREZ, ANA LÚCIA PEREIRA, AMANDA  
MACÊDO CARDOSO e SHIGENO DE PAIVA KURIYA  
Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ)  
*gessycarodrigues19@gmail.com*

Alimentos ultraprocessados são definidos como formulações industrializadas originadas da fragmentação de alimentos naturais (MONTEIRO et al. 2018). Tais produtos foram concebidos para atender ao ritmo acelerado que o mundo atual exige, tornando-se uma presença diária na alimentação de muitos brasileiros. Por conterem quantidades expressivas de gorduras, sal e açúcares, o elevado consumo de ultraprocessados é prejudicial à saúde, aumentando o risco de desenvolvimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis. O objetivo deste estudo foi elaborar e implementar a campanha intitulada “Os malefícios dos alimentos ultraprocessados à saúde e como substituí-los por alimentos saudáveis”, esclarecendo aos usuários do restaurante universitário (RU) o que são os alimentos ultraprocessados e como estimular a troca deles, a fim de que os mesmos possam realizar escolhas alimentares adequadas. Estudo descritivo, realizado com os usuários que frequentam um restaurante universitário de uma universidade pública da cidade do Rio de Janeiro, nos turnos almoço e jantar, durante uma semana no mês de abril de 2023. Os pesquisadores elaboraram três murais autoexplicativos e atrativos contendo informações sobre alimentos ultraprocessados, como diferenciá-los e quais seus malefícios à saúde. Também estavam dispostos em uma mesa os três tipos de alimentos, a saber 1) alimento in natura (milho, uva e tomate); 2) alimento processado (milho em conserva e suco integral de uva) e 3) alimento ultraprocessado (salgadinho de milho "chips", "Preparado sólido sabor uva" e molho de tomate). Ademais, foi entregue aos usuários um folder contendo uma receita para a substituição de um alimento ultraprocessado e um resumo de todas as informações da campanha. Para avaliar o impacto da campanha foi disponibilizado, na saída do restaurante, um questionário de autopreenchimento. Os dados obtidos foram analisados e expressos em porcentagem. Os resultados demonstraram que 100% dos usuários (n=405) consideraram a campanha de fácil compreensão, objetiva, didática, interessante, bem como, atrativa a forma de exposição. Os achados ainda revelaram que a maioria (73,1%) dos usuários sabiam o que eram alimentos ultraprocessados e 63,5% desconheciam as informações contidas nos murais. Além disso, 97,9% dos participantes afirmaram que saberiam diferenciar essas classificações e 96% responderam que pretendiam diminuir o consumo desses alimentos, após a campanha. Conclui-se que essa campanha repercutiu de maneira positiva e seu objetivo foi alcançado, uma vez que contribuiu para a compreensão dos usuários. Recomenda-se que mais campanhas de promoção voltadas à alimentação saudável sejam elaboradas e implementadas no restaurante universitário, pois este se constitui um espaço favorável para o desenvolvimento de práticas educativas.

### Referências

Louzada MLC, Costa CS, Souza TN, Cruz GL, Levy RB, Monteiro CA. Impacto do consumo de alimentos ultraprocessados na saúde de crianças, adolescentes e adultos: revisão de escopo. *Cad Saude Publica*. 2021;37 Supl 1:e00323020. <https://doi.org/10.1590/0102-311X00323020>.

MENEGASSI, Bruna et al. Classificação de alimentos NOVA: comparação do conhecimento de estudantes ingressantes e concluintes de um curso de Nutrição. *DEMETERA: Alimentação, Nutrição & Saúde*, v. 15, p. 48711, 2020.

Monteiro CA, Cannon G, Moubarac JC, Levy RB, Louzada MLC, Jaime PC. The UN Decade of Nutrition, the NOVA food classification and the trouble with ultra-processing. Public Health Nutr. 2018 Jan;21(1):5-17. doi: 10.1017/S1368980017000234. Epub 2017 Mar 21. PMID: 28322183.

**Palavras-chave:** Educação Alimentar e Nutricional; Alimento Processado; Alimentação Coletiva; Universidades.

**Apoio/Fomentos:** UERJ



## OS MALEFÍCIOS DOS ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS À SAÚDE E COMO SUBSTITUÍ-LOS POR ALIMENTOS SAUDÁVEIS IMPLEMENTADA AOS USUÁRIOS DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

RODRIGUES, Gessyca<sup>1</sup> OLIVEIRA, Roberta<sup>1</sup> LIMA, Laurissa<sup>1</sup> PEREIRA, Ana<sup>1</sup> PEREZ, Patricia<sup>1</sup> CARDOSO, Amanda<sup>1</sup> KURIYA, Shigeno<sup>1</sup>  
[gessycarodrigues19@gmail.com](mailto:gessycarodrigues19@gmail.com)

Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Instituto de Nutrição, Departamento de Nutrição Aplicada<sup>1</sup>  
Educação alimentar e nutricional

### INTRODUÇÃO

O consumo excessivo de alimentos ultraprocessados, que são formulações industrializadas derivadas de alimentos naturais, é prejudicial à saúde devido aos altos teores de gorduras, sal e açúcares presentes nesses produtos. Essa alimentação é comum entre os brasileiros devido à rapidez e praticidade que oferecem para acompanhar o ritmo acelerado do mundo atual. No entanto, essa prática aumenta o risco de desenvolvimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis.

### OBJETIVO

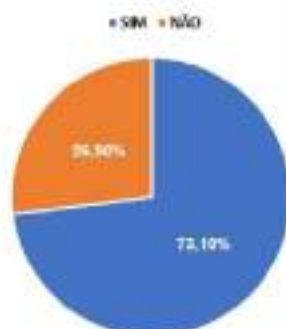
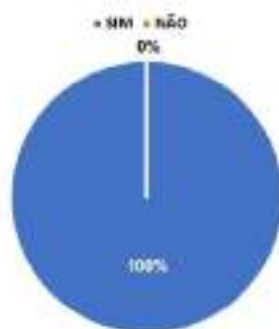
Implementar a campanha intitulada "Os malefícios dos alimentos ultraprocessados à saúde e como substituí-los por alimentos saudáveis" no restaurante universitário (RU).

### METODOLOGIA

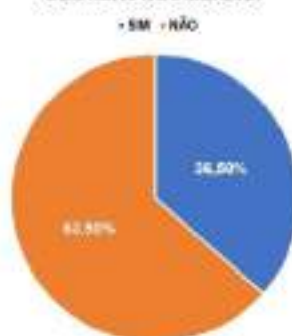
- Durante uma semana em abril de 2023, um estudo foi realizado com usuários de um restaurante universitário no Rio de Janeiro
- Foram colocados murais com informações sobre alimentos ultraprocessados, incluindo como diferenciá-los e quais são seus efeitos negativos para a saúde. Também foi disponibilizada uma mesa com três tipos de alimentos (in natura, processados e ultraprocessados)
- Os usuários receberam um folder com uma receita para substituir um alimento ultraprocessado, além de um resumo da campanha
- Na saída do restaurante, eles tiveram acesso a um questionário para avaliar o impacto da campanha.

### RESULTADOS

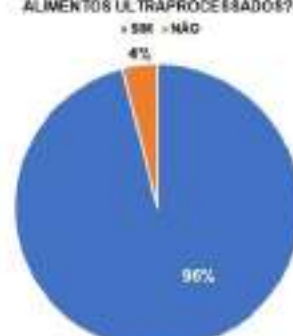
VOCÊ ACHOU O CONTEÚDO DA CAMPANHA INTERESSANTE? VOCÊ SABIA O QUE ERAM ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS?



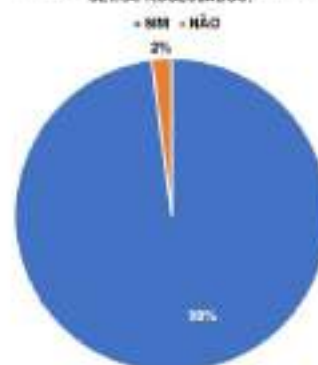
VOCÊ CONHECIA AS INFORMAÇÕES CONTIDAS NOS MURAIS?



APÓS ESSAS INFORMAÇÕES VOCÊ PRETENDE DIMINUIR OU REDUZIR O CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS?



A PARTIR DESSAS INFORMAÇÕES VOCÊ CONSEGUE DIFFERENCIAR OS ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS?



### CONCLUSÃO

Conclui-se que essa campanha repercutiu de maneira positiva e seu objetivo foi alcançado, uma vez que contribuiu para a compreensão dos usuários. Recomenda-se que mais campanhas de promoção voltadas à alimentação saudável sejam elaboradas e implementadas no restaurante universitário, pois este se constitui um espaço favorável para o desenvolvimento de práticas educativas.

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

LOUREIRO RMC, Costa CE, Breda TL, Dias BL, Lamy RB, Mouton CA. Prevalência do consumo de alimentos ultraprocessados entre os usuários, administradores e acadêmicos de um restaurante universitário. *Cad Saude Publica*. 2012; 28(1): 149-157. <https://doi.org/10.1590/S0102-311X2012000200003>  
 SOUZA-SILVA J, Oliveira M. Caracterização de alimentos ultraprocessados: a implementação de estratégias educacionais e monitoramento de consumo de alimentos ultraprocessados. *Revista de Saúde e Qualidade de Vida*. 2020; 1(1): 1-10.  
 OLIVEIRA CA, Castro G, Oliveira JC, Lamy RB, Loureiro RMC, Jéssica RL, Theodoro AP, Fontes, de SCA. Caracterização nutricional de produtos ultra-processed. *Public Health*. 2018; 122(1): 1-7. <https://doi.org/10.1016/j.puhe.2017.10.011>

## PRÁTICAS DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NO AMBULATÓRIO DE UM HOSPITAL MUNICIPAL NO RIO DE JANEIRO - UM OLHAR PARA A ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE

DAIANE FERREIRA PEIXOTO, PATRICIA PENNA FERREIRA, GISELE GOMES DA COSTA, ANA LUIZA XAVIER MANHÃES, FERNANDA FERNANDES DE SOUZA, ZENAIDE NUNES SANTOS, KAROLYNE MAYARA DE CARVALHO FAROLFE, RUTH DORFMAN, ANDREIA DE LUCA SACRAMENTO, ELAINE CRISTINA DE SOUZA LIMA, OMARA MACHADO ARAUJO DE OLIVEIRA e JULIANA DOS SANTOS VILAR  
Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)  
*julianavilar@nutricao.ufrj.br*

**Introdução/Contextualização:** A adoção de uma dieta baseada em vegetais, em seu estado mais íntegro e natural possível, é apontada como um dos fatores de proteção contra doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), assim como também pode contribuir positivamente para a preservação do meio ambiente. Desta forma, este trabalho é fruto do projeto de extensão universitária, intitulado “Pensar Plantz”, desenvolvido pela UFRJ, em parceria com outras Universidades do Estado do Rio de Janeiro, no Hospital Municipal Miguel Couto (HMMC), localizado no Rio de Janeiro, com a elaboração de materiais educativos sobre alimentação à base de vegetais (plant-based diet), para os pacientes do ambulatório do HMMC. **Objetivo:** Informar de maneira didática e simples aos pacientes do ambulatório do HMMC sobre os benefícios da alimentação vegetariana (“plant-based diet”). **Metodologia:** Criação de materiais educativos sobre alimentos de origem vegetal, com suas características nutricionais e benefícios para saúde, no período de março a dezembro de 2023, em ações quinzenais que acontecem no ambulatório do HMMC, onde as extensionistas do projeto, acompanhadas das professoras orientadoras, conversam com pacientes que, de forma voluntária, aceitam receber as informações contidas no material educativo. Além da conversa, é realizada a distribuição de panfletos com orientações sobre o tema trabalhado na semana e os alimentos da safra do mês, evidenciando que cada alimento precisa de condições específicas para se desenvolver e, quando colhidos na época adequada, têm maior qualidade nutricional, mais sabor, são mais acessíveis e contêm menos agrotóxicos. A reflexão proposta pelo material didático é sobre o custo e os benefícios do consumo de alimentos da safra do mês, normalmente menos onerosos por causa da grande oferta. Durante a abordagem dos pacientes, também é ressaltada a importância da priorização de alimentos in natura, com diminuição do consumo de alimentos processados e a maior redução possível dos ultraprocessados, conforme recomenda o Guia Alimentar para a População Brasileira. **Resultados:** Durante 10 ações até o dia 17 de maio de 2023, 329 pessoas foram impactadas com informação sobre os benefícios do consumo de alimentos de origem vegetal em sua forma mais íntegra, como frutas, legumes, folhas, leguminosas, cereais, sementes e castanhas. As extensionistas mapearam de forma qualitativa relatos dos pacientes sobre a importância das informações recebidas e, até então, desconhecidas; e também sobre o consumo de certos alimentos ultraprocessados e os malefícios que eles podem causar à saúde. **Conclusão:** Levando-se em consideração que o projeto ainda está em desenvolvimento, as experiências, até o presente momento, mostram, por meio dos depoimentos dos próprios pacientes, o quanto as informações têm impactado positivamente suas vidas. Os pacientes declaram ter encontrado incentivo, orientação e informações que estimularam um primeiro passo para a introdução de mais alimentos de origem vegetal em suas refeições diárias.

### Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Guia Alimentar para a População Brasileira Brasília: MS; 2014.
- SLYWITCH, E. Alimentação sem carne. Um guia prático para montar a sua dieta vegetariana com saúde. 2. ed. São Paulo: Editora Alaúde, 2015.

**Palavras-chave:** sustentabilidade, alimentação, nutrição, plant-based diet

**Apoio/Fomentos:** Hospital Municipal Miguel Couto (HMMC)



## PRÁTICAS DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NO AMBULATÓRIO DE UM HOSPITAL MUNICIPAL NO RIO DE JANEIRO - UM OLHAR PARA A ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE

PEIXOTO, Daiane<sup>1</sup>; FERREIRA, Patricia<sup>1</sup>; COSTA, Gisele<sup>2</sup>; MANHÃES, Ana Luiza<sup>3</sup>; SOUZA, Fernanda<sup>2</sup>; SANTOS, Zenaide<sup>2</sup>; FAROLFE, Karolyne<sup>3</sup>; DORFMAN, Ruth<sup>1,4</sup>; SACRAMENTO, Andreia<sup>1,4</sup>; LIMA, Elaine<sup>2</sup>; OLIVEIRA, Omara<sup>1</sup>; VILAR, Juliana<sup>3</sup>.  
julianavilar@nutricao.ufrj.br

Centro Universitário IBMR<sup>1</sup>; Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO)<sup>2</sup>; Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)<sup>3</sup>; Hospital Municipal Miguel Couto<sup>4</sup>

### EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

#### INTRODUÇÃO

A adoção de uma dieta baseada em vegetais, em seu estado mais íntegro e natural possível, é apontada como um dos fatores de proteção contra doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), assim como também pode contribuir positivamente para a preservação do meio ambiente. Desta forma, este trabalho é fruto do projeto de extensão universitária, intitulado "Pensar Plantz", desenvolvido pela UFRJ, em parceria com outras Universidades do Estado do Rio de Janeiro, no Hospital Municipal Miguel Couto (HMMC), localizado no Rio de Janeiro, com a elaboração de materiais educativos sobre alimentação saudável à base de vegetais (*plant-based diet*), para os pacientes do ambulatório do HMMC.

#### OBJETIVOS

Informar, de maneira didática e simples, aos pacientes do ambulatório do HMMC sobre os benefícios da alimentação vegetariana ("*plant-based diet*").

#### METODOLOGIA

Criação de materiais educativos sobre alimentos de origem vegetal, com suas características nutricionais e benefícios para saúde, no período de março a dezembro de 2023, em ações quinzenais que acontecem no ambulatório do HMMC, onde as extensionistas do projeto, acompanhadas das professoras orientadoras, conversam com pacientes que, de forma voluntária, aceitam receber as informações contidas no material educativo. Além da conversa, é realizada a distribuição de panfletos com orientações sobre o tema trabalhado na semana e os alimentos da safra do mês, evidenciando que cada alimento precisa de condições específicas para se desenvolver e, quando colhidos na época adequada, têm maior qualidade nutricional, mais sabor, são mais acessíveis e contêm menos agrotóxicos. A reflexão proposta pelo material didático é sobre o custo e os benefícios do consumo de alimentos da safra do mês, normalmente menos onerosos por causa da grande oferta. Durante a abordagem dos pacientes, também é ressaltada a importância

da priorização de alimentos *in natura*, com diminuição do consumo de alimentos processados e a maior redução possível dos ultraprocessados, conforme recomenda o Guia Alimentar para a População Brasileira.

#### RESULTADOS

Durante 10 ações até o dia 17 de maio de 2023, 329 pessoas (Figura 1) foram impactadas com informação sobre os benefícios do consumo de alimentos de origem vegetal em sua forma mais íntegra, como frutas, legumes, folhas, leguminosas, cereais, sementes e castanhas. As extensionistas mapearam de forma qualitativa relatos dos pacientes sobre a importância das informações recebidas e, até então, desconhecidas; e também sobre o consumo de certos alimentos ultraprocessados e os malefícios que eles podem causar à saúde.



Figura 1. Extensionistas durante as abordagens do público-alvo.

#### CONCLUSÕES

Levando-se em consideração que o projeto ainda está em desenvolvimento, as experiências, até o presente momento, mostram, por meio dos depoimentos dos próprios pacientes, o quanto as informações têm impactado positivamente suas vidas. Os pacientes declararam ter encontrado incentivo, orientação e informações que estimularam um primeiro passo para a introdução de mais alimentos de origem vegetal em suas refeições diárias.

#### REFERÊNCIAS

- BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Guia Alimentar para a População Brasileira. Brasília: MS, 2014.
- SLYWTOH, E. Alimentação sem carne. Um guia prático para montar a sua dieta vegetariana com saúde. 2. ed. São Paulo: Editora Alaúde, 2015.

## PRÁTICAS NUTRICIONAIS EDUCATIVAS ELABORADAS E REALIZADAS NO ESTÁGIO DE SAÚDE COLETIVA EM AMBIENTE ESCOLAR

SIMONE SILVA DOS SANTOS, MARIA EFIGÊNIA SOARES DE CARVALHO e SÔNIA MARIA BERBAT ANDRADE PAULA  
Faculdade Bezerra de Araújo (FABA)  
*simonenutrisim10@gmail.com*

O desempenho do nutricionista tem crescido muito nos últimos anos e com isso tem se inserido em vários setores e serviços. A atuação da nutrição em saúde pública se faz na área de segurança sanitária de produtos e serviços, na promoção da alimentação saudável, no monitoramento alimentar e nutricional e no controle dos distúrbios e deficiências nutricionais segundo a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN, 2011). No cuidado da criança, a alimentação é um aspecto fundamental para a promoção de sua saúde. O estudo relata práticas de Educação Alimentar e Nutricional com escolares e com alunos com síndromes, em diferentes espaços como escolas e igrejas no Rio de Janeiro. As atividades realizadas tiveram o objetivo de analisar o significado das práticas alimentares compreendendo as percepções, experiências e valores sobre a alimentação cotidiana da família, bem como, hábitos mais saudáveis para prevenção de doenças crônicas não transmissíveis. Como método houve a participação de 132 crianças com idade de 5 a 9 anos e 165 adolescentes com idade de 10 a 15 anos. A coleta de dados ocorreu na Zona Oeste do Rio de Janeiro em escolas e igrejas onde foram realizadas oficinas culinárias e avaliação antropométrica, o único critério foi que o espaço tivesse cozinha apropriada para a higienização dos alimentos e utensílios. No diagnóstico do estado nutricional dos 297 alunos foi observado um número maior de sobrepeso e obesidade em meninos, sendo que entre as meninas e meninos 2% com magreza acentuada, 6% magreza, eutrofia 76% meninas, 68% meninos, excesso peso 13% meninas, 20% meninos, obesidade 7% meninas e 9% meninos. Todos participaram das oficinas de Cupcake saudável, rico em fibras, composto de banana, aveia, passas, cobertura de abacate com cacau 50% e o de cookies saudáveis para alunos com síndromes em Escola Municipal; os cookies assados e crus, foram produzidos pelos alunos e realizada degustação dos ingredientes: amendoim, aveia em flocos, leite em pó, açúcar demerara, farinha de aveia e água, decorado com passas e amendoim, para conhecimento de textura e sabor; proporcionando independência destes. Diante de todas as atividades planejadas e realizadas com os alunos é possível observar que o percurso para uma alimentação saudável requer trabalho multiprofissional e empenho familiar ao acesso. As oficinas abriram um grande leque para a jornada com resultados promissores em cada escola, a orientação nutricional foi aceita de forma unânime e divertida fazendo que tais mudanças trouxessem vitalidade e prevenção de doença crônica não transmissível. A saúde na escola fortalece o crescimento e desenvolvimento da população com consciência de que a saúde alimentar é o principal aliado a qualidade de vida.

### Referências

- PIASETZKI, C. T. R.; BOFF, E. T. O. Educação Alimentar e Nutricional e a Formação de Hábitos Alimentares na Infância. Revista Contexto & Educação, Ijuí - RS, [S.l.], v. 33, n. 106, p. 318-338, 2018. DOI: 10.21527/2179-1309.2018.106.318-338.
- SILVA, A. C. B., SILVA, M. C. C. B. DA. Ações educativas em políticas públicas de alimentação. Percurso Acadêmico, Belo Horizonte, v. 6, n. 11, jan./jun. 2016.
- SOUZA, M. P.; TEIXEIRA, V. R. L. O Lúdico no Processo de Ensino e Aprendizagem na Educação Infantil. ID on line. Revista de psicologia, Jaboatão dos Guararapes - PE, [S.l.], v. 14, n. 53, p. 27-40, 2020. DOI: <https://doi.org/10.14295/idonline.v14i53.2822>

**Palavras-chave:** Educação alimentar e nutricional, hábitos saudáveis, adolescentes, escola

**Apoio/Fomentos:** -

## PRÁTICAS NUTRICIONAIS EDUCATIVAS ELABORADAS E REALIZADAS NO ESTÁGIO DE SAÚDE COLETIVA EM AMBIENTE ESCOLAR

SANTOS, Simone Silva<sup>1</sup>(simonenutrisim10@gmail.com); CARVALHO, Maria Efigênia Soares<sup>2</sup>; BERBAT, Sônia Maria Andrade Paula<sup>2</sup>.

1- Discente da Faculdade Bezerra de Araújo.

2- Docente da Faculdade Bezerra de Araújo.

FACULDADE BEZERRA DE ARAÚJO

Educação Alimentar e Nutricional

### INTRODUÇÃO

O desempenho do nutricionista tem crescido muito nos últimos anos e com isso tem se inserido em vários setores e serviços. A atuação da nutrição em saúde pública se faz na área de segurança sanitária de produtos e serviços, na promoção da alimentação saudável, no monitoramento alimentar e nutricional e no controle dos distúrbios e deficiências nutricionais segundo a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN, 2011). No cuidado da criança, a alimentação é um aspecto fundamental para a promoção de sua saúde. O estudo relata práticas de Educação Alimentar e Nutricional com escolares e com alunos com síndromes, em diferentes espaços como escolas e igrejas no Rio de Janeiro.

### OBJETIVO

Analisar o significado das práticas alimentares compreendendo as percepções, experiências e valores sobre a alimentação cotidiana da família, bem como, hábitos mais saudáveis para prevenção de doenças crônicas não transmissíveis.

### METODOLOGIA

Como método houve a participação de 132 crianças com idade de 5 a 9 anos e 165 adolescentes com idade de 10 a 15 anos. A coleta de dados ocorreu na Zona Oeste do Rio de Janeiro em escolas e igrejas onde foram realizadas oficinas culinárias e avaliação antropométrica, o único critério foi que o espaço tivesse cozinha apropriada para a higienização dos alimentos e utensílios.

### RESULTADOS

No diagnóstico do estado nutricional dos 297 alunos foi observado um número maior de sobrepeso e obesidade em meninos, sendo que entre as meninas e meninos 2% com magreza acentuada, 6% magreza, eutrofia 76% meninas, 68% meninos, excesso peso 13% meninas, 20% meninos, obesidade 7% meninas e 9% meninos. Todas participaram das oficinas de Cupcake saudável, rico em fibras, composto de banana, aveia, passas, cobertura de abacate com cacau 50% e o de cookies saudáveis para alunos com síndromes em Escola Municipal; os cookies assados e crus, foram produzidos pelos alunos e realizada degustação dos ingredientes: amendoim, aveia em flocos, leite em pó, açúcar demerara, farinha de aveia e água, decorado com passas e amendoim, para conhecimento de textura e sabor; proporcionando independência destes.



### CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante de todas as atividades planejadas e realizadas com os alunos é possível observar que o percurso para uma alimentação saudável requer trabalho multiprofissional e empenho familiar ao acesso. As oficinas abriram um grande leque para a jornada com resultados promissores em cada escola, a orientação nutricional foi aceita de forma unânime e divertida fazendo que tais mudanças trouxessem vitalidade e prevenção de doença crônica não transmissível. A saúde na escola fortalece o crescimento e desenvolvimento da população com consciência de que a saúde alimentar é o principal aliado a qualidade de vida.

### REFERÊNCIAS

- PIASETZKI, C. T. R.; BOFF, E. T. O. Educação Alimentar e Nutricional e a Formação de Hábitos Alimentares na Infância. **Revista Contexto & Educação**, [jul - RS, [S.l.], v. 33, n. 106, p. 318-338, 2018, DOI: 10.21527/2179-1309.2018.106.318-338.
- SILVA, A. C. B., SILVA, M. C. C. B. DA. **Ações educativas em políticas públicas de alimentação**. Percurso Acadêmico, Belo Horizonte, v. 6, n. 11, jan./jun. 2016.
- SOUZA, M. P.; TEIXEIRA, V. R. L. O Lúdico no Processo de Ensino e Aprendizagem na Educação Infantil. ID online. **Revista de psicologia**, Jaboatão dos Guararapes - PE, [S.l.], v. 14, n. 53, p. 27-40, 2020. DOI: <https://doi.org/10.14295/online.v14i53.2822>



## PROJETO HORT'ESCOLA: PUBLICAÇÃO MIDIÁTICA DE PRIMEIROS PRODUTOS EM REDES SOCIAIS

ANA PAULA DA SILVA DUARTE, PRISCILA DOS SANTOS SILVA, MARIA CLÁUDIA DA VEIGA SOARES CARVALHO e JULIANA DE OLIVEIRA RAMADAS RODRIGUES  
Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)  
*anapaulaaduarte.06@gmail.com*

Introdução: O Brasil é reconhecido por suas riquezas naturais, com vasta biodiversidade de flora e fauna. O presente trabalho associa essa diversidade a hortas escolares para incentivo ao consumo de plantas alimentícias não convencionais e alimentos in natura em práticas culinárias cotidianas. Atualmente há um aumento no consumo de alimentos ultraprocessados e uma redução no consumo de alimentos in natura. A implementação de hortas nas escolas podem ajudar a refletir sobre as práticas alimentares, fortalecendo seu papel na sustentabilidade ambiental e como uma ferramenta para incentivar a produção e consumo de alimentos cultivados localmente. Ao envolver os jovens no cultivo de hortas e na preparação de receitas com ingredientes frescos, a combinação entre natureza e o uso das redes sociais promove um maior apreço pela comida nutritiva. Este estudo é uma parceria do Laboratório Digital de Educação Alimentar e Humanidades -LADIGE, com o projeto Horta Escolar do CEFET-RJ Campus Maria da Graça. Objetivos: Produção e divulgação de receitas ilustradas, que utilizam alimentos cultivados na horta, partindo do engajamento de jovens de modo a inspirar novos sabores e habilidades culinárias. Metodologia: Foram identificadas e selecionados hortifrutigranjeiros na horta como ingredientes das preparações culinárias. Foram produzidos materiais audiovisuais para postagem em Redes Sociais em abordagem multimídia. A estratégia utilizada para promover autonomia culinária com receitas atrativas foi roteiro com apresentação de experiência visual em passo a passo didático, narrado e legendado. Resultados: As dez receitas ilustradas elaboradas: omelete de bortalha, nhoque de batata baroa com molho pesto; bolinho da folha de beterraba; pão de beijo de manjerição; charuto de taioba, muffin de almeirão; salada de verão com azedinha; geleia de maçã e hortelã; panqueca de couve com ricota e cuscuz de ora-pro-nóbis. As publicações foram realizadas entre fevereiro e abril de 2023 no Instagram do LADIGE @ladigeufrj em conjunto com o perfil @hortacefet. A receita com maior número de reproduções foi a do pão de beijo de manjerição com 1946 visualizações; 99 curtidas e 12 salvamentos (dados de 06/06/2023). Observamos também a interação com a nossa audiência por meio dos comentários, como esse: “Na minha cidade não vi, até agora, a comercialização das folhas da beterraba nas feiras de rua ou supermercados. A maioria das pessoas desconhecem que as folhas de beterraba também podem ser utilizadas na alimentação. Isso é uma privação de sabores e opções na dieta”. Considerações finais: Essa abordagem inovadora, utilizando o Instagram como uma ferramenta de compartilhamento de experiências e conhecimentos, capacita os jovens a fazerem escolhas conscientes em relação à sua alimentação e estilo de vida, enquanto estimula a interação entre os alunos, a fim de resgatar essa conexão de preparar suas refeições, por meio do uso da horta, proporcionando uma valiosa educação alimentar para o futuro.

### Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a População Brasileira. 2. Ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156p.
- LEÃO, D. C.; CABRAL, L. F. E.; BORGES, M. C. P.; RODRIGUES, J. O. R. Hortas escolares: uma revisão sistemática da literatura recente. In: ENEBIO: itinerários de resistência - pluralidade

e laicidade no Ensino de Ciências e Biologia. Lima et al. (Org.). Campina Grande: Realize Editora, 2021. p.5038-5049.

KINUPP, V. F; LORENZI, H. Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. São Paulo, Editora Plantarum, 2014. 768p.

**Palavras-chave:** Horta escolar, Educação alimentar e nutricional, Receitas ilustradas.

**Apoio/Fomentos:** FAPERJ





## PROJETO HORT'ESCOLA: PUBLICAÇÃO MIDIÁTICA DE PRIMEIROS PRODUTOS EM REDES SOCIAIS

DUARTE, Ana Paula<sup>1</sup> - Graduada de Nutrição pelo Centro Universitário Augusto Motta  
LEITE, Priscila<sup>2</sup> - Graduada de Nutrição pela Universidade Estácio de Sá  
CARVALHO, Maria Cláudia<sup>3</sup> - Professora Associada INJC  
RODRIGUES, Juliana<sup>4</sup> - Doutoranda PPGN/INJC-UFRJ  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Eixo temático: Educação alimentar e nutricional

### INTRODUÇÃO

O Brasil é reconhecido por suas riquezas naturais, com vasta biodiversidade de flora e fauna. O presente trabalho associa essa diversidade a hortas escolares para incentivar ao consumo de plantas alimentícias não convencionais e alimentos in natura em práticas culinárias cotidianas. Atualmente há um aumento no consumo de alimentos ultraprocessados e uma redução no consumo de alimentos in natura. A implementação de hortas nas escolas podem ajudar a refletir sobre as práticas alimentares, fortalecendo seu papel na sustentabilidade ambiental e como uma ferramenta para incentivar a produção e consumo de alimentos cultivados localmente. Ao envolver os jovens no cultivo de hortas e na preparação de receitas com ingredientes frescos, a combinação entre natureza e o uso das redes sociais promove um maior apreço pela comida nutritiva. Este estudo é uma parceria do Laboratório Digital de Educação Alimentar e Humanidades - LADIGE, com o projeto Horto Escolar do CEFET-RJ Campus Maria da Graça.

### OBJETIVOS

Produção e divulgação de receitas ilustradas, que utilizam alimentos cultivados na horta, partindo do engajamento de jovens de modo a inspirar novos sabores e habilidades culinárias.

### METODOLOGIA

Foram identificadas e selecionadas hortifrutas/granjeiros na horta como ingredientes das preparações culinárias. Foram produzidos materiais audiovisuais para postagem em Redes Sociais em abordagem multimídia. A estratégia utilizada para promover autonomia culinária com receitas atraentes foi roteiro com apresentação de experiência visual em passo a passo didático, narrado e legendado.



### Apoio e fomentos:



### RESULTADOS

As dez receitas ilustradas elaboradas: omelete de beterraba, rinhoque de batata bairra com molho pesto, bolinho de folha de beterraba, pão de beijo de marjorilão, churrito de taioba, muffin de abacurão, salada de verão com azeitona, geleia de maçã e hortelã, panqueca de couve com ricota e custard de onça-pro-nôbo. As publicações foram realizadas entre fevereiro e abril de 2023 no Instagram do LADIGE (@ladigeufj) em conjunto com o perfil @hortoescola. A receita com maior número de reproduções foi a do pão de beijo de marjorilão com 1946 visualizações, 16 curtidas e 12 salvamentos (dados de 06/06/2023). Observamos também a interação com a nossa audiência por meio dos comentários, como esse: "Na minha cidade não vi, até agora, a comercialização das folhas da beterraba nas feiras de rua ou supermercados. A maioria das pessoas desconhece que as folhas de beterraba também podem ser utilizadas na alimentação. Isso é uma privação do sabores e opções na dieta".



### CONSIDERAÇÕES FINAIS

Essa abordagem inovadora, utilizando o Instagram como uma ferramenta de compartilhamento de experiências e conhecimentos, capacita os jovens a fazerem escolhas conscientes em relação à sua alimentação e estilo de vida, enquanto estimula a interação entre os alunos, a fim de resgatar esse conexão de preparar suas refeições, por meio do uso da horta, proporcionando uma valiosa educação alimentar para o futuro.

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a População Brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 158p.

LEÃO, D. C.; CAMARÁ, L. P. B.; BRUNO, B. C. H.; RODRIGUES, J. D. B. Redes sociais: uma revisão sistemática de estudos sobre o CHECK-IN de alimentos - publicação e interação no Centro de Ciências e Saúde. *Uma et al. (org.)*. Ciência & Saúde: Rio de Janeiro, 2021. p.3028-3040.

LEITE, P. C.; LADIGE, L. Projeto Alimentarizado: concepções PPGN no Brasil: guia de identificação, aspectos metodológicos e normas técnicas. Brasília: Editora Planeta, 2014. 176p.

## REDES SOCIAIS COMO FERRAMENTA DE PROPAGAÇÃO DE CONHECIMENTO CIENTÍFICO: UMA ABORDAGEM AOS ALIMENTOS FUNCIONAIS

THALITA VICENTE BRANDÃO, JENNIFER CALAZANS DA CONCEIÇÃO, LETÍCIA MANACORDA DA COSTA, ANA LUISA TEIXEIRA MOTA, AMANDA DUARTE CAMPOS SOUZA, CAROLINA LOURENÇO MEIRELLES, RAMON ALMEIDA RAMOS e MANUELA DOLINSKY

Universidade Federal Fluminense (UFF)

*thalita\_vicente@id.uff.br*

**INTRODUÇÃO:** A divulgação científica trata-se de um campo do saber destinado à democratização do acesso ao conhecimento científico por meio da propagação de saberes utilizando uma linguagem acessível, possibilitando o entendimento do público que não possui domínio sobre os termos técnicos referentes ao assunto abordado (BUENO, 2010; NETO, 2022). As ferramentas digitais são importantes neste processo, considerando a abrangente circulação de informações entre os seus usuários. O Instagram®, por exemplo, é um recurso tecnológico de comunicação de amplo alcance, portanto é um espaço favorável para a disseminação de informações científicas relacionadas ao consumo de alimentos funcionais, considerando sua importância na prevenção de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). **OBJETIVO:** Descrever a utilização da plataforma Instagram® como uma ferramenta de propagação de conteúdo científico referente a utilização de alimentos funcionais à comunidade em geral. **METODOLOGIA:** Foi utilizada linguagem acessível, evitando o uso de termos técnicos, para facilitar a compreensão acerca da temática, aliada a um padrão de identidade visual, elaborado na plataforma digital Canva®. As postagens são realizadas quinzenalmente, objetivando a constância e o comprometimento com o público da plataforma, além de postagens semanais nos stories, contendo metas a serem realizadas, objetivando incentivar um padrão de vida mais saudável. **RESULTADOS:** No total, 281 publicações para o “feed” foram produzidas pela equipe, de forma a explorar temáticas que geram dúvidas a população, safras do mês, datas comemorativas, receitas, além de compartilhar informações elaboradas pelos nutricionistas atuantes no ambulatório e divulgar congressos, palestras e workshops organizados pelo Grupo de Pesquisa em Alimentos Funcionais (GPeAF). Ademais, a divulgação de metas semanais através dos “stories” foi implementada com o intuito de estimular e reforçar aos seguidores e pacientes a implementarem hábitos mais saudáveis, como incluir alimentos novos na rotina, ler a lista de ingredientes de produtos alimentícios e praticar atividade física. Quanto ao alcance, de acordo com o Instagram®, 35,1% de contas foram alcançadas no período de 90 dias (2 de março de 2023 a 30 de maio de 2023), sendo 2068 seguidores e 955 não seguidores entre 25 e 34 anos, majoritariamente (43%). As interações com o conteúdo foram contabilizadas em 1782 nas publicações e 53 nos “stories”, 240% e 55,8% a mais em comparação ao período de dezembro de 2022 a março de 2023, respectivamente. **CONSIDERAÇÕES FINAIS:** Mediante um cenário de ascensão das mídias sociais e meios de comunicação que, conseqüentemente, gera uma maior circulação de informações sem fundamento científico, é de extrema importância que haja uma fonte de disseminação de conteúdo sobre saúde e nutrição, baseada em evidências científicas, analisadas criteriosamente e que não possuam viés de conflito de interesses ou propagação de informação não consensual, de forma acessível e que desperte o interesse do público alvo.

### Referências

BUENO, W. C. Comunicação científica e divulgação científica: aproximações e rupturas conceituais. *Informação & Informação*, Londrina, v. 15, n. esp., p. 1-12, 16 dez. 2010. Doi: 10.5433/1981-8920.2010v15nsp.p1. Disponível em: <<https://ojs.uel.br/revistas/uel/index.php/informacao/article/view/6585>>. Acesso em 30 mai. 2022.

NETO, D. P. A; RODRIGUES, P. V. Divulgação científica por meio do Instagram: uma ação extensionista desenvolvida no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia. Em Extensão, Uberlândia, v. 21, n. 2, p. 151-162, jul.-dez. 2022. Disponível em: <<https://seer.ufu.br/index.php/revextensao/article/download/66309/35472/305366>>. Acesso em 30 mai. 2022.

**Palavras-chave:** Alimentos funcionais; Redes sociais; Divulgação científica; Nutrição; Conhecimento científico.

**Apoio/Fomentos:** -



## REDES SOCIAIS COMO FERRAMENTA DE PROPAGAÇÃO DE CONHECIMENTO CIENTÍFICO: UMA ABORDAGEM AOS ALIMENTOS FUNCIONAIS

BRANDÃO, Thalita (thalita\_vicente@id.uff.br)<sup>1</sup>; CONCEIÇÃO, Jennifer<sup>2</sup>; COSTA, Leticia<sup>1</sup>; MOITA, Ana<sup>1</sup>; SOUZA, Amanda<sup>1</sup>; MEIRELLES, Carolina<sup>1</sup>; RAMOS, Ramon<sup>1</sup>; DOLINSKY, Manuela<sup>1</sup>

UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE<sup>1</sup>

Educação alimentar e nutricional

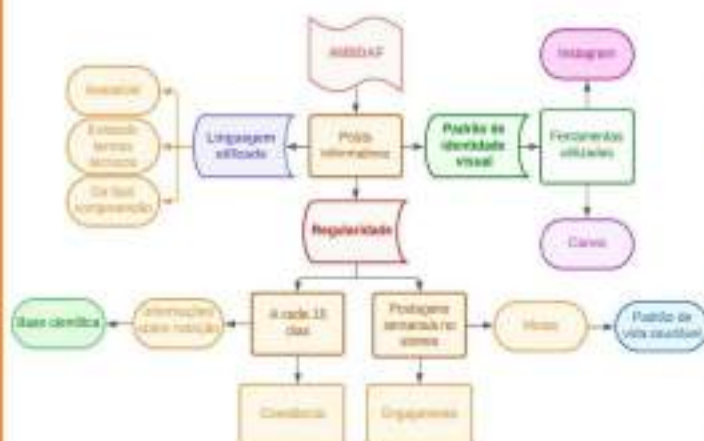
### INTRODUÇÃO

A divulgação científica trata-se de um campo do saber destinado à democratização do acesso ao conhecimento científico por meio da propagação de saberes utilizando uma linguagem acessível, possibilitando o entendimento do público que não possui domínio sobre os termos técnicos referentes ao assunto abordado (BUENO, 2010; NETO, 2022). As ferramentas digitais são importantes neste processo, considerando a abrangente circulação de informações entre os seus usuários. O *Instagram*®, por exemplo, é um recurso tecnológico de comunicação de amplo alcance, portanto é um espaço favorável para a disseminação de informações científicas relacionadas ao consumo de alimentos funcionais, considerando sua importância na prevenção de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT).

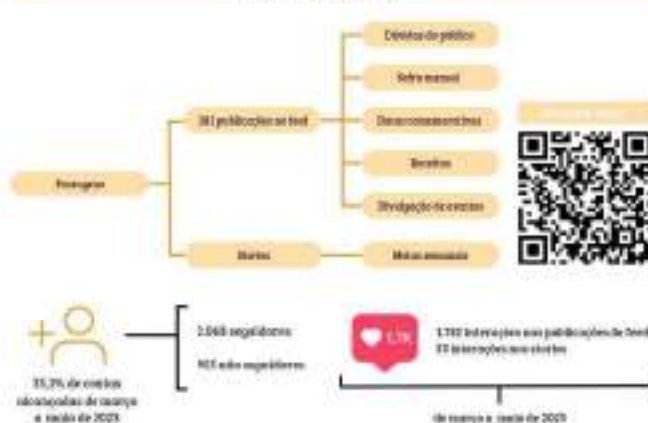
### OBJETIVO

Descrever a utilização da plataforma *Instagram*® como uma ferramenta de propagação de conteúdo científico referente a utilização de alimentos funcionais à comunidade em geral.

### METODOLOGIA



### RESULTADOS



### CONCLUSÕES

Mediante um cenário de ascensão das mídias sociais e meios de comunicação que, consequentemente, gera uma maior circulação de informações sem fundamento científico, é de extrema importância que haja uma fonte de disseminação de conteúdo sobre saúde e nutrição, baseada em evidências científicas, analisadas criteriosamente e que não possuam viés de conflito de interesses ou propagação de informação não consensual, de forma acessível e que desperte o interesse do público alvo.

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BUENO, W. C. Comunicação científica e divulgação científica: aproximações e rupturas conceituais. *Informação & Informação*, Londrina, v. 15, n. esp., p. 1-12, 16 dez. 2010. Doi: 10.5433/1981-8920.2010v15nsp.p1. Disponível em: <<https://ojs.uel.br/revistas/uel/index.php/informacao/article/view/6588>>. Acesso em 30 mai. 2022.
- NETO, D. P. A.; RODRIGUES, P. V. Divulgação científica por meio do *Instagram*: uma ação extensionista desenvolvida no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia. *Em Extensão*, Uberlândia, v. 21, n. 2, p. 151-162, jul.-dez. 2022. Disponível em: <<https://www.ufu.br/index.php/revistaextensao/article/download/56309/35472/305386>>. Acesso em 30 mai. 2022.

## **RELATO DE EXPERIÊNCIA NO AMBITO DO PROGRAMA SAÚDE NA ESCOLA: AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E SEGURANÇA ALIMENTAR DE CRIANÇAS ESTUDANTES DE UMA ESCOLA MUNICIPAL DO RIO DE JANEIRO**

JULIANA SILVA DO NASCIMENTO BRAGA, DANNIEL DE AZEVEDO CHAVES, VIVIANE DOS ANJOS MARESI, JULIANA DE BEM LIGNANI, THAÍS OLIVEIRA MARQUES, HELLEN COSTA BORGES e FERNANDA RIBEIRO DOS SANTOS DE SÁ BRITO  
Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)  
*julianasnb@gmail.com*

**Introdução:** O Programa Saúde na Escola (PSE) é uma iniciativa conjunta do Ministério da Saúde e Educação, articulando profissionais da saúde da Atenção Primária e da educação, que busca promover o desenvolvimento integral dos alunos matriculados na rede pública de ensino da educação básica (Ministério da Educação, 2022). Nesse sentido, evidencia-se a importância da parceria intersetorial entre a saúde e a educação para fortalecer o enfrentamento das vulnerabilidades, visando ampliar o acesso aos serviços de saúde e melhorar a qualidade de vida dos estudantes. Dentre as ações do PSE está a Vigilância Alimentar e Nutricional, que é essencial tanto em uma perspectiva coletiva quanto no âmbito mais individual de cuidado nutricional. **Objetivo:** Relatar a experiência e resultados de uma ação de vigilância alimentar e nutricional do PSE em uma escola municipal do Rio de Janeiro. **Metodologia:** Foram enviados para as famílias dos alunos questionários sobre marcadores de consumo alimentar contendo três perguntas direcionadas, e sobre triagem de insegurança alimentar (TRIA) (Brasil, 2022) com duas perguntas direcionadas acerca dos últimos 3 meses. Uma vez respondidos, foram posteriormente devolvidos via agenda escolar. Em um segundo momento, foi realizada uma visita à escola, onde foram coletados dados antropométricos (peso e altura) foram coletados e o foram peso e altura, usados para cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC). O estado nutricional de cada criança foi determinado de acordo com a classificação de IMC para Idade proposta pela Organização Mundial da Saúde. Foram coletados dados sobre alunos beneficiários do Programa Bolsa Família através de lista atualizada fornecida pela escola. Após a captação de todos os dados, foi construído banco de dados, dividindo a população estudada em “< 5 anos” e “> 5 anos”. **Resultados:** Do total de alunos matriculados, 92% (n=356) foram avaliados. Dos questionários de consumo alimentar enviados, 33% (n=119) foram respondidos. Em ambos os grupos, a maioria apresentou estado nutricional de eutrofia, sendo 68,4% (n=24) no grupo < 5 anos e 75% (n=240) no grupo > 5 anos. Na avaliação da TRIA, de acordo com a ferramenta utilizada, 47,4% (n=54) relatou que a comida acabou antes que se tivesse dinheiro para comprar mais, enquanto 62,1% (n=72) indicou que a alimentação se pautou apenas no que havia em casa por conta da falta de dinheiro para adquirir outros alimentos. 39,6% (n=141) da amostra total é beneficiária do Programa Bolsa Família. **Conclusão:** Através do PSE é possível colocar em prática a Vigilância Alimentar e Nutricional, dando luz a importantes dados que posteriormente refletirão em políticas públicas de saúde e assistência social que visem melhorar a qualidade de vida da população assistida.

### **Referências**

- 1) Ministério da Educação. Programa Saúde nas Escolas. 2022. Disponível em <http://portal.mec.gov.br/expansao-da-rede-federal/194secretarias-112877938/secad-educacao-continuada-223369541/14578-programa-saude-nas-escolas>
- 2) WHO Multicentre Growth Reference Study Group. WHO Child Growth Standards: Methods and Development. Length/height-for-age, weight-for-age, weight-for-length, weight-for-height and body mass index-for age: methods and development. 2006. <https://apps.who.int/iris/handle/10665/43413>.

3) Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Insegurança alimentar na atenção primária à saúde: manual de identificação dos domicílios e organização da rede [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. – Brasília : Ministério da Saúde, 2022. 20 p. : il.

**Palavras-chave:** Crianças, Adolescentes, Avaliação nutricional, Segurança alimentar e nutricional

**Apoio/Fomentos:** -





## RELATO DE EXPERIÊNCIA NO ÂMBITO DO PROGRAMA SAÚDE NA ESCOLA: AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E SEGURANÇA ALIMENTAR DE CRIANÇAS ESTUDANTES DE UMA ESCOLA MUNICIPAL DO RIO DE JANEIRO

BRAGA, Juliana<sup>1</sup>; CHAVES, Dannel<sup>1</sup>; MARESI, Viviane<sup>2</sup>; LIGNANI,  
Juliana<sup>1</sup>; MARQUES, Thais<sup>1</sup>; BORGES, Hellen<sup>1</sup>; BRITO, Fernanda<sup>1</sup>.  
Universidade Federal do Rio de Janeiro<sup>1</sup>  
Centro Municipal de Saúde Carlos Figueiredo Filho/Borel<sup>2</sup>  
Educação Alimentar e Nutricional

### INTRODUÇÃO

O Programa Saúde na Escola (PSE) é uma iniciativa conjunta do Ministério da Saúde e Educação, articulando profissionais da saúde da Atenção Primária e da educação, buscando promover o desenvolvimento integral dos alunos matriculados na rede pública de ensino da educação básica. É de extrema importância a parceria intersetorial entre saúde e a educação para fortalecer o enfrentamento das vulnerabilidades e ampliar o acesso aos serviços de saúde. Dentre as ações do PSE está a Vigilância Alimentar e Nutricional, que é essencial tanto em uma perspectiva coletiva quanto no âmbito mais individual de cuidado nutricional.

### OBJETIVO

Relatar a experiência e resultados de uma ação de vigilância alimentar e nutricional do PSE em uma escola municipal do Rio de Janeiro.

### METODOLOGIA

Enviados para as famílias questionários sobre marcadores de consumo alimentar contendo 3 perguntas direcionadas e sobre **triagem de insegurança alimentar com 2 perguntas direcionadas sobre últimos 3 meses**

Visita à escola:  
Coleta de dados antropométricos (**peso e altura**)

Coleta de dados sobre beneficiários do **Programa Bolsa Família**

Classificação do Estado Nutricional e **construção do banco de dados**

### RESULTADOS

TOTAL AVALIADO  
(n=356)



QUESTIONÁRIOS  
RESPONDIDOS (n=119)



< 5 ANOS — 68,4 %

> 5 ANOS — 75 %

EUTROFIA

### INSEGURANÇA ALIMENTAR

COMIDA ACABOU ANTES DE TER  
DINHEIRO PARA COMPRAR MAIS 47,4 %

ALIMENTAÇÃO COM O QUE TEM  
EM CASA POR FALTA DE DINHEIRO 62,1 %

### BENEFICIÁRIOS DO PBF



### CONCLUSÃO

Através do PSE é possível colocar em prática a Vigilância Alimentar e Nutricional, dando luz a importantes dados que refletirão em políticas públicas de saúde e assistência social.

### REFERÊNCIAS

- ✦ Ministério da Educação. Programa Saúde nas Escolas. 2022.
- ✦ Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Insegurança alimentar na atenção primária à saúde: manual de identificação dos domicílios e organização da rede

## **SAL DE ERVAS: EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM REDE SOCIAL DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UFRJ**

GABRIELA SANTOS DE ALMEIDA FERREIRA, VERÔNICA OLIVEIRA FIGUEIREDO, MARIA CLÁUDIA DA VEIGA SOARES CARVALHO e JULIA MEDEIROS RAMALHO  
Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)  
*gabrielasantosaferreira@gmail.com*

Introdução: O Restaurante Universitário (RU) é um instrumento de acessibilidade à alimentação e promoção de educação, uma vez que seus objetivos suplantam a oferta de refeições à população da Universidade UFRJ, fortalecendo a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) através de atividades educativas presenciais e virtuais, cerne deste trabalho. Segundo o Marco de Referência de EAN para as Políticas Públicas, essa comunicação desenvolvida influencia significativamente nos resultados, demonstrando o impacto que essas atividades podem ter nos indivíduos. Atualmente, no Brasil, a população adulta consome cerca de 9,3g de sal diariamente, representando quase o dobro da recomendação da OMS (5g/dia). Esse consumo exagerado de sódio é um dos principais fatores de risco dietético para Doenças Crônicas Não Transmissíveis. Outro problema do país está ligado ao desperdício alimentar, estando o Brasil na 10<sup>o</sup> posição do ranking de países que mais desperdiçam comida, impactando negativamente a sociedade e meio ambiente. Assim, é evidente a necessidade de promover a educação alimentar quanto a essas temáticas, possibilitando mudanças de hábitos na população da UFRJ que terão resultados positivos futuramente. Objetivo: Realizar uma ação educativa em rede social do RU a partir da divulgação de receita de sal de ervas, utilizada no Restaurante Universitário, objetivando estimular o uso integral dos alimentos e redução do consumo de sal pela comunidade da UFRJ. Metodologia: Em Junho de 2023 foi realizada uma estratégia metodológica a partir do planejamento participativo para elaboração do vídeo educativo de receita de sal de ervas utilizando integralmente os alimentos, realizado na cozinha do RU, para divulgação na rede social Instagram do RU-UFRJ, seguido da avaliação da ação através da análise de interações após postagem. Resultados: Os resultados foram colhidos duas semanas após a divulgação do vídeo, o qual foi reproduzido 2275 vezes, obtendo 93 curtidas, 15 compartilhamentos e 17 comentários, sendo estes voltados a elogios à preparação, interesse pela utilização da receita e desejo de repetir em suas próprias casas. Demonstrando interesse e entusiasmo pelo tema. Práticas educativas integradas envolvendo trabalhadores do RU e estudantes de nutrição estimulam troca de saberes, contribuindo para uma formação qualificada, corroborando o potencial educador do RU dentro da universidade. Conclusão: Atualmente as temáticas “saúde” e “meio ambiente” estão em evidência no cotidiano, sendo utilizadas para a conscientização de jovens, como os que frequentam o RU, para um futuro sustentável. Para tanto, a EAN constitui-se como uma ferramenta eficiente para promoção de ambientes alimentares mais sustentáveis e, neste trabalho, fazendo o uso de temperos como estratégia para adequar sabor e aroma de preparações de forma saudável, a partir do aproveitamento integral dos alimentos, contribuindo para a diminuição do desperdício, através de uma receita simples e fácil, que foi bem recebida pelo público, validando o intuito da ação educativa.

### **Referências**

1. Brasil. Ministério da Saúde. Policy brief : Redução do sódio em alimentos processados e ultraprocessados no Brasil [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. – Brasília : Ministério da Saúde, 2022. 17 p. : il. 1<sup>a</sup> edição eletrônica, atualizada da edição impressa de 2015. Modo de acesso: World Wide Web:

[http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/policy\\_brief\\_sodio\\_alimentos\\_processados.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/policy_brief_sodio_alimentos_processados.pdf)  
ISBN 978-65-5993-277-1

2. Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. 68 p. ISBN: 978-85-60700-59-2

3. SANTOS, K. L. DOS . et al.. Perdas e desperdícios de alimentos: reflexões sobre o atual cenário brasileiro. Brazilian Journal of Food Technology, v. 23, p. e2019134, 2020. Acesso em: <https://doi.org/10.1590/1981-6723.13419>

**Palavras-chave:** EAN; nutrição; educação; saúde

**Apoio/Fomentos:** -



## SAL DE ERVAS: EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM REDE SOCIAL DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UFRJ

FERREIRA, Gabriela<sup>1</sup>; OLIVEIRA, Verônica<sup>1</sup>; CARVALHO, Maria Cláudia<sup>1</sup>; RAMALHO, Julia<sup>1</sup>

Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ<sup>1</sup>

Educação Alimentar e Nutricional

E-mail: gabrielasantosaferreira@gmail.com

### INTRODUÇÃO

O Restaurante Universitário (RU) é um instrumento de acessibilidade à alimentação e promoção de educação, uma vez que seus objetivos suplantam a oferta de refeições à população da Universidade UFRJ, fortalecendo a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) através de atividades educativas presenciais e virtuais, como este trabalho. Segundo o Marco de Referência de EAN para as Políticas Públicas, essa comunicação desenvolvida influencia significativamente nos resultados, demonstrando o impacto que essas atividades podem ter nos indivíduos. Atualmente, no Brasil, a população adulta consome cerca de 0,3g de sal diariamente, representando quase o dobro da recomendação da OMS (5g/dia). Esse consumo exagerado de sódio é um dos principais fatores de risco dietético para Doenças Crônicas Não Transmissíveis. Outro problema do país está ligado ao desperdício alimentar, estando o Brasil na 10ª posição do ranking de países que mais desperdiçam comida, impactando negativamente a sociedade e meio ambiente. Assim, é evidente a necessidade de promover a educação alimentar quanto a essas temáticas, possibilitando mudanças de hábitos na população da UFRJ que terão resultados positivos futuramente.

### OBJETIVO

Realizar uma ação educativa em rede social do RU a partir da divulgação de receita de sal de ervas, utilizada no Restaurante Universitário, objetivando estimular o uso integral dos alimentos e redução do consumo de sal, pela comunidade da UFRJ.

### METODOLOGIA



Em Junho de 2023 foi realizada uma estratégia metodológica a partir do planejamento participativo para elaboração de vídeo educativo de receita de sal de ervas utilizando integralmente os alimentos, realizado na cozinha do RU, para divulgação na rede social Instagram do RU-UFRJ, seguido da avaliação da ação através da análise de interações após postagem.



### RESULTADOS

Resultados colhidos 2 semanas após a postagem

REPRODUÇÃO  
1275

COMPARTILHAMENTO  
15

CURTIDA  
93

COMENTÁRIO  
17



Comentários voltados a elogios à preparação, interesse pela utilização da receita e desejo de repetir em suas próprias casas. Demonstrando interesse e entusiasmo pelo tema.

### CONCLUSÃO

Atualmente as temáticas "sódio" e "meio ambiente" estão em evidência no cotidiano, sendo utilizadas para a conscientização de jovens, como os que frequentam o RU, para um futuro sustentável. Para tanto, a EAN constitui-se como uma ferramenta eficiente para promoção de ambientes alimentares mais sustentáveis e, neste trabalho, fizeoado o uso de tempos e como estratégia para adequar saber e aroma de preparações de forma saudável a partir do aproveitamento integral dos alimentos, contribuindo para a diminuição do desperdício, através de uma receita simples e fácil, que foi bem recebida pelo público, validando o intuito da ação educativa.

### REFERÊNCIAS

- Brasil. Ministério da Saúde. *Política Alimentar - Redução do sódio em alimentos processados e ultraprocessados no Brasil* [curso eletrônico] / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção de Saúde - Brasília: Ministério da Saúde, 2022. 17 p. 1ª edição eletrônica, atualizada da edição impressa de 2021. Modo de acesso: World Wide Web: [http://bvsa.saude.gov.br/bvs/publicacoes/polit\\_y\\_brief\\_sodio\\_alimentos\\_processados.pdf](http://bvsa.saude.gov.br/bvs/publicacoes/polit_y_brief_sodio_alimentos_processados.pdf). ISBN: 978-85-5991-277-1.
- Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. *Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas*. - Brasília, DF: MDS, Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. 68 p. ISBN: 978-85-66700-39-2.
- SANTOS, K. L. DOB... et al. *Salto e desperdício de alimentos: reflexões sobre o atual cenário brasileiro*. *Brazilian Journal of Food Technology*, v. 23, p. e2910134, 2020. Acesso via: <https://doi.org/10.1196/1803-6723.13403>

## A COQUETELARIA COMO POTENCIAL MERCADO DE TRABALHO PARA POPULAÇÃO TRANS: CASO TRANSGARÇONNE

MATEUS FELIPE PIMENTEL ENÉAS  
Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)  
*mateus.cddd13@gmail.com*

Cerca de 90% da população de travestis e mulheres transexuais utilizam a prostituição como fonte primária de renda, 6% estão em atividades informais e apenas 4% se encontram em empregos formais (BENEVIDES e NOGUEIRA, 2022). A população Trans, termo guarda-chuva que engloba diferentes identidades de gênero (Transexual, Travesti, Não-binaries, Intersexo), encontra grande dificuldade para acesso ao mercado de trabalho e permanência, uma vez que são negados direitos fundamentais, como acesso à educação e, conseqüentemente, ao mercado de trabalho (PANISA e MORESCO, 2022). O mercado de trabalho formal não costuma ser receptivo aos corpos Trans, que constantemente são excluídos da sociedade binária e sofrem pressão para se adequar aos gêneros já pressupostos ao nascimento. Sobre esse ponto, o TransGarçonne, que é um programa de extensão do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro, tem como objetivo qualificar e ampliar o potencial de empregabilidade de pessoas trans, travestis e não-binárias para o mercado gastronômico e de atendimento a restaurantes, bares e hotéis. Busca, assim, contribuir para o fortalecimento das trajetórias de vida e de trabalho da população trans. Neste estudo de cunho qualitativo realizamos uma pesquisa exploratória a partir do curso de qualificação do programa TransGarçonne e seus desdobramentos. Como instrumentos da pesquisa foram realizadas anotações em caderno de campo, realizados registros fotográficos e gravações em áudio de uma roda de conversa, que ocorreu ao final do curso. Os participantes autorizaram a pesquisa mediante termo de livre consentimento. No que diz respeito às pessoas Trans, muitas ainda enfrentam a necessidade de comprovar sua competência para serem respeitadas e valorizadas profissionalmente. Rochelly Rangel, uma mulher trans e preta, que concluiu o curso na primeira turma de qualificação em 2019. Foi no Bar Boléia, em Humaitá, que Rochelly teve a chance do primeiro emprego com carteira assinada. Posteriormente, Rochelly foi a vencedora com grande destaque na terceira edição de um reality show de coquetelaria, o Bar Aberto. Esse caso, certamente contribuem para inspirar outras trajetórias trans. Em relatos nas rodas de conversas do curso de qualificação da turma de 2022, grande parte dos ex-alunos demonstraram interesse em conhecer, aprofundar e trabalhar no ramo da coquetelaria. Dos 18 alunos que terminaram o curso, um foi empregado diretamente como bartender no restaurante de um hotel localizado na zona sul da cidade do Rio de Janeiro, outro sentiu necessidade de continuar os estudos, começando um curso de coquetelaria, tendo dois ex-alunos atuando como freelancer na coquetelaria. O Programa TransGarçonne tem possibilitado a ampliação do espaço de trabalho no ramo da coquetelaria para pessoas trans, tornando-se um pilar importante para a empregabilidade desses corpos que sempre foram alijados da sociedade.

### Referências

- BRUNA G. BENEVIDES. Associação Nacional de Travestis e Transexuais. [S.l.]. Antra, 2022. Disponível em: <https://antrabrasil.files.wordpress.com/2022/01/dossieantra2022-web.pdf>
- CRUZ, Breno de Paula Andrade; MONTEIRO, Renato. Trans GARÇONNE: Extensão Universitária e Inclusão Social na Gastronomia. Curitiba: Editora CRV, 2022.

PANIZA, M.D.R , MORESCO, M.C. À margem da gestão da diversidade? Travestis, transexuais e o mundo do trabalho. Revista de Administração de Empresas/FGV EAESP. São Paulo, V. 62, n. 3, 2022.

**Palavras-chave:** Trans, Transgarconne, Empregabilidade, Coquetelaria.

**Apoio/Fomentos:** -



## A COQUETELARIA COMO POTENCIAL MERCADO DE TRABALHO PARA POPULAÇÃO TRANS: CASO TRANSGARÇONNE

Mateus Felipe Pimentel Enéas, [mateusfelipe@ufrj.br](mailto:mateusfelipe@ufrj.br)  
Instituto de Nutrição Josué de Castro, Departamento em Gastronomia  
Erradicação da pobreza e geração de renda

Cerca de 90% da população de travestis e mulheres transexuais utilizam a prostituição como fonte primária de renda, 6% estão em atividades informais e apenas 4% se encontram em empregos formais (BENEVIDES e NOGUEIRA, 2022). A população Trans, termo guarda-chuva que engloba diferentes identidades de gênero (Transexual, Travesti, Não-binários, Intersexo), encontra grande dificuldade para acesso ao mercado de trabalho e permanência, uma vez que são negados direitos fundamentais, como acesso à educação e, conseqüentemente, ao mercado de trabalho (PANISA e MORESCO, 2022). O mercado de trabalho formal não costuma ser receptivo aos corpos Trans, que constantemente são excluídos da sociedade binária e sofrem pressão para se adequar aos gêneros já pressupostos ao nascimento.

Sobre esse ponto, o Transgarçonne, que é um programa de extensão do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro, tem como objetivo qualificar e ampliar o potencial de empregabilidade de pessoas trans, travestis e não-binários para o mercado gastronômico e de atendimento a restaurantes, bares e hotéis. Busca, assim, contribuir para o fortalecimento das trajetórias de vida e de trabalho da população trans. Neste estudo de cunho qualitativo realizamos uma pesquisa exploratória a partir do curso de qualificação do programa TransGarçonne e seus desdobramentos. Como instrumentos da pesquisa foram realizadas anotações em caderno de campo, realizados registros fotográficos e gravações em áudio de uma roda de conversa, que ocorreu ao final do curso. Os participantes autorizaram a pesquisa mediante termo de livre consentimento.

No que diz respeito às pessoas Trans, muitas ainda enfrentam a necessidade de comprovar sua competência para serem respeitadas e valorizadas profissionalmente. Rochelly Rangel, uma mulher trans e preta, que concluiu o curso na primeira turma de qualificação em 2019. Foi no Bar Boléia, em Humaitá, que Rochelly teve a chance do primeiro emprego com carteira assinada. Posteriormente, Rochelly foi a vencedora com grande destaque na terceira edição de um reality show de coquetelaria, o Bar Aberto. Esse caso, certamente contribuem para inspirar outras trajetórias trans.

Em relatos nas rodas de conversas do curso de qualificação da turma de 2022, grande parte dos ex-alunos demonstraram interesse em conhecer, aprofundar e trabalhar no ramo da coquetelaria. Dos 18 alunos que terminaram o curso, um foi empregado diretamente como bartender no restaurante de um hotel localizado na zona sul da cidade do Rio de Janeiro, outro sentiu necessidade de continuar os estudos, começando um curso de coquetelaria, tendo dois ex-alunos atuando como freelancer na coquetelaria. O Programa TransGarçonne tem possibilitado a ampliação do espaço de trabalho no ramo da coquetelaria para pessoas trans, tornando-se um pilar importante para a empregabilidade desses corpos que sempre foram alijados da sociedade.

### Referências bibliográficas:

BRUNA G. BENEVIDES. Associação Nacional de Travestis e Transexuais. [S.l.]. Antra, 2022. Disponível em: <https://antrabrasil.files.wordpress.com/2022/01/dossieantra2022-web.pdf>

CRUZ, Breno de Paula Andrade; MONTEIRO, Renato. Trans GARÇONNE: Extensão Universitária e Inclusão Social na Gastronomia. Curitiba: Editora CRV, 2022.

PANIZA, M.D.R , MORESCO, M.C. À margem da gestão da diversidade? Travestis, transexuais e o mundo do trabalho. Revista de Administração de Empresas/FGV EAESP. São Paulo, V. 62, n. 3, 2022.

## **CAPACITAÇÃO EM CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO PARA MANIPULADORES DO COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS DO MUNICÍPIO DE NITERÓI, RIO DE JANEIRO**

ROBERTO PETRUCCI JUNIOR, NATHALIA CRISTINA MOURA COELHO, MARIA DAS GRAÇAS GOMES DE AZEVEDO MEDEIROS, EDNA FREIGNAN DOS SANTOS, JANE SILVA MAIA CASTRO, MANOELA PESSANHA DA PENHA e MARISTELA SOARES LOURENÇO

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)

*rpetrucci@id.uff.br*

**INTRODUÇÃO:** O manipulador de alimentos é o trabalhador que entra em contato direta ou indiretamente com o alimento e exerce um importante papel ao longo da cadeia produtiva<sup>1</sup>. Entretanto, existe um consenso de que esses trabalhadores carecem de conhecimentos sobre métodos e técnicas de trabalho, com impacto negativo na qualidade do produto elaborado. Além disso, a venda de alimentos de rua tem se configurado como uma atividade de importância social, econômica, sanitária e nutricional. Este comércio constitui relevante fonte de renda, principalmente em países em desenvolvimento com elevados índices de desemprego, escassez de trabalhos formais, baixo poder aquisitivo da população e acesso limitado à educação<sup>2</sup>. Por outro lado, sob a ótica da segurança alimentar e nutricional, o comércio de alimentos de rua apresenta faces contraditórias, ao mesmo tempo em que pode permitir acesso ao trabalho, renda e melhor qualidade de vida, bem como disponibilidade de alimentação mais acessível, também pode torná-las vulneráveis e as pessoas vítimas do próprio desconhecimento quanto aos cuidados higiênico-sanitários com os alimentos, passíveis de transmitirem diversos patógenos<sup>3</sup>. **OBJETIVO:** Capacitar em boas práticas de manipulação de alimentos os manipuladores do comércio ambulante de alimentos no município de Niterói/RJ. **METODOLOGIA:** Mapeamento de 5 feiras gastronômicas no município de Niterói; Análise da higiene pessoal, uniforme, atividades, manuseio de alimentos, utensílios e equipamentos; Aferição através de entrevista do nível de conhecimento do manipulador em boas práticas de manipulação de alimentos; Curso de capacitação com aulas expositivas acerca das boas práticas de manipulação e comercialização de alimentos com carga horária de 12 horas. **RESULTADOS:** A maioria dos manipuladores avaliados eram mulheres, com ensino superior completo e nunca fizeram nenhum curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, mesmo trabalhando há mais de 5 anos nesta atividade. A grande maioria (84,8%) exercia dupla função (caixa e manipulador), o que oferecia risco de contaminação dos alimentos. Outro ponto importante é a rotulagem dos alimentos, a maioria das barracas observadas não possuía nenhum tipo de identificação do produto na embalagem, sendo impossível analisar até mesmo o dia em que o alimento foi produzido. Assim sendo, elaboramos e executamos um curso de boas práticas de manipulação de alimentos permeando toda a cadeia produtiva até a comercialização dos alimentos, para os ambulantes das 5 feiras gastronômicas analisadas, totalizando 70 participantes. **CONSIDERAÇÕES FINAIS:** O trabalho se propôs a difundir conhecimento para esses trabalhadores que viram na comida de rua uma possibilidade de geração de renda para suas famílias atuando neste segmento de mercado que desempenha uma grande importância socioeconômica na geração de emprego com esse viés da informalidade. Por possuir um caráter contínuo deverá se prolongar pelos próximos anos, em virtude da sua importância, grandeza e à complexidade da ação.

### **Referências**

- 1- Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa. Resolução RDC No 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial União. 16 set 2004.
- 2- Heck, M, et al. “WHEN EATING BECOMES BUSINESS”. Revista de Administração de Empresas, vol. 58, no 3, junho de 2018, p. 217-22.



3- Souza,G, et al. “Comida de rua: avaliação das condições higiênico-sanitárias de manipuladores de alimentos”. Ciência & Saúde Coletiva, vol. 20, no 8, agosto de 2015, p. 2329-38.

**Palavras-chave:** Comida de rua; Riscos Sanitários; Geração de Renda.

**Apoio/Fomentos:** -



## CAPACITAÇÃO EM CONTROLE HIGIÊNICOSSANITÁRIO PARA MANIPULADORES DO COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS NO MUNICÍPIO DE NITERÓI, RIO DE JANEIRO.

PETRUCCI JUNIOR, Roberto<sup>1</sup>; MEDEIROS, Maria das Graças G. A.<sup>1</sup>; COELHO, Nathalia C.M.<sup>1</sup>; CASTRO, Jane S. M. <sup>1</sup>; DOS SANTOS, Edna F. <sup>1</sup>; DA PENHA, Manoela P. <sup>2</sup>; LOURENÇO, Maristela S. <sup>2</sup>  
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE <sup>1</sup>

Faculdade de Nutrição Emília de Jesus Ferreira – Departamento de Nutrição Social

Eixo temático: Erradicação da pobreza e geração de renda.

### INTRODUÇÃO

O manipulador de alimentos é o trabalhador que entra em contato direta ou indiretamente com o alimento<sup>1</sup> e exerce um importante papel ao longo da cadeia produtiva<sup>2</sup>. Entretanto, existe um consenso de que esses trabalhadores carecem de conhecimentos sobre métodos e técnicas de trabalho, com impacto negativo na qualidade do produto elaborado. Além disso, a venda de alimentos de rua tem se configurado como uma atividade de importância social, econômica, sanitária e nutricional.

Este comércio constitui relevante fonte de renda, principalmente em países em desenvolvimento com elevados índices de desemprego, escassez de trabalhos formais, baixo poder aquisitivo da população e acesso limitado à educação<sup>3</sup>. Por outro lado, sob a ótica da segurança alimentar e nutricional, o comércio de alimentos de rua possibilita a disponibilidade de alimentação mais acessível, porém pode torná-las vulneráveis e as pessoas vítimas do próprio desconhecimento quanto aos cuidados higiênicosanitários com os alimentos, passíveis de transmitirem diversas doenças<sup>4</sup>.

### OBJETIVO

Capacitar em boas práticas de manipulação de alimentos os manipuladores do comércio ambulante de alimentos no município de Niterói/RJ.

### METODOLOGIA

- Mapeamento de 5 feiras gastronômicas no município de Niterói;
- Análise da higiene pessoal, uniforme, atividades, manuseio de alimentos, utensílios e equipamentos;
- Aferição através de entrevista do nível de conhecimento do manipulador em boas práticas de manipulação de alimentos;
- Curso de capacitação com aulas expositivas acerca das boas práticas de manipulação e comercialização de alimentos com carga horária de 12 horas.

### RESULTADOS

A maioria dos manipuladores avaliados eram mulheres, com ensino superior completo e nunca fizeram nenhum curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, mesmo trabalhando há mais de 5 anos nesta atividade. A grande maioria (84,8%) exercia dupla função (caixa e manipulador), o que oferecia risco de contaminação dos alimentos. Outro ponto importante é a rotulagem dos alimentos, a maioria das barracas observadas não possuía nenhum tipo de identificação do produto na embalagem, sendo impossível analisar até mesmo o dia em que o alimento foi produzido. Assim, elaboramos e executamos um curso de boas práticas de manipulação de alimentos permeando toda a cadeia produtiva até a comercialização dos alimentos, abordando a legislação e normas de segurança dos alimentos, higiene pessoal, boas práticas de manipulação dos alimentos, sustentabilidade na produção e comercialização, custos e precificação para os ambulantes das 5 feiras gastronômicas analisadas, totalizando 70 participantes.

### CONSIDERAÇÕES FINAIS

O trabalho se propôs a difundir conhecimento para esses trabalhadores que viram na comida de rua uma possibilidade de geração de renda para suas famílias atuando neste segmento de mercado que desempenha uma grande importância socioeconômica na geração de emprego com esse viés da informalidade. Por possuir um caráter contínuo deverá se prolongar pelos próximos anos, em virtude da sua importância, grandeza e à complexidade da ação.

### REFERÊNCIAS

- 1 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa. Resolução RDC No 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial União. 16 set 2004.
- 2 - WHO estimates of the global burden of foodborne diseases: foodborne disease burden epidemiology reference group 2007-2015.
- 3 - Heck, M, et al. "WHEN EATING BECOMES BUSINESS". Revista de Administração de Empresas, vol. 55, no 3, junho de 2018, p. 217-22.
- 4 - Silva ANA, Silva MNG, Reis LM, Oliveira FCE, Silva AM. Condições higiênicosanitárias de feiras livres e capacitação em boas práticas de fabricação: um trabalho contínuo. Vigil Sanit Debate, Rio de Janeiro, 2023, v.11: e02029.



## DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA (DHAA) PARA PESSOAS COM VULNERABILIDADE

SÔNIA MARIA BERBAT ANDRADE PAULA, MARIA EFIGÊNIA SOARES DE CARVALHO e  
SIMONE SILVA DOS SANTOS  
Faculdade Bezerra de Araújo (FABA)  
*nutri.berbat@gmail.com*

A alimentação básica é um direito de todo cidadão brasileiro conforme previsto na Constituição Federal de 1988. Diante disso, o Governo Federal determina em lei os itens básicos para compor uma cesta básica essencial, contendo 13 elementos que devem representar em média 48% das despesas do salário mínimo. O intuito desse trabalho é aprimorar um projeto, já desenvolvido por uma instituição religiosa, que consiste na doação de cestas básicas para famílias que, por algum motivo, não conseguem adquirir esses alimentos, visando com isso, garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) para essa população em risco social. O objetivo deste trabalho é contribuir para a inclusão social e autonomia de famílias em situação de vulnerabilidade social, garantindo o alimento à essas pessoas e incentivar a geração de renda. O projeto atuou na promoção de saúde, por acadêmicos de nutrição, acompanhados de sua supervisora, durante o estágio de saúde coletiva, através de orientações desde o recebimento dos alimentos na sede, englobando a forma de estocagem e armazenamento apropriado, a inserção de atividades educativas para que as famílias os utilizassem de forma mais qualitativa, incentivando-as a adotarem alternativas acessíveis que fornecessem maior qualidade nutricional às preparações, visando ampliar o conhecimento dos beneficiários sobre técnicas saudáveis, além de oficinas de geração de renda, mostrando a esses beneficiários que eles eram capazes de lutar para terem seus sustentos. Ao final de cada atividade, complementando a ideia de estratégias acessíveis e saudáveis, foi distribuído sal de ervas e colorau, junto com receitas, para que as famílias tenham oportunidade de reproduzirem em suas moradias. A quantidade de alimentos, para montagem da cesta básica, foi calculada de maneira a atender de forma adequada levando em consideração o número de pessoas em cada casa. Constam cadastradas 15 famílias. Demonstrou-se formas de utilizar os itens doados em sua totalidade, sem desperdícios, promovendo a ideia de aproveitamento integral dos alimentos de forma adequada e nutricionalmente equilibrada. Com atividades de geração de renda e a inserção no mercado de trabalho, algumas famílias tiveram a possibilidade de liberar seu cadastro para outros beneficiários. Foi observado que há mais estímulo em aproveitar de forma integral os alimentos entre os beneficiários, assim como valorizar novas opções de pratos, que podem ser preparados a partir de um mesmo alimento. Apoiando assim o desenvolvimento de habilidades culinárias com receitas básicas que podem fazer parte da alimentação. É necessário ressaltar a formação de profissionais, principalmente nutricionistas, que se envolvam nesse cenário de Insegurança Alimentar e Nutricional, ainda existente na vida de muitos brasileiros.

### Referências

BRASIL. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. O que é Consea? Brasília, DF, 2017. Disponível em: <<http://www4.planalto.gov.br/consea/acesso-a-informacao/institucional/o-que-e-o-consea>>.

SILVA, Juliana da Rosa Andrade; CAMARGO, Erika Barbosa; MONTEIRO, Renata Alves. A fome e o Direito Humano à alimentação Adequada (DHAA) em filmes e documentários brasileiros. Com.Ciências e Saúde, 2017

BOVOLENTA, Gisele A. Cesta básica e assistência social: notas de uma antiga relação. Serv. soc. soc, São Paulo, n. 130, p. 507-525, 2017. Disponível em:<<http://dx.doi.org/10.1590/0101-6628.121>>.

**Palavras-chave:** Insegurança alimentar e nutricional, alimentação básica, aproveitamento integral

**Apoio/Fomentos:** -



## DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA (DHAA) PARA PESSOAS COM VULNERABILIDADE

BERBAT, Sônia Maria<sup>1</sup>(nutri.berbat@gmail.com); CARVALHO, Maria Efigênia<sup>1</sup>; SANTOS, Simone<sup>2</sup>

1- Docente da Faculdade Bezerra de Araújo.

2- Discente da Faculdade Bezerra de Araújo.

FACULDADE BEZERRA DE ARAÚJO

Erradicação da pobreza e geração de renda

### INTRODUÇÃO

A alimentação básica é um direito de todo cidadão brasileiro conforme previsto na Constituição Federal de 1988. Diante disso, o Governo Federal determina em lei os itens básicos para compor uma cesta básica essencial, contendo 13 elementos que devem representar em média 48% das despesas do salário mínimo. O intuito desse trabalho é aprimorar um projeto, já desenvolvido por uma instituição religiosa, que consiste na doação de cestas básicas para famílias que, por algum motivo, não conseguem adquirir esses alimentos, visando com isso, garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) para essa população em risco social.

### OBJETIVO

O objetivo deste trabalho é contribuir para a inclusão social e autonomia de famílias em situação de vulnerabilidade social, garantindo o alimento à essas pessoas e incentivar a geração de renda.

### METODOLOGIA

O projeto atuou na promoção de saúde, por acadêmicos de nutrição, acompanhados de sua supervisora, durante o estágio de saúde coletiva, através de orientações desde o recebimento dos alimentos na sede, englobando a forma de estocagem e armazenamento apropriado, a inserção de atividades educativas para que as famílias os utilizassem de forma mais qualitativa, incentivando-as a adotarem alternativas acessíveis que fornecessem maior qualidade nutricional às preparações, visando ampliar o conhecimento dos beneficiários sobre técnicas saudáveis, além de oficinas de geração de renda, mostrando a esses beneficiários que eles eram capazes de lutar para terem seus sustentos. Ao final de cada atividade, complementando a ideia de estratégias acessíveis e saudáveis, foi distribuído sal de ervas e colorau, junto com receitas, para que as famílias tenham oportunidade de reproduzirem em suas moradias. A quantidade de alimentos, para montagem da cesta básica, foi calculada de maneira a atender de forma adequada levando em consideração o número de pessoas em cada casa. Constatamos cadastradas 15 famílias.

### RESULTADOS

Demonstrou-se formas de utilizar os itens doados em sua totalidade, sem desperdícios, promovendo a ideia de aproveitamento integral dos alimentos de forma adequada e nutricionalmente equilibrada. Com atividades de geração de renda e a inserção no mercado de trabalho, algumas famílias tiveram a possibilidade de liberar seu cadastro para outros beneficiários.



Educação Alimentar e Nutricional



Nuggets de soja



Caderno de receitas



Bolo de feijão e bolo de arroz

### CONSIDERAÇÕES FINAIS

É possível observar que há mais estímulo em aproveitar de forma integral os alimentos entre os beneficiários, assim como valorizar novas opções de pratos, que podem ser preparados a partir de um mesmo alimento. Apoiando assim o desenvolvimento de habilidades culinárias com receitas básicas que podem fazer parte da alimentação.

É necessário ressaltar a formação de profissionais, principalmente nutricionistas, que se envolvam nesse cenário de Insegurança Alimentar e Nutricional, ainda existente na vida de muitos brasileiros.

### REFERÊNCIAS

- BRASIL. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. O que é Consea? Brasília, DF, 2017. Disponível em: <<http://www4.planalto.gov.br/consea/acesso-a-informacao/institucional/o-que-e-o-%20%20consea/>>.
- SILVA, Juliana da Rosa Andrade; CAMARGO, Erika Barbosa; MONTEIRO, Renata Alves. A fome e o Direito Humano à alimentação Adequada (DHAA) em filmes e documentários brasileiros. *Com.Ciências e Saúde*, 2017.
- BOVOLENTA, Giselle A. *Cesta básica e assistência social: notas de uma antiga relação*. *Serv. soc. soc. São Paulo*, n. 130, p. 507-525, 2017. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.1590/0101-6628.1217>>.
- Rio de Janeiro, 2020.

## APROVEITAMENTO INTEGRAL COMO PRÁTICA SUSTENTÁVEL EM TÉCNICA DIETÉTICA: VIABILIDADE E ACEITAÇÃO

CAMILA DAS NEVES DIDINI, ISABELLA DE OLIVEIRA PARENTE MARTINS, RAFAEL DE  
ALMEIDA XIMENES e ELLEN MAYRA MENEZES AYRES  
Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO)  
*camila.didini@edu.unirio.br*

Introdução: De acordo com dados da Food and Agriculture Organization (FAO), cerca de 1,3 bilhão de toneladas de alimentos é jogado fora por ano, quantidade esta que impacta na segurança alimentar e nutricional da população, sendo o Brasil, um dos 10 maiores países que mais perdem alimentos no mundo. Uma das atribuições obrigatórias para o profissional nutricionista, é promover a redução das sobras, restos e desperdícios de alimentos. Neste contexto, o aproveitamento integral dos alimentos, vem como uma possibilidade para a redução da quantidade de desperdício de alimentos, além de uma nova oferta de aporte nutricional e de alimentos para a população. Objetivo: O objetivo do trabalho foi demonstrar a importância do aproveitamento integral, bem como a aceitação de preparações culinárias para estudantes de nutrição da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro. Materiais e Métodos: As preparações foram desenvolvidas no laboratório de técnica dietética pelos alunos de graduação em nutrição, durante a disciplina de técnica dietética I. Para a elaboração foram escolhidas receitas que possuíssem partes de hortifrutícolas que normalmente são desprezados, como talos, sementes e cascas. Com isso, foram desenvolvidas no total 08 receitas (almondegas de cascas de banana; chips de batata doce com casca; crepe suzette com geleia de cascas de laranja e limão siciliano; doce de casca de abacaxi; farofa de talos; massa com talos de couve; sopa de abóbora com gorgonzola e sementes; suchá de casca de abacaxi). Ao final os alunos fizeram a análise sensorial de aceitação das preparações por escala hedônica de 9 pontos, para os atributos: impressão global; aparência, cor, sabor, aroma e textura. Resultados e discussão: Dentre as preparações destacou-se o crepe suzette com geleia de cascas de laranja e limão siciliano, que apresentou os maiores valores para impressão global ( $8,44 \pm 1,15$ ), aparência ( $8,44 \pm 1,38$ ), cor ( $8,19 \pm 1,05$ ) e textura ( $8,06 \pm 1,12$ ); enquanto a preparação farofa de talos apresentou as menores notas para os atributos impressão global ( $5,56 \pm 1,86$ ), aparência ( $5,89 \pm 1,84$ ), cor ( $6,80 \pm 1,52$ ), aroma ( $5,78 \pm 1,77$ ) e sabor ( $4,67 \pm 1,72$ ). De uma maneira geral as preparações pelos estudantes foram consideradas aceitas tendo uma média superior a nota 7, sendo, portanto, classificada como “gostei ligeiramente”. Assim, sendo possível ser observado pelos alunos, novas alternativas de utilização de partes que seriam desprezadas pela população em preparações saborosas e nutritivas. Conclusão: Foi possível desenvolver o conhecimento do estudante de nutrição acerca do aproveitamento integral dos alimentos como uma importante ferramenta para a sua aplicação no seu dia a dia como profissional e com isso auxiliar na redução de desperdício de alimentos e na redução da insegurança alimentar.

### Referências

Food and Agriculture Organization of the United Nations – FAO. (2013). Food wastage footprint: Impacts on natural resources Rome. Recuperado em 12 de junho de 2016, de <http://www.fao.org/docrep/018/i3347e/i3347e.pdf>

Food and Agriculture Organization of the United Nations – FAO. (2015). Food wastage footprint & climate change Rome. Recuperado em 15 de maio de 2018, de <http://www.fao.org/3/a-bb144e.pdf>

**Palavras-chave:** sustentabilidade; desperdício de alimentos; gastronomia sustentável

**Apoio/Fomentos:** -

## APROVEITAMENTO INTEGRAL COMO PRÁTICA SUSTENTÁVEL EM TÉCNICA DIETÉTICA: VIABILIDADE E ACEITAÇÃO

DIDINI, Camila das Neves<sup>1</sup>; MARTINS, Isabella de Oliveira Parente<sup>1</sup>; XIMENES, Rafael de Almeida<sup>1</sup>; AYRES, Ellen Mayra Menezes<sup>1</sup>

Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro – UNIRIO<sup>1</sup>



Perdas, Desperdícios e Aproveitamento de alimentos

### Introdução

Cerca de 1,3 bilhão de toneladas de alimentos é jogado fora por ano.

(FAO, 2017)

O Brasil é um dos 10 maiores países que mais perdem alimentos no mundo.

(FAO, 2017)

Nutricionista

↳ Deve promover a redução das sobras, restos e desperdícios de alimentos.

↳ O aproveitamento integral dos alimentos, vem como uma possibilidade para a redução da quantidade de desperdício de alimentos, além de uma nova oferta de aporte nutricional e de alimentos para a população.

(IBGE, 2014)

### Objetivo

Demonstrar a importância do aproveitamento integral, bem como a aceitação de preparações culinárias para estudantes de nutrição da UNIRIO.

### Materiais e Métodos

- As preparações foram desenvolvidas no laboratório de técnica dietética pelos alunos de graduação em nutrição, durante a disciplina de técnica dietética I. Foram desenvolvidas no total 08 receitas: (A) almôndegas de cascas de banana; (B) chips de batata doce com casca; (C) crepe suzette com geleia de cascas de laranja e limão siciliano; (D) doce de casca de abacaxi; (E) farofa de talos; (F) massa com talos de couve; (G) sopa de abóbora com gorgonzola e sementes; (H) suchá de casca de abacaxi.



- Ao final os alunos fizeram a análise sensorial da aceitação das preparações utilizando escala hedônica de 9 pontos, para os atributos: impressão global, aparência, cor, aroma, sabor e textura.

### Resultados e Discussão

**Quadro.** Aceitação de preparações com aproveitamento integral de alimentos elaboradas na disciplina técnica dietética I.

PREPARAÇÕES	ATRIBUTOS					
	Impressão global	Aparência	Cor	Aroma	Sabor	Textura
Almôndegas de casca de banana	7,28 ± 1,27 <sup>ab</sup>	7,55 ± 1,23 <sup>ab</sup>	7,59 ± 1,18 <sup>a</sup>	7,15 ± 1,39 <sup>abc</sup>	7,10 ± 1,48 <sup>ab</sup>	7,16 ± 1,64 <sup>ab</sup>
Chips de batata doce com casca	7,53 ± 0,80 <sup>ab</sup>	8,00 ± 1,05 <sup>ab</sup>	7,88 ± 0,96 <sup>a</sup>	7,68 ± 1,46 <sup>ab</sup>	8,11 ± 1,05 <sup>a</sup>	6,90 ± 1,52 <sup>ab</sup>
Crepe suzette com geleia de cascas de laranja e limão siciliano	8,44 ± 1,15 <sup>a</sup>	8,44 ± 1,38 <sup>a</sup>	8,19 ± 1,05 <sup>a</sup>	7,78 ± 1,70 <sup>ab</sup>	7,72 ± 1,84 <sup>ab</sup>	8,06 ± 1,12 <sup>a</sup>
Doce de casca de abacaxi	8,00 ± 1,37 <sup>ab</sup>	7,53 ± 1,42 <sup>ab</sup>	7,64 ± 1,34 <sup>a</sup>	8,41 ± 0,87 <sup>a</sup>	7,88 ± 1,54 <sup>ab</sup>	7,47 ± 1,85 <sup>ab</sup>
Farofa de talos	5,56 ± 1,86 <sup>c</sup>	5,89 ± 1,84 <sup>c</sup>	6,80 ± 1,52 <sup>b</sup>	5,78 ± 1,77 <sup>c</sup>	4,67 ± 1,72 <sup>c</sup>	6,19 ± 1,68 <sup>b</sup>
Massa com talos de couve	6,89 ± 1,28 <sup>bc</sup>	6,80 ± 1,64 <sup>bc</sup>	7,41 ± 1,73 <sup>c</sup>	6,40 ± 1,57 <sup>bc</sup>	6,45 ± 2,11 <sup>b</sup>	6,16 ± 1,64 <sup>b</sup>
Sopa de abóbora com gorgonzola e sementes	6,64 ± 1,45 <sup>bc</sup>	7,13 ± 1,41 <sup>ab</sup>	7,75 ± 1,29 <sup>b</sup>	6,80 ± 1,42 <sup>bc</sup>	6,13 ± 1,06 <sup>bc</sup>	6,93 ± 1,49 <sup>ab</sup>
Suchá com casca de abacaxi	7,64 ± 1,01 <sup>ab</sup>	7,69 ± 0,87 <sup>ab</sup>	8,15 ± 0,99 <sup>a</sup>	7,19 ± 1,52 <sup>abc</sup>	6,69 ± 1,82 <sup>ab</sup>	7,33 ± 1,40 <sup>ab</sup>

\* Resultados expressos em escala hedônica de 9 pontos (1 = desagradável extremamente a 9 = agradável extremamente). Diferentes letras sobrescritas na mesma coluna indicam diferença significativa entre as médias (One-way ANOVA seguido por teste Tukey, p<0,05).

### Conclusão

Foi possível desenvolver o conhecimento do estudante de nutrição acerca do aproveitamento integral dos alimentos como uma importante ferramenta para a sua aplicação no seu dia a dia como profissional e com isso auxiliar na redução de desperdício de alimentos e na redução da insegurança alimentar.

### Referências

Food and Agriculture Organization of the United Nations. FAO. (2017). *Food waste footprint: Myths and reality*. Rome. Recuperado em 17 de julho de 2019, de <http://www.fao.org/3/a/i18032e.pdf>

Food and Agriculture Organization of the United Nations. FAO. (2015). *Food waste footprint in various chains: Rome*. Recuperado em 15 de maio de 2019, de <http://www.fao.org/3/a/i18032e.pdf>

Resolução CNS nº 061, de 24 de fevereiro de 2010. Brasília, DF, 2010. 80 p. (SIS, Ministério da Saúde) (SIS).

## **APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS: ATIVIDADE PRÁTICA COM ALUNOS ADULTOS EM PROCESSO DE ALFABETIZAÇÃO**

JULIANA JANONI DE PINHO GRALATO, ARLYSON OLIVEIRA DOS SANTOS, GIOVANNA CANDEIRA CISTARO, BRENDA DA SILVA MOURA SANTOS, BRUNA CAVALCANTE GIRARDI, ANNA JULY DA SILVA DE OLIVEIRA, MAISA GARCIA VIEIRA, YASMIN GONÇALVES RAMOS DE OLIVEIRA, OTÍLIA CRISTINA MARTINS PACHECO FARIA, AMANDA RAYSSA DOS REIS RODRIGUES, MARCIA EDUARDA BARROS DE MAGALHÃES, LUCILÉIA GRANHEN TAVARES COLARES e LIDIANE MARIN

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)

*julianajanoni17@gmail.com*

**Introdução:** Reduzir o desperdício de alimentos é um dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável, os quais fazem parte da agenda 2030 da Organização das Nações Unidas (ONU), a fim de enfrentar os desafios ambientais, sociais, econômicos e políticos, inerentes ao tema e comuns a todas as nações. Estima-se que cerca de 1/3 dos alimentos produzidos em todo planeta sejam desperdiçados, ou seja, 1,3 bilhão de toneladas de alimentos são descartados anualmente (FAO 2021). Nesse sentido, o aproveitamento integral dos alimentos é uma alternativa para reduzir o desperdício de alimentos, o consumo de água, de energia e de geração de resíduos orgânicos, além de promover hábitos mais saudáveis e preparações mais nutritivas. **Objetivo:** Realizar abordagem teórico-prática sobre a utilização integral dos alimentos como forma de evitar o desperdício de alimentos. **Metodologia:** A atividade foi realizada com 12 alunos do Programa de Educação de Jovens e Adultos (PEJA) da Escola Municipal Brigadeiro Eduardo Gomes e visou promover educação nutricional e desenvolver senso crítico através de atividades interativas, em que são debatidos temas importantes para a promoção de uma alimentação saudável e sustentável. A atividade foi dividida em duas etapas: 1ª) Exposição dialogada com o auxílio de slides, sobre a o desperdício de alimentos e sobre o aproveitamento integral de alimentos como forma de minimizar o desperdício; 2ª) Atividade interativa em formato de jogo de associação, no qual os alunos do PEJA foram instruídos a sortear um card contendo foto de parte de um alimento que não seria aproveitado, e associá-la com uma foto contendo a possível preparação feita com ele. Tal prática se fez indispensável para ajudar a fixar de forma simples e dinâmica o conteúdo apresentado e discutido. **Resultados:** Durante a exposição dialogada os participantes foram estimulados a expor seus conhecimentos sobre o tema e foi observado que todos já haviam ouvido falar sobre o assunto, além disso, 41,7% dos alunos disseram realizarem o aproveitamento integral sempre, enquanto 58,3% alegaram realizarem, às vezes. Todos os alunos participaram e apresentaram diversas preparações que eles tinham o hábito de aproveitar integralmente os alimentos, inclusive se mostrando interessados em desenvolvê-las em uma oficina culinária a ser planejada. **Conclusão:** O estímulo à utilização integral dos alimentos nas preparações culinárias são uma boa estratégia para minimização do desperdício e além de promover o consumo consciente e sustentável dos alimentos. A atividade teórico-prática realizada possibilitou um bom espaço de troca de experiências e conhecimentos.

### **Referências**

RANGEL, L. E. P. Enfrentamento a perdas e desperdícios de alimentos. 2022. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias-2022/grupo-de-trabalho-do-mapa-propoe-estrategias-para-combater-as-perdas-e-desperdicios-de-alimentos/relatoriofinalperdasedesperdicio.pdf>> Acesso em: 30 Mai 2023.

**Palavras-chave:** aproveitamento integral dos alimentos, desperdício de alimentos, sustentabilidade, alimentação saudável.







## Aproveitamento integral dos alimentos: atividade prática com alunos adultos em processo de alfabetização

AUTORES: JULIANA JANONI DE PINHO GRALATO, ARLYSON OLIVEIRA DOS SANTOS, GIOVANNA CANDEIRA CISTARO, BRENDA DA SILVA MOURA SANTOS, BRUNA CAVALCANTE GIRARDI, ANNA JULY DA SILVA DE OLIVEIRA, MAISA GARCIA VIEIRA, YASMIN GONÇALVES RAMOS DE OLIVEIRA, OTÍLIA CRISTINA MARTINS PACHECO FARIA, AMANDA RAYSSA DOS REIS RODRIGUES, MARCIA EDUARDA BARROS DE MAGALHÃES.  
ORIENTADORES: LUCILÉIA GRANHIEU TAVARES COLARES, LIDIANE MARINS.

[julianajanoni17@gmail.com](mailto:julianajanoni17@gmail.com)

INSTITUTO DE NUTRIÇÃO JOSUÉ DE CASTRO (CCS - UFRJ) LABORATÓRIO DE SUSTENTABILIDADE NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES (LASUPRE)

Área temática: Perdas, desperdícios e aproveitamento de alimentos.

**Palavras chave:** aproveitamento integral dos alimentos, desperdício de alimentos, sustentabilidade, alimentação saudável

### INTRODUÇÃO

Reduzir o desperdício de alimentos é um dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável, os quais fazem parte da agenda 2030 da Organização das Nações Unidas (ONU), a fim de enfrentar os desafios ambientais, sociais, econômicos e políticos, inerentes ao tema e comuns a todas as nações. Estima-se que cerca de 1/3 dos alimentos produzidos em todo planeta sejam desperdiçados, ou seja, 1,3 bilhão de toneladas de alimentos são descartados anualmente (FAO 2021). Nesse sentido, o aproveitamento integral dos alimentos é uma alternativa para reduzir o desperdício de alimentos, o consumo de água, de energia e de geração de resíduos orgânicos, além de promover hábitos mais saudáveis e preparações mais nutritivas.

### OBJETIVO

Realizar abordagem teórico-prática sobre a utilização integral dos alimentos como forma de evitar o desperdício de alimentos.

### METODOLOGIA

A atividade foi realizada com 12 alunos do Programa de Educação de Jovens e Adultos (PEJA) da Escola Municipal Brigadeiro Eduardo Gomes e visou promover educação nutricional e desenvolver senso crítico através de atividades interativas, em que são debatidos temas importantes para a promoção de uma alimentação saudável e sustentável. A atividade foi dividida em duas etapas: 1ª) Exposição dialogada com o auxílio de slides, sobre a o desperdício de alimentos e sobre o aproveitamento integral de alimentos como forma de minimizar o desperdício; 2ª) Atividade interativa em formato de jogo de associação, no qual os alunos do PEJA foram instruídos a sortear um card contendo foto de parte de um alimento que não seria aproveitado, e associá-la com uma foto contendo a possível preparação feita com ele.

### RESULTADOS

Durante a exposição dialogada os participantes foram estimulados a expor seus conhecimentos sobre o tema e foi observado que todos já haviam ouvido falar sobre o assunto, além disso, 41,7% dos alunos alegaram realizar o aproveitamento integral sempre, enquanto 58,3% alegaram realizar, às vezes. Todos os alunos participaram e apresentaram diversas preparações que eles tinham o hábito de aproveitar integralmente os alimentos, inclusive se mostrando interessados em desenvolvê-las em uma oficina culinária a ser planejada.

### RESULTADOS



FOTO 1. Discussão com os alunos do PEJA da ESCOLA MUNICIPAL BRIGADEIRO EDUARDO GOMES (Rio de Janeiro, RJ) em relação ao Aproveitamento Integral dos Alimentos.



FOTO 2. Atividade prática realizada referente a identificação da matéria-prima usada em cada receita de aproveitamento integral.

### CONCLUSÃO

O estímulo à utilização integral dos alimentos nas preparações culinárias são uma boa estratégia para minimização do desperdício, além de promover o consumo consciente e sustentável dos alimentos. A atividade teórico-prática realizada possibilitou um bom espaço de troca de experiências e conhecimentos.

### REFERÊNCIA

RANGEL, L. E. P. Enfrentamento a perdas e desperdícios de alimentos. 2022. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/2022/grupo-de-trabalho-do-mapa-proce-estrategias-para-combater-as-perdas-e-desperdicios-de-alimentos/relatoriofinalperdasdesperdicio.pdf>> Acesso em: 30 Mai 2023.

Agradecimento a E.M BRIGADEIRO EDUARDO GOMES, em especial à professora Lidiane Marins



## **APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS: UMA ANÁLISE COMPARATIVA DE BOLOS ELABORADOS COM BANANA PRATA (*Musa sapientum*)**

THAÍS VENÂNCIO DINIZ, VITÓRIA MARTINS DE SOUZA DA SILVA, GIOVANNA NOGUEIRA GOMES MELO, CRISTIANE MESQUITA DA SILVA GORGONIO e JULIANA DOS SANTOS VILAR  
Instituto de Nutrição Josué de Castro – INJC - Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)  
*aproveitealimentos@gmail.com*

A banana é a fruta mais consumida pelos brasileiros, sendo fonte de carboidratos, fibras, vitaminas e minerais, e possui elevada importância na agricultura e economia do país. No ano de 2021, o Brasil produziu cerca de 7 milhões de toneladas de banana e o consumo médio foi de 25 Kg/per capita. Por apresentar relevância no mercado interno, a banana é pouco exportada e, aproximadamente 95% do total da produção da fruta in natura é consumida pelos brasileiros. Contudo, o desperdício de alimentos no Brasil é expressivo, e ao longo das etapas da cadeia produtiva, existe o desperdício de 40% da fruta. Perante ao exposto, o aproveitamento integral dos alimentos é uma estratégia para diminuir o desperdício, com utilização de partes como cascas, sementes, talos e brotos, visto que estas apresentam nutrientes e compostos bioativos interessantes para a saúde do consumidor. O objetivo do trabalho foi preparar e analisar as características nutricionais de duas receitas de bolo com banana prata (*Musa sapientum*), uma tradicional utilizando a polpa da fruta e outra utilizando a fruta integral com cascas. Os ingredientes utilizados na preparação do Bolo com Polpa de Banana (BP) foram farinha de trigo, açúcar refinado, polpa de banana prata, água, óleo de soja, ovos, canela e fermento em pó. O Bolo com Polpa de Banana e Casca (BPC) utilizou os mesmos ingredientes, no entanto, adicionou as cascas da banana e a polpa. Ambos foram assados a 180°C por 45 minutos, e tiveram peso cru e pós cocção aferidos. A composição nutricional foi avaliada (LEOBET, 2016; TACO, 2011) e o rendimento calculado. O rendimento do BPC foi superior em 25%. Ao comparar porções de 60g das duas preparações verificou-se que as quantidades de cálcio, magnésio e potássio foram maiores no BPC. Os teores de macronutrientes não obtiveram diferenças significativas entre as duas receitas, porém em relação às fibras, o BPC (3,38g) obteve incremento em relação ao bolo com polpa (0,75g). Os conteúdos de Ácidos Graxos Saturados (AGS) e Sódio (Na) foram menores no bolo integral (AGS = 0,89g e Na = 64,98 mg), adequando-se ao limite de consumo diário desses componentes. Apesar do incremento nutricional, o BPC apresentou leve redução do teor calórico comparado ao BP devido ao incremento de fibras alimentares (177,92 Kcal e 199,74 Kcal, respectivamente). A partir da comparação entre as preparações cujo diferencial consistia na utilização de partes comumente descartadas da banana (cascas) pode-se evidenciar a importância de aproveitar partes não convencionais dos alimentos em receitas culinárias, visto que além de ser benéfico para a saúde humana, devido ao incremento de fibras, vitaminas, minerais entre outros compostos, também contribui para a redução do desperdício alimentar e dos impactos ambientais e econômicos.

### **Referências**

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE. Produção de Banana no Brasil em 2021. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/explica/producao-agropecuaria/banana/br>

Tabela Brasileira de Composição dos Alimentos (TACO). 4<sup>o</sup> ed. rev. e ampl. - Campinas: NEPA - UNICAMP, 2011. 161 p.

LEOBET, Jaqueline. Casca de banana (*Musa cavendishii*) como fonte de energia e caracterização do resíduo mineral fixo. 2016. 101f. Dissertação (Mestrado em Ciências dos Alimentos) Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2016.

**Palavras-chave:** alimento, desperdício, casca, fibras, nutrientes

**Apoio/Fomentos:** Profaex, Parque Tecnológico da UFRJ e Coppetec



## APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS: UMA ANÁLISE COMPARATIVA DE BOLOS ELABORADOS COM BANANA PRATA (*Musa sapientum*)

MELO, Giovanna<sup>1</sup>; DINIZ, Thais<sup>1</sup>; SILVA, Vitória<sup>1</sup>; GORGONIO, Cristiane<sup>2</sup>; VILAR, Juliana<sup>2</sup>

<sup>1</sup>UFRJ, CCS/INJC; <sup>2</sup>UFRJ, CCS/INJC/DNBE

Contato: [aproveitealimentos@gmail.com](mailto:aproveitealimentos@gmail.com)

Eixo temático: Perdas, desperdícios e aproveitamento de alimentos

### INTRODUÇÃO

A banana é a fruta mais consumida pelos brasileiros, com consumo médio anual de 25 Kg/per capita (AMARO, 2021; IBGE, 2020). No ano de 2021, o Brasil produziu cerca de 7 milhões de toneladas da fruta, sendo a região Nordeste a principal produtora (IBGE, 2021).

Ao longo da cadeia produtiva da banana, cerca de 40% da fruta é desperdiçada (MASCARENHAS, 1999).



Fig. 2. Desperdício da casca de banana (Zanaga, 2020).

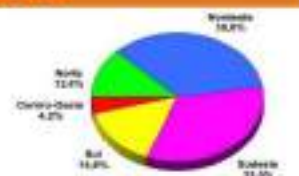


Fig. 1. Representação gráfica de produção brasileira de banana por região geográfica em 2021 (IBGE, 2021).

O aproveitamento integral dos alimentos é uma estratégia para reduzir o desperdício e preservar compostos interessantes para a saúde (CARVALHO, 2018).

### OBJETIVOS

Preparar e analisar as características nutricionais de duas receitas de bolo com banana prata (*Musa sapientum*), uma tradicional utilizando a polpa da fruta (BP) e outra utilizando a fruta integral com cascas (BPC).

### METODOLOGIA

Foram elaboradas duas preparações de bolo de banana (*Musa sapientum*):

- 1ª, Receita tradicional, utilizando a polpa da banana (BP)
- 2ª, Receita com aproveitamento integral, utilizando a polpa e as cascas da banana (BPC).

A preparação do bolo com aproveitamento integral (BPC) ocorreu de acordo com as etapas da Fig.3, seguindo as proporções da Tab.1, iniciando pela higienização das bananas, com sucessivo corte e batidura das cascas junto com óleo, ovos, água, canela e açúcar até obter uma mistura homogênea. Posteriormente, a massa foi homogeneizada com farinha de trigo, a polpa da banana e fermento. Por fim, a massa foi levada ao forno.



Fig. 3. Etapas para preparação do bolo de banana prata: (1) Higienização das bananas com solução clorada 2,5% por 15 min a 60°C e, após o tempo, enxágue em água corrente; (2) Retirada das cascas da banana e polpa e corte da mesma; (3) Batidura no liquidificador das cascas junto com óleo, ovos, água, canela e açúcar; (4) Transferência da massa para um biscoito, adição da farinha de trigo, polpa da banana e fermento, seguido de nova batida; (5) Assadura da massa em forno por 40 minutos a 180°C; (6) Produto final (BPC).

Tab. 1. Composição de bolo tradicional (BP) e do bolo com aproveitamento integral (BPC).

Bolos	Farinha de trigo (g)	Açúcar refinado (g)	Polpa de banana prata (g)	Banana com cascas (g)	Água (mL)	Óleo de soja (mL)	Ovos	Fermento químico em pó (g)	Canela em pó (g)
BP	437	280	268	-	250	110	200	13	1
BPC	437	280	-	476	250	110	200	13	1

O teor de nutrientes de cada preparo foi avaliado com base na Tabela Brasileira de Composição de Alimentos e literatura acadêmica (ROBERT, 2018; TACO, 2011).

### RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os bolos prontos (Fig. 4), tiveram o peso total atado a o rendimento de BPC (1952 g assado) foi 20% superior ao BP (1250g assado). Comparou-se o valor de nutrientes das duas preparações, conforme Tab. 2.



Fig. 4. Foto dos bolos BPC e BP respectivamente.

Tab. 2. Composição nutricional do bolo tradicional (BP) e do bolo com aproveitamento integral, considerando porção de 60g.

Bolos	Proteína (g)	Lípido (g)	Carboidrato (g)	Fibra (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	K (mg)	Fe (µg)	Vit. A (µg)	Vit. C (mg)	AGS (g)	Sódio (mg)
BP	3,29	6,42	32,10	0,75	9,07	11,06	34,40	0,42	9,93	2,98	1,11	80,03
	Kcal total											
	199,74 Kcal											
BPC	3,22	5,64	28,47	3,38	19,95	19,98	317,49	0,42	7,89	0,51	0,89	64,98
	Kcal total											
	177,92 Kcal											

g: grama; mg: miligrama.

Para a porção estimada de 60 gramas do bolo (IN 75, 2020), verificou-se que as quantidades de cálcio, magnésio e potássio foram maiores no BPC. Além disso, em relação às fibras, o BPC (3,38g) apresentou incremento em relação ao bolo sem aproveitamento integral (0,75g). Os conteúdos de Ácidos Graxos Saturados (AGS) e Sódio (Na) foram menores no bolo integral. Apesar do incremento nutricional, o BPC apresentou leve redução do teor calórico comparado ao BP devido ao incremento de fibras alimentares (177,92 Kcal e 199,74 Kcal, respectivamente). Após avaliação da composição nutricional, objetivando uma melhora da preparação, verificou-se que uma redução de 17,3% (50g) de açúcares adicionados seria mais adequada a preparação BPC.

### CONCLUSÃO

A partir da comparação entre as preparações cujo diferencial consistia na utilização de partes comumente descartadas da banana (cascas) pode-se evidenciar a importância em aproveitar partes não convencionais dos alimentos em receitas culinárias, visto que além de ser benéfico para a saúde humana, devido ao incremento de fibras, vitaminas, minerais entre outros compostos, também contribui para a redução do desperdício alimentar e dos impactos ambientais e econômicos.

### REFERÊNCIAS

1. AMARO, G.C.; FIDELIS, E.G.; SILVA, R.S.; MEDeiros, O.M. - Concentração Espacial de Produção de Banana (Musa sap.) no Brasil. Boletim de Pesquisa e Desenvolvimento. Boa Vista, RR: Embrapa Roraima, 2021.
2. CARVALHO, Vitória Silva. Aproveitamento de casca de banana e elaboração de bolos de cacau: avaliação dos compostos bioativos, caracterização física e sensorial. 2016. 108 f. Tese (Graduação) - Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas, 2016.
3. IBGE - Produção Agrícola Municipal 2021. Produção de banana. Produção brasileira de banana por região geográfica em 2021.
4. IBGE - Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018 - análise de consumo alimentar pessoal no Brasil. Caracterização do Trabalho e Rendimento. Rio de Janeiro, 2020.
5. LICOET, Jacques. Casca de banana (*Musa cavendishii*) como fonte de energia e caracterização do resíduo assado. 2016. 101f. Dissertação (Especialização em Ciências dos Alimentos) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2016.
6. MASCARENHAS, G.C.C. Bananas: Diversificação e mercados. Infarma Agropecuária, São Horizonte, v. 25, n. 198, p. 157-195, junho, 1999.
7. TACO - Tabela Brasileira de Composição de Alimentos / TACO - UNICAMP - 4.ed. rev. e ampl. - Campinas: NEPA-UNICAMP, 2011.

### AGRADECIMENTOS



UFRJ



## DESENVOLVIMENTO DE FERRAMENTA DIGITAL SOBRE APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS PARA UNIDADES ESCOLARES

JENNIFER CALAZANS DA CONCEIÇÃO, LAÍS NUNES DE OLIVEIRA FREITAS, GABRIELLE DA SILVA BRANDÃO, PATRÍCIA CAMACHO DIAS, DANIELE MENDONÇA FERREIRA, DANIELE DA SILVA BASTOS SOARES, ROSEANE MOREIRA SAMPAIO BARBOSA, LUCILEIA GRANHEN TAVARES COLARES e MARCELLY CHRISTINA CABRAL DOS SANTOS

Universidade Federal Fluminense (UFF)

*jennifercalazans@id.uff.br*

**INTRODUÇÃO:** As perdas e desperdícios de alimentos são fatores que potencializam a insegurança alimentar e a fome no mundo, além de desencadearem diversos impactos na esfera social, econômica e ambiental, considerando o alto teor de resíduos produzidos (CAISAN, 2018; SANTOS Et al., 2020). No processo produtivo de uma Unidade de Alimentação e Nutrição Escolar (UANE) é gerado um grande volume de resíduos orgânicos provenientes da etapa de pré-preparo, como cascas, talos e folhas, e implementar ações que minimizem essa geração é importante para colaborar com a redução de danos ao meio ambiente. Sendo assim, desenvolver uma ferramenta tecnológica com receitas de aproveitamento integral dos alimentos para os nutricionistas da rede municipal de Niterói implementarem nas escolas, pode ser considerada como uma estratégia para a redução dos impactos negativos ao meio ambiente provenientes da geração de resíduos sólidos orgânicos nas UANE. **OBJETIVO:** Desenvolver uma ferramenta digital sobre o aproveitamento integral dos alimentos. **METODOLOGIA:** As receitas foram selecionadas a partir da análise do cardápio escolar oferecido atualmente no município, com o intuito de adaptar as preparações usualmente ofertadas e utilizar os alimentos já presentes no dia a dia das unidades escolares, de modo a otimizar a produção das refeições e proporcionar uma maior aceitação pelos alunos. Também foram considerados os equipamentos e utensílios disponíveis nas UANE, para elaboração da receita. A ferramenta tecnológica foi desenvolvida por meio da plataforma digital Canva. **RESULTADOS:** A ferramenta digital foi dividida em seis capítulos, sendo eles: (1) Apresentação (apresentando as autoras e o que motivou a realização do material); (2) Higienização dos alimentos (expondo formas de higienizar adequadamente os alimentos e de minimizar os agrotóxicos presentes nas cascas); (3) Receitas a partir do aproveitamento de cascas; (4) Receitas a partir do aproveitamento de talos e folhas; (5) Conservação de alimentos (para auxiliar na conservação das cascas, talos e folhas até a utilização nas receitas); (6) Informações nutricionais (comparando o valor nutricional das partes comestíveis descartadas dos alimentos com a parte habitualmente utilizada). **CONSIDERAÇÕES FINAIS:** O material produzido, além de propor estratégias de redução do desperdício alimentar e, conseqüentemente, minimização da geração de resíduos orgânicos nas UANE, também apresenta o aproveitamento integral dos alimentos como sendo uma forma de aumentar o valor nutricional das refeições, de reduzir o custo das preparações e possibilitar a elaboração de novas receitas (explorando texturas, sabores e consistências).

### Referências

CAISAN. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Estratégia Intersetorial para a Redução de Perdas e Desperdício de Alimentos. Brasília: DF, 2018.

SANTOS, K. L.; PANIZZON, J.; CENCI, M. M.; GRABOWSKI, G.; JAHNO, V. D. Food losses and waste: reflections on the current brazilian scenario. *Brazilian Journal of Food Technology*, 23, e2019134, 2020. <https://doi.org/10.1590/1981-6723.13419>.

**Palavras-chave:** Desperdício de alimentos; aproveitamento integral dos alimentos; resíduos sólidos orgânicos, unidade de alimentação e nutrição escolar.

**Apoio/Fomentos:** O presente estudo foi contemplado com financiamento no edital do Programa de Desenvolvimento de Projetos Aplicados (PDPA) da Prefeitura de Niterói e pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico- CNPQ.





## DESENVOLVIMENTO DE FERRAMENTA DIGITAL SOBRE APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS PARA UNIDADES ESCOLARES

CONCEIÇÃO, Jennifer ([jennifercalazans@id.uff.br](mailto:jennifercalazans@id.uff.br))<sup>1</sup>; FREITAS, Laís<sup>1</sup>; BRANDÃO, Gabrielle<sup>1</sup>; DIAS, Patrícia<sup>1</sup>; FERREIRA, Daniele<sup>1</sup>; SOARES, Daniele<sup>1</sup>; BARBOSA, Roseane<sup>1</sup>; COLARES, Lucileia<sup>2</sup>; SANTOS, Marcelly<sup>1</sup>

UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE<sup>1</sup>  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO<sup>2</sup>  
Perdas, desperdícios e aproveitamento de alimentos



### INTRODUÇÃO

As perdas e desperdícios de alimentos são fatores que potencializam a insegurança alimentar e a fome no mundo, além de desencadear diversos impactos na esfera social, econômica e ambiental, considerando o alto teor de resíduos produzidos (CAISAN, 2018; SANTOS *Et al.*, 2020). No processo produtivo de uma Unidade de Alimentação e Nutrição Escolar (UANE) é gerado um grande volume de resíduos orgânicos provenientes da etapa de pré-preparo, como cascas, talos e folhas, e implementar ações que minimizem essa geração é importante para colaborar com a redução de danos ao meio ambiente. Sendo assim, desenvolver uma ferramenta tecnológica com receitas de aproveitamento integral dos alimentos para os nutricionistas da rede municipal de Niterói implementarem nas escolas, pode ser considerada como uma estratégia para a redução dos impactos negativos ao meio ambiente provenientes da geração de resíduos sólidos orgânicos nas UANE.

### OBJETIVO

Desenvolver uma ferramenta digital sobre o aproveitamento integral dos alimentos.

### METODOLOGIA

A ferramenta tecnológica foi desenvolvida por meio da plataforma digital Canva.



### RESULTADOS



#### ÍNDICE

- LIVRO 01  
Introdução
- LIVRO 02  
Ingredientes disponíveis
- LIVRO 03  
Desperdício e Aproveitamento Integral dos Alimentos

#### ÍNDICE

- LIVRO 04  
Aproveitamento Integral dos Alimentos: Aspecto Social e Ético
- LIVRO 05  
Compostagem de Resíduos Orgânicos: Reflexões sobre o Processo
- LIVRO 06  
O Aproveitamento Integral dos Alimentos: Uma Abordagem Nutricional e Tecnológica

### CONCLUSÕES

O material produzido, além de propor estratégias de redução do desperdício alimentar e, conseqüentemente, minimização da geração de resíduos orgânicos nas UANE, também apresenta o aproveitamento integral dos alimentos como sendo uma forma de aumentar o valor nutricional das refeições, de reduzir o custo das preparações e possibilitar a elaboração de novas receitas (explorando texturas, sabores e consistências).

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- CAISAN, Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Estratégia Intersetorial para a Redução de Perdas e Desperdício de Alimentos. Brasília: DF, 2018.
- SANTOS, K. L.; PANIZZON, J.; CENCI, M. M.; GRABOWSKI, G.; JÄHNO, V. D. Food losses and waste: reflections on the current brazilian scenario. *Brazilian Journal of Food Technology*, 23, e2019134, 2020. <https://doi.org/10.1590/1981-6723.13419>.

O presente estudo foi contemplado com financiamento no edital do Programa de Desenvolvimento de Projetos Aplicados (PDPA) da Prefeitura de Niterói e pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico- CNPQ.



## A RELAÇÃO DA SITUAÇÃO DE INSEGURANÇA ALIMENTAR E DESIGUALDADES RACIAIS NO PERÍODO PRÉ-PANDÊMICO

LUANA TEIXEIRA GHIGGINO, ELOAH COSTA DE SANT ANNA RIBEIRO, LARISSA DE LIMA ALVES e ALINE ALVES FERREIRA  
Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)  
*ghigginoluana@gmail.com*

Introdução/Contextualização: A raça/cor está atrelada a inúmeras desigualdades e injustiças sociais, impactando diretamente nas condições de vida e no acesso à alimentação. Historicamente, determinados grupos populacionais apresentam piores indicadores sociais de saúde, condições sociodemográficas precárias e inúmeras formas que apontam para a presença da insegurança alimentar (IA). Objetivo: Analisar a raça/cor e as desigualdades sociodemográficas segundo a insegurança alimentar. Metodologia: Estudo transversal com microdados da Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018, realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Consideraram-se os domicílios com responsáveis adultos, entre 20 a 59 anos ( $n=15.841$ ), e com insegurança alimentar (leve, moderada e grave) aferida através da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar. A raça/cor foi categorizada segundo critérios do IBGE (branca, preta, amarela, parda e indígena). Analisou-se a macrorregião; área de moradia; escolaridade ( $\leq 4$ , 5-8 e  $> 9$  anos) e renda per capita mensal (até 1/2, 1/2 a 1 e  $\geq 1$  salário mínimo). Os dados foram analisados com seus respectivos pesos amostrais no software STATA 16 e foi realizado o teste qui-quadrado ( $p < 0,05$ ). Estudo dispensou submissão ao comitê de ética por serem dados de domínio público (resolução CNS nº 510/2016). Resultados: Evidenciou-se maiores proporções de IA em chefes do domicílio autodeclarados pretos (49,2%; IC95% 45,6;52,9). Considerando os domicílios com IA, destacou-se aqueles com chefes de domicílios pretos no Sul (42,9%; IC95% 37,2;48,9) e pardos no Nordeste (41,6%, IC95% 39,8;43,6%). Ocorreu uma maior proporção de pardos com IA no meio rural (20,2%, IC95% 18,7;21,7), como também naqueles em  $\leq 4$  anos de estudo (19,9%; IC95% 18,6;21,4). Naqueles com IA e renda per capita de até 1/2 SM, evidenciou-se maiores percentuais em pardos (33,5%; IC95% 31,5;35,5) e pretos (30,7%; IC95% 24,9;37,1). Todas variáveis foram associadas significativamente ( $p < 0,05$ ). Conclusão/Considerações finais: As iniquidades raciais nas condições sociodemográficas de brasileiros refletem no âmbito da soberania alimentar. Pretos, pardos e indígenas apresentaram piores indicadores sociais e maiores níveis de IA. Compreender a dinâmica das desigualdades em saúde e traçar o perfil de insegurança alimentar, é imprescindível para o planejamento de ações focadas no combate à fome.

### Referências

- SALATA, A.. Race, Class and Income Inequality in Brazil: A Social Trajectory Analysis . Dados, v. 63, n. 3, p. e20190063, 2020.
- CARRAPATO, P.; CORREIA, P.; GARCIA, B.. Determinante da saúde no Brasil: a procura da equidade na saúde. Saúde e Sociedade, v. 26, n. 3, p. 676–689, jul. 2017.
- Segall-Corrêa, A.M., Marin-León, L.. A segurança alimentar no Brasil: proposições e usos da Escala Brasileira de Medida da Insegurança Alimentar (EBIA) de 2003 a 2009. Segurança Alimentar e Nutricional, Campinas 2009; 16:1-19.

**Palavras-chave:** Insegurança Alimentar; Inquéritos Epidemiológicos; Iniquidades Raciais; Desigualdades em Saúde; Fatores Sociais

**Apoio/Fomentos:** -

## A RELAÇÃO DA SITUAÇÃO DE INSEGURANÇA ALIMENTAR E DESIGUALDADES RACIAIS NO PERÍODO PRÉ-PANDÊMICO

GHIGGINO, Luana<sup>1</sup>; RIBEIRO, Eloah<sup>1</sup>; ALVES, Larissa<sup>1</sup>; FERREIRA, Aline<sup>1</sup>

Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto de Nutrição Josué de Castro<sup>1</sup>

Eixo temático: Segurança Alimentar e Nutricional

luanaghigginno@ufrj.br

### INTRODUÇÃO

A raça/cor está atrelada a inúmeras desigualdades e injustiças sociais, impactando diretamente nas condições de vida e no acesso à alimentação<sup>1</sup>. Historicamente, determinados grupos populacionais apresentam piores indicadores sociais de saúde, condições sociodemográficas precárias e inúmeras formas<sup>2</sup> que apontam para a presença da insegurança alimentar (IA).

### OBJETIVO

Analisar a raça/cor e as desigualdades sociodemográficas segundo a insegurança alimentar.

### METODOLOGIA

Estudo transversal com microdados da Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018 que analisou domicílios com responsáveis adultos, entre 20 a 59 anos (n=15.841), e com insegurança alimentar (leve, moderada e grave)<sup>3</sup>.

A raça/cor foi categorizada segundo critérios do IBGE (branca, preta, amarela, parda e indígena).

#### Variáveis:

- Macrorregião;
- Área de moradia;
- Escolaridade ( $\leq 4$ , 5-8 e  $>9$  anos);
- Renda *per capita* mensal (até 1/2, 1/2 a 1 e  $\geq 1$  salário mínimo).

#### Análise:

Software STATA 16 e foi realizado o teste qui-quadrado ( $p < 0,05$ ).

Estudo dispensou submissão ao comitê de ética por serem dados de domínio público (resolução CNS nº 510/2016).

### RESULTADOS



Maiores proporções de IA em chefes do domicílio **pretos** (49,2%; IC95% 45,6;52,9).



Maior prevalência de IA nos domicílios com **chefia preta no Sul** (42,9%; IC95% 37,2;48,9) e **parda no Nordeste** (41,6%, IC95% 39,8;43,6%).



Maior proporção de IA nos **domicílios com chefes pardos no meio rural** (20,2%, IC95% 18,7;21,7), como também **naqueles que o chefe possuía  $\leq 4$  anos de estudo** (19,9%; IC95% 18,6;21,4).



Naqueles com IA e renda per capita de até 1/2 SM, evidenciou-se maiores percentuais em domicílios com **chefia parda** (33,5%; IC95% 31,5;35,5) e **preta** (30,7%; IC95% 24,9;37,1).

### CONCLUSÃO

As iniquidades raciais nas condições sociodemográficas de brasileiros refletem no âmbito da soberania alimentar. Pretos, pardos e indígenas apresentaram piores indicadores sociais e maiores níveis de IA. Compreender a dinâmica das desigualdades em saúde e traçar o perfil de insegurança alimentar, é imprescindível para o planejamento de ações focadas no combate à fome.

### REFERÊNCIAS

1. Salata, A. Race, Class and Income Inequality in Brazil: A Social Trajectory Analysis. *Dados*, 2020, v. 63, n. 3.
2. Carrapato, P.; Correia, P.; Garcia, B. Determinante da saúde no Brasil: a procura da equidade na saúde. *Saúde e Sociedade*, 2017, v. 28, n. 3, pp. 678-689.
3. Segali-Corêa, A. M., Marin-León L. A segurança alimentar no Brasil: proposições e usos da Escala Brasileira de Medida da Insegurança Alimentar (EBIA) de 2003 a 2009. *Segurança Alimentar e Nutricional*, Campinas 2009; 16:1-19.

## A RELAÇÃO ENTRE INSEGURANÇA ALIMENTAR E PESSOAS COM DEFICIÊNCIA: UMA REVISÃO DA LITERATURA

MARIA LUIZA BARRETO MEDEIROS DA SILVA, LARISSA DE LIMA ALVES, YOKO AMETISTA CARVALHO SUÉTE MATOS e ALINE ALVES FERREIRA

Instituto de Nutrição Josué de Castro. Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)  
*marialuiza.gisan@gmail.com*

Introdução: A Insegurança Alimentar (IA) acontece quando não se tem acesso de forma regular e permanente a alimentos de qualidade e em quantidades suficientes. A IA é uma realidade encontrada nos domicílios brasileiros, sendo os grupos socialmente desfavorecidos os mais atingidos. Pessoas com Deficiência (PCD) constituem um segmento populacional em grande vulnerabilidade social. A maioria enfrenta inúmeras situações de discriminação e preconceito, que podem gerar dificuldades no acesso à educação, trabalho, renda e alimentação. Objetivo: Realizar uma revisão bibliográfica da literatura sobre a relação da IA e a PCD. Metodologia: Trata-se de revisão da literatura, realizada nas seguintes bases de dados: National Library of Medicine (Pubmed), Biblioteca Virtual em Saúde (BVS) e Web of Science (WOS), no mês de junho de 2023. Os termos descritores utilizados foram obtidos por meio do dicionário Descritores em Ciências da Saúde (Decs/Mesh) - Pessoas com Deficiência e Insegurança Alimentar - e no dicionário Medical Subject Headings (Mesh) - Disabled Person, People with disability, Food Insecurity. Tais termos foram pesquisados nos títulos e resumos. O período de busca para os artigos e o idioma não foram limitados. Os artigos selecionados foram lidos para a extração dos achados, seguindo critérios previamente definidos pelos autores. Resultados: Na busca inicial, foram identificadas 23 publicações. Após a análise dos estudos, foram incluídas 12 publicações, todas identificadas nas bases de dados e publicadas na língua inglesa. Dez (83,3%) publicações foram de estudos transversais, um (8,3%) de revisão de escopo e um (8,3%) de revisão narrativa. Por país de origem, 7 (58,3%) foram realizados nos Estados Unidos, enquanto um número menor foi realizado no Reino Unido (n=2, 16,6%), Brasil (n=1, 8,3%) e Coreia (n=1, 8,3%). A maioria dos estudos considerou amostras representativas de todo o país ou região e para medir a IA. Todos os artigos usaram escalas de insegurança alimentar validadas nas respectivas populações do estudo. Quanto aos tipos de deficiência, 75% (n= 9) apresentaram a relação da IA e a deficiência de forma ampla, enquanto que 25% (n=3) estudaram a deficiência mental/intelectual. E quanto à população, 11 (91,6%) estudos foram com adultos ou adultos jovens com deficiência. Conclusão: A deficiência por si só é um grande fator de risco para a IA, pois é um impedimento que expõe o indivíduo há maior vulnerabilidade social. Entretanto, pouco se sabe como essa relação se concebe, sendo necessários estudos que aprofundem a multidimensionalidade da fome e da IA nessa população.

### Referências

COSTA, Rosana Salles et al. Sistemas Alimentares, Fome e Insegurança Alimentar e Nutricional no Brasil. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2022. 151 p.

PARK, Jong Eun et al. Household Food Insecurity: comparison between families with and without members with disabilities. International Journal Of Environmental Research And Public Health, [S.L.], v. 17, n. 17, p. 6149-6165, 24 ago. 2020. MDPI AG. <http://dx.doi.org/10.3390/ijerph17176149>.

SCHWARTZ, Naomi; BULIUNG, Ron; WILSON, Kathi. Disability and food access and insecurity: a scoping review of the literature. Health & Place, [S.L.], v. 57, p. 107-121, maio 2019. Elsevier BV. <http://dx.doi.org/10.1016/j.healthplace.2019.03.011>.

**Palavras-chave:** Pessoas com Deficiência; Insegurança Alimentar; Desigualdade Social

**Apoio/Fomentos:** Capes

## A RELAÇÃO ENTRE INSEGURANÇA ALIMENTAR E PESSOAS COM DEFICIÊNCIA: UMA REVISÃO DA LITERATURA

SILVA, Maria Luiza<sup>1</sup>, ALVES, Larissa<sup>1</sup>, MATOS, Yoko Ametista<sup>1</sup>, FERREIRA, Aline<sup>1</sup>  
E-mail: [marialuiza.gisan@gmail.com](mailto:marialuiza.gisan@gmail.com); [alineaf@nutricao.ufrj.br](mailto:alineaf@nutricao.ufrj.br)

Instituto de Nutrição Josué de Castro, Universidade Federal do Rio de Janeiro, RJ<sup>1</sup>  
Segurança alimentar e nutricional

### INTRODUÇÃO

A Insegurança Alimentar (IA) acontece quando não se tem acesso de forma regular e permanente a alimentos de qualidade e em quantidades suficientes<sup>1</sup>. A IA é uma realidade encontrada nos domicílios brasileiros, sendo os grupos socialmente desfavorecidos os mais atingidos<sup>2</sup>. Pessoas com Deficiência (PCD) constituem um segmento populacional em grande vulnerabilidade social<sup>3</sup>. A maioria enfrenta inúmeras situações de discriminação e preconceito, que podem gerar dificuldades no acesso à educação, trabalho, renda e alimentação<sup>3</sup>.

### OBJETIVO

Realizar uma revisão bibliográfica da literatura sobre a relação da IA e a PCD.

### METODOLOGIA

Trata-se de revisão da literatura, realizada nas seguintes bases de dados: National Library of Medicine (Pubmed), Biblioteca Virtual em Saúde (BVS) e Web of Science (WOS), no mês de junho de 2023. Os termos descritores utilizados foram obtidos por meio do dicionário Descritores em Ciências da Saúde (DeCS/Mesh) - *Pessoas com Deficiência e Insegurança Alimentar* - e no dicionário Medical Subject Headings (Mesh) - *Disabled Person, People with disability, Food Insecurity*. Tais termos foram pesquisados nos títulos e resumos. O período de busca para os artigos e o idioma não foram limitados. Os artigos selecionados foram lidos para a extração dos achados, seguindo critérios previamente definidos pelos autores.

### RESULTADOS

Na busca inicial, foram identificadas 23 publicações. Após a análise dos estudos, foram incluídas 12 publicações, todas identificadas nas bases de dados e publicadas na língua inglesa. Dez (83,3%) publicações foram de estudos transversais, um (8,3%) de revisão de escopo e um (8,3%) de revisão narrativa. Por país de origem, 7 (58,3%) foram realizados nos Estados Unidos, enquanto um número menor foi realizado no Reino Unido (n=2, 16,6%), Brasil (n=1, 8,3%) e Coreia (n=1, 8,3%). A maioria dos estudos considerou amostras representativas de todo o país ou região e para medir a IA. Todos os artigos usaram escalas de insegurança alimentar validadas nas respectivas populações do estudo. Quanto aos tipos de deficiência, 75% (n= 9) apresentaram a relação da IA e a deficiência de forma ampla, enquanto que 25% (n=3) estudaram a deficiência mental/intelectual. E quanto à população, 11 (91,6%) estudos foram com adultos ou adultos jovens com deficiência.

### CONCLUSÃO

A deficiência por si só é um grande fator de risco para a IA, pois é um impedimento que expõe o indivíduo há maior vulnerabilidade social. Entretanto, pouco se sabe como essa relação se concebe, sendo necessários estudos que aprofundem a multidimensionalidade da fome e da IA nessa população.

### REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA

1- FAO et al. The State of Food Security and Nutrition in the World (SOFI). Rome, Italy: fao, 2021. 240 p. [2021]; 2- COSTA, Rozana Salles et al. *Sistemas Alimentares, Fome e Insegurança Alimentar e Nutricional no Brasil*. Rio de Janeiro: Editora Focuz, 2022. 151 p.; 3- PARK, Jong Eun et al. Household Food Insecurity: comparison between families with and without members with disabilities. *International Journal Of Environmental Research And Public Health*, [S.L.], v. 17, n. 17, p. 6149-6165, 24 ago. 2020. DOI: 10.3390/ijerph17176149.

## ACEITABILIDADE DE PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO ESCOLAR DE ALUNOS DO ENSINO FUNDAMENTAL

DANDARA DE SÁ MENDES, THAMIRES RODRIGUES ROSA FERREIRA LEITE, JULIANA MELENGATI DE MENDONÇA, LARISSA OLIVEIRA DE MENEZES, CAROLINA ANTUNES DIAS DARGAM, GEÍZA DE VASCONCELLOS DE ALMEIDA, BEATRIZ DUARTE SOARES, MARINA MESSAS SIQUEIRA MENEZES e PATRÍCIA HENRIQUES

Universidade Federal Fluminense (UFF)

*dandaramendes@id.uff.br*

**Introdução:** A legislação que baliza o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), alinhada às diretrizes nacionais para promoção da alimentação saudável, orienta que os cardápios devem ser elaborados de modo a atender às necessidades nutricionais dos alunos durante o período de permanência nas escolas e incentivar a formação de hábitos alimentares saudáveis. Nesse sentido, determina a restrição de alimentos ultraprocessados e recomenda maior aporte de frutas, verduras e legumes, visando melhorar o acesso aos micronutrientes e a variabilidade alimentar. Assim, orienta que a Entidade Executora aplique teste de aceitabilidade aos alunos, ao introduzir um alimento novo, realizar alterações inovadoras no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente. **Objetivo:** Analisar a aceitabilidade de uma nova preparação do cardápio por alunos do Ensino Fundamental de escolas da rede municipal de educação. **Metodologia:** Realizou-se pesquisa transversal, quantitativa, composta por alunos do 1º ao 5º ano do ensino fundamental, matriculados em sete escolas de um município do estado do RJ. O teste sensorial afetivo foi a escala hedônica, onde a preparação avaliada foi oferecida aos alunos juntamente com fichas de avaliação contendo cinco carinhas que significam “adorei”, se a refeição estava ótima; “gostei”, se a refeição estava boa; “indiferente”, se a refeição estava regular; “não gostei”, se a refeição estava ruim; e “detestei”, se a refeição estava muito ruim. Para análise da aceitação foi realizado o somatório das respostas e para que a preparação fosse aceita, a porcentagem obtida necessitaria de ser maior ou igual a 85% das expressões “gostei” e “adorei”. O teste foi aplicado no refeitório, na hora do lanche da tarde, por uma equipe de pesquisadores previamente treinada. **Resultado:** Participaram do estudo 630 alunos de ambos os sexos com idade variando entre 6 e 10 anos. A preparação escolhida para o teste de aceitabilidade foi o leite com cacau 100% e açúcar devido a retirada do achocolatado do cardápio escolar. Foram identificadas 406 escolhas das expressões “adorei” e 96 das expressões “gostei”, totalizando 502 expressões (representando 79,68% da amostra analisada), indicando que a preparação não foi aceita pelos alunos. Estes dados representam um desafio para adequação do cardápio escolar conforme preconiza a legislação do PNAE e, conseqüentemente para a segurança alimentar e nutricional dos escolares. **Conclusão:** Apesar da preparação leite com cacau 100% e açúcar ser nutricionalmente melhor do que o achocolatado, houve baixa aceitação pelos alunos. Esse resultado pode ser considerado um dos fatores que interferem na aceitabilidade e adesão à alimentação escolar, indicando a necessidade de ações permanentes de educação alimentar e nutricional nas escolas.

### Referências

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução/CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE

BRASIL. Ministério da Educação. CECANE UFRGS. Manual para Aplicação dos Testes de Aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) - 2. ed. 2017.

**Palavras-chave:** Alimentação escolar, cardápio, aceitabilidade.

**Apoio/Fomentos:** Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro - FAPERJ



## ACEITABILIDADE DE PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO ESCOLAR DE ALUNOS DO ENSINO FUNDAMENTAL

Autores: MENDES, Dandara<sup>1</sup>; LEITE, Thamires<sup>2</sup>; MENDONÇA, Julliana<sup>3</sup>; MENEZES, Larissa<sup>4</sup>; DARGAM, Carolina<sup>5</sup>; ALMEIDA, Geiza<sup>6</sup>; SOARES, Beatriz<sup>7</sup>; MENEZES, Marina<sup>8</sup>.

Orientadora: HENRIQUES, Patrícia<sup>9</sup>.

E-mail: dandaramendes@id.uff.br

UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE - UFF<sup>1</sup>

Segurança alimentar e nutricional

### INTRODUÇÃO

A legislação que baliza o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), alinhada às diretrizes nacionais para promoção da alimentação saudável, orienta que os cardápios devem ser elaborados de modo a atender às necessidades nutricionais dos alunos durante o período de permanência nas escolas e incentivar a formação de hábitos alimentares saudáveis. Nesse sentido, determina a restrição de alimentos ultraprocessados e recomenda maior aporte de frutas, verduras e legumes, visando melhorar o acesso aos micronutrientes e a variabilidade alimentar. Assim, orienta que as Entidades Executoras aplique teste de aceitabilidade aos alunos, ao introduzir um alimento novo, realizar alterações inovadoras no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente (Brasil, 2020).

### OBJETIVO

Analisar a aceitabilidade de uma nova preparação do cardápio por alunos do Ensino Fundamental de escolas da rede municipal de educação.

### METODOLOGIA

Realizou-se pesquisa transversal, quantitativa, composta por alunos do 1º ao 5º ano do ensino fundamental, matriculados em sete escolas de um município do estado do RJ.

- O teste sensorial afetivo foi a escala hedônica, onde a preparação avaliada foi oferecida aos alunos juntamente com fichas de avaliação contendo cinco carinhas que significam "adorei", se a refeição estava ótima; "gostei", se a refeição estava boa; "indiferente", se a refeição estava regular; "não gostei", se a refeição estava ruim; e "detestei", se a refeição estava muito ruim (Brasil, 2017).
- Para análise da aceitação foi realizado o somatório das respostas e para que a preparação fosse aceita, a porcentagem obtida necessitaria de ser maior ou igual a 85% das expressões "gostei" e "adorei". O teste foi aplicado no refeitório, na hora do lanche da tarde, por uma equipe de pesquisadores previamente treinada.



Imagem 1: Escala Hedônica

### RESULTADO

Participaram do estudo 630 alunos de ambos os sexos com idade variando entre 6 e 10 anos. A preparação escolhida para o teste de aceitabilidade foi o leite com cacau 100% e açúcar devido a retirada do achocolatado do cardápio escolar.

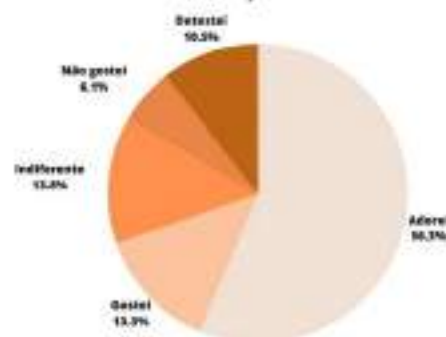


Gráfico 1: Resultado do teste de aceitabilidade do leite com cacau 100%

- As escolhas das expressões "adorei" e "gostei" totalizaram 502 expressões (representando 79,66% da amostra analisada), indicando que a preparação não foi aceita pelos alunos.
- Estes dados representam um desafio para adequação do cardápio escolar conforme preconiza a legislação do PNAE e, conseqüentemente para a segurança alimentar e nutricional dos escolares.

### CONCLUSÃO

Apesar da preparação leite com cacau 100% e açúcar ser nutricionalmente melhor do que o achocolatado, houve baixa aceitação pelos alunos. Esse resultado pode ser considerado um dos fatores que interferem na aceitabilidade e adesão à alimentação escolar, indicando a necessidade de ações permanentes de educação alimentar e nutricional nas escolas.

### REFERÊNCIAS

- BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução/CD/CFNDE nº 6, de 8 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.
- BRASIL. Ministério da Educação. CECANE UFRGS. Manual para Aplicação dos Testes de Aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) - 2. ed. 2017.

## ANÁLISE DA ADEQUAÇÃO DE CONSUMO DE CÁLCIO E PROTEÍNAS EM UNIVERSITÁRIAS

CAMILLE TAVARES MUZITANO, LARYSSA RODRIGUES FERREIRA, MARCELO CASTANHEIRA FERREIRA e ANA PAULA FERNANDES GOMES

Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO)

*ctmuzitano@edu.unirio.br*

**INTRODUÇÃO:** Inadequações no consumo de cálcio e proteína devem ser motivo de preocupação em jovens mulheres adultas. A massa óssea é consolidada nos jovens adultos (19-30 anos) e pode ser afetada por fatores de estilo de vida, como atividade física e ingestão total de cálcio (IOM, 2011). Além disso, a retenção do cálcio pode ser prejudicada pelo consumo excessivo de proteínas ocasionar maior carga ácida e, por consequência, aumento na excreção urinária de cálcio. Dados da última Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) (IBGE, 2020) mostraram inadequação no consumo de cálcio em 96,1% das mulheres acima de 18 anos, com ingestão média de 398,7mg, abaixo da Estimated Average Requirement (EAR) de 800mg (IOM, 2011), e proteínas acima (18,2%) do percentual máximo de calorias proposto pela Organização Mundial de Saúde (OMS) de 15% (WHO/FAO, 2002). **OBJETIVO:** Avaliar o consumo de proteína e cálcio em universitárias. **METODOLOGIA:** Trata-se da análise transversal do registro alimentar de 1 dia, no período de julho de 2019 a julho de 2021, de graduandas iniciantes do ciclo profissional do curso de Nutrição, em uma universidade pública do município do Rio de Janeiro. Utilizou-se o teste t de uma amostra para comparar a média de consumo de cálcio com a EAR, e a média de proteínas em percentual calórico da dieta, segundo a OMS. O nível de significância adotado foi 5%. O presente estudo faz parte de um projeto aprovado pelo CEP (CAEE.nº.56161222.0.0000.5285). **RESULTADOS:** Foram analisados os dados de 74 graduandas com idade média de 24,80 anos ( $\pm 6,65$ ); 73% praticantes de exercício físico pelo menos 2x/semana. Entre as características da amostra, destacou-se maior prevalência de baixo peso (20,4%) do que de excesso de peso (16,3%), segundo o IMC. O consumo médio de proteína, em % da energia diária ( $20,31 \pm 8,24$ ;  $p < 0,001$ ), foi significativamente superior ao percentual máximo recomendado pela OMS, tanto entre praticantes de exercício físico ( $20,86 \pm 9,12$ ;  $p < 0,001$ ) quanto entre não praticantes ( $18,83 \pm 5,10$ ;  $p = 0,003$ ). Já o consumo médio de cálcio apresentou-se significativamente abaixo da EAR ( $597,31 \pm 394,52$ ;  $p < 0,001$ ), também em ambos os grupos - praticantes ( $632,91 \pm 420,89$ ;  $p = 0,006$ ) e não praticantes de exercício físico ( $502,99 \pm 303,49$ ;  $p < 0,001$ ). **CONCLUSÃO:** Considerando que o pico máximo de formação de massa óssea ocorre em jovens adultos e a necessidade de prevenção da osteoporose em idades mais avançadas, as inadequações quanto ao consumo de cálcio e proteína são preocupantes, pois apesar da ingestão de cálcio ter sido superior aos resultados encontrados na POF, a quantidade manteve-se aquém da recomendada e foi acompanhada por um consumo superior de proteínas, especialmente entre praticantes de exercício físico.

### Referências

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017 - 2018. Análise do Consumo Alimentar Pessoal no Brasil. Rio de Janeiro, 2020. 114p.

Institute of Medicine (IOM). Dietary Reference Intakes for Calcium and Vitamin D. Washington, DC: The National Academies Press. 2011. 1132p.

World Health Organization (WHO). Food and Agriculture Organization (FAO). Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases: report of a joint WHO/FAO expert consultation, Geneva, 28 January -- 1 February 2002. 149p.

**Palavras-chave:** Comportamento Alimentar; Estilo de Vida; Cálcio da Dieta; Proteínas na Dieta; Universidades.

**Apoio/Fomentos:** CNPQ



## ANÁLISE DA ADEQUAÇÃO DE CONSUMO DE CÁLCIO E PROTEÍNAS EM UNIVERSITÁRIAS

MUZITANO, Camille<sup>1</sup>; RODRIGUES, Laryssa<sup>1</sup>; FERREIRA, Marcelo<sup>2</sup>; GOMES, Ana Paula<sup>2</sup>

[cfmuzitano@edu.unirio.br](mailto:cfmuzitano@edu.unirio.br) 1 – Discente do curso de Nutrição; Escola de Nutrição; Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro. 2 – Departamento de Nutrição Fundamental; Escola de Nutrição; Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro.  
Segurança Alimentar e Nutricional

### INTRODUÇÃO

Inadequações no consumo de cálcio e proteína devem ser motivo de preocupação em jovens mulheres adultas. A massa óssea é consolidada nos jovens adultos (19-30 anos) e pode ser afetada por fatores de estilo de vida, como atividade física e ingestão total de cálcio (IOM, 2011). Além disso, a retenção do cálcio pode ser prejudicada pelo consumo excessivo de proteínas ocasionar maior carga ácida e, por consequência, aumento na excreção urinária de cálcio. Dados da última Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) (IBGE, 2020) mostraram inadequação no consumo de cálcio em 96,1% das mulheres acima de 18 anos, com ingestão média de 398,7mg, abaixo da *Estimated Average Requirement* (EAR) de 800mg (IOM, 2011), e proteínas acima (18,2%) do percentual máximo de calorias proposto pela Organização Mundial de Saúde (OMS) de 15% (WHO/FAO, 2002).

### OBJETIVO

Avaliar o consumo de proteína e cálcio em universitárias.

### METODOLOGIA

Trata-se da análise transversal do registro alimentar de 1 dia, no período de julho de 2019 a julho de 2021, de graduandas iniciantes do ciclo profissional do curso de Nutrição, em uma universidade pública do município do Rio de Janeiro. Utilizou-se o teste t de uma amostra para comparar a média de consumo de cálcio com a EAR, e a média de proteínas em percentual calórico da dieta, segundo a OMS. O nível de significância adotado foi 5%. O presente estudo faz parte de um projeto aprovado pelo CEP (CAEE nº 56161222.0.0000.5285).

### RESULTADOS

Foram analisados os dados de 74 graduandas com idade média de 24,80 anos ( $\pm 6,65$ ); 73% praticantes de exercício físico pelo menos 2x/semana. Entre as características da

amostra, destacou-se maior prevalência de baixo peso (20,4%) do que de excesso de peso (16,3%), segundo o IMC. O consumo médio de proteína, em % da energia diária ( $20,31 \pm 8,24$ ;  $p < 0,001$ ), foi significativamente superior ao percentual máximo recomendado pela OMS, tanto entre praticantes de exercício físico ( $20,86 \pm 9,12$ ;  $p < 0,001$ ) quanto entre não praticantes ( $18,83 \pm 5,10$ ;  $p = 0,003$ ). Já o consumo médio de cálcio apresentou-se significativamente abaixo da EAR ( $597,31 \pm 394,52$ ;  $p < 0,001$ ), também em ambos os grupos - praticantes ( $632,91 \pm 420,89$ ;  $p = 0,006$ ) e não praticantes de exercício físico ( $502,99 \pm 303,49$ ;  $p < 0,001$ ).

### CONCLUSÃO

Considerando que o pico máximo de formação de massa óssea ocorre em jovens adultos e a necessidade de prevenção da osteoporose em idades mais avançadas, as inadequações quanto ao consumo de cálcio e proteína são preocupantes, pois apesar da ingestão de cálcio ter sido superior aos resultados encontrados na POF, a quantidade manteve-se aquém da recomendada e foi acompanhada por um consumo superior de proteínas, especialmente entre praticantes de exercício físico.

### REFERÊNCIAS

- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017 – 2018. **Análise do Consumo Alimentar Pessoal no Brasil**. Rio de Janeiro, 2020. 114p.
- Institute of Medicine (IOM). **Dietary Reference Intakes for Calcium and Vitamin D**. Washington, DC: The National Academies Press, 2011. 1132p.
- World Health Organization (WHO). Food and Agriculture Organization (FAO). **Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases: report of a joint WHO/FAO expert consultation**, Geneva, 28 January – 1 February 2002. 149p.

## **ANÁLISE DO PROCESSO DE TRABALHO DOS MERENDEIROS DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM UMA ESCOLA MUNICIPAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO**

INGRID DE PAULA FERREIRA, ROSEANE MOREIRA SAMPAIO BARBOSA, DANIELE DA SILVA BASTOS SOARES, PATRÍCIA CAMACHO DIAS, BÁRBARA GUIMARÃES SOUZA, ANA CLARA DE OLIVEIRA CARIELLO, CAMILA PEREIRA DIAS, KEILA MACEDO DA SILVA, KEVELLYN VITÓRIA GARCIA DE LIMA, SABRINA MENEZES RAMOS, ADRIELLY ALAIDE CABRAL PIRES e LUANA KATHLEN SANTANA DE SOUSA ROCHA  
Universidade Federal Fluminense (UFF)  
*ngrd24@gmail.com*

**Introdução:** Os merendeiros são atores sociais do Programa Nacional de Alimentação Escolar fundamentais para a promoção da alimentação adequada e saudável, pois além de prepararem as refeições devem participar das atividades de educação alimentar e nutricional (EAN). **Objetivo:** Analisar o processo de trabalho dos merendeiros em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Escolar (UANE) de um município do estado do Rio de Janeiro. **Metodologia:** Este é um estudo transversal, observacional, de caráter quali-quantitativo realizado em abril de 2023, em uma Unidade Municipal de Educação Infantil (UMEI) que funciona em turno integral. Foram observados e registrados, em formulários previamente elaborados, o fluxo diário das atividades das merendeiras e as suas percepções sobre a realização das tarefas diárias do processo de trabalho, por meio de interação verbal e espontâneas. As informações foram organizadas, compiladas e analisadas para construção da crônica de atividades que tem como proposta visualizar uma situação real dos dados coletados usando os princípios do método da análise ergonômica da atividade. **Resultados:** A UMEI fornece quatro refeições diariamente (café da manhã, almoço, lanche e jantar) para 260 crianças e adultos. Participaram do estudo 6 merendeiras. Identificou-se que 2 merendeiras eram responsáveis pelas preparações de almoço e jantar, outras 2 por pequenas preparações (lanches) e pelo pré-preparo (cortes e seleção de grãos) e as demais no suporte (louça, limpeza de piso, organização do estoque e distribuição das refeições). Observou-se que no momento de maior pico elas se uniam para realizar uma mesma atividade, sobretudo na louça. Ademais observou-se poucas pausas durante o período laboral e vários momentos que uma das merendeiras realizava várias atividades em pequenos espaços de tempo como na lavagem dos utensílios. A maioria das profissionais verbalizou o acúmulo de atribuições para realizarem as atividades relacionadas ao processo de produção de refeições. A relação entre o número de refeições e o quantitativo de merendeiras foram questões frequentemente apontadas pelas entrevistadas. Com relação a interação das merendeiras com os escolares, foi observado apenas uma demanda da criança durante a sua refeição. **Conclusão:** A organização do trabalho das merendeiras foi realizada de modo a suprir as necessidades do processo produtivo de refeições, inclusive atendendo o horário da sua distribuição. No entanto, as merendeiras possuem grande demanda de atividades em espaços curtos de tempo principalmente na higienização dos utensílios.

### **Referências**

- BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE. Nota Técnica nº 1879810/2020 - COSAN/CGPAE/DIRAE: Alterações dos aspectos de Alimentação e Nutrição e de Segurança Alimentar e Nutricional da Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020. Brasília: FNDE, 2020.
- GUÉRIN, F. et al. Compreender o Trabalho para transformá-lo: a prática da ergonomia; editora Edgard Blücher Ltda. São Paulo, 2001.

Mariana Belloni Melgaço, Rodrigo Matos de Souza. Produzindo a subalternidade: as merendeiras nos documentos e iniciativas da gestão federal do Pnae. Scielo preprints, Brasília-DF, p. 1-26, maio. 2013.

**Palavras-chave:** política pública, alimentação escolar, processo de trabalho.

**Apoio/Fomentos:** Programa de Pós-graduação em Ciências da Nutrição da Universidade Federal Fluminense (PPGCN/UFF); Grupo de Ensino, Pesquisa e Extensão em Alimentação e Saúde Escolar da Universidade Federal Fluminense (GEPASE/UFF).





15º ENCONTRO SABORES E SABERES - EDIÇÃO COMEMORATIVA  
21 E 22 DE SETEMBRO DE 2023



## ANÁLISE DO PROCESSO DE TRABALHO DOS MERENDEIROS DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM UMA ESCOLA MUNICIPAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

FERREIRA, Ingrid de Paula<sup>1,2</sup>, BARBOSA, Roseane<sup>1</sup>, SOARES, Daniele<sup>1</sup>, DIAS, Patricia<sup>1</sup>, SOUZA, Bárbara<sup>1</sup>, CARIELLO, Ana Clara<sup>3</sup>, DIAS, Camila<sup>3</sup>, SILVA, Keila<sup>3</sup>, LIMA, Kevellyn<sup>3</sup>, RAMOS, Sabrina<sup>3</sup>, PIRES, Adrielly<sup>3</sup> e ROCHA, Luana<sup>3</sup>  
ngrid24@gmail.com<sup>2</sup>

UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE (UFF) - PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO (PPGCN)<sup>1</sup> E GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO<sup>3</sup>  
Eixo temático: Segurança Alimentar e Nutricional

**Introdução:** Os merendeiros são atores sociais do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) fundamentais à promoção da alimentação adequada e saudável, pois além de prepararem as refeições devem participar das atividades de educação alimentar e nutricional (EAN).

**Objetivo:** Analisar o processo de trabalho dos merendeiros em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Escolar (UANE) de um município do Estado do Rio de Janeiro.

**Metodologia:** Estudo transversal, observacional, quali-quantitativo realizado em abril de 2023, em uma Unidade Municipal de Educação Infantil (UMEI) que funciona em turno integral. Foram observados e registrados, em formulários previamente elaborados, o fluxo diário das atividades dos merendeiros e suas percepções sobre a realização das tarefas diárias do processo de trabalho, por interações verbais e espontâneas. As informações foram organizadas, compiladas e analisadas para construção da crônica de atividades para visualizar uma situação real dos dados coletados usando os princípios do método da análise ergonômica da atividade.

**Resultados:** A UMEI fornece quatro refeições diárias (café da manhã, almoço, lanche e jantar) para 260 crianças e adultos. Participaram do estudo 6 merendeiros em que 2 eram responsáveis pelas preparações de almoço e janta; 2, por pequenas preparações (lanches) e pré-preparo (cortes e seleção de grãos) e os demais, pelo suporte (louça, limpeza de piso, organização do estoque e distribuição das refeições). No momento de maior pico eles se uniam para realizar uma mesma atividade, sobretudo na louça. Ademais, observou-se poucas pausas no período laboral e vários momentos em que um dos merendeiros realizava várias atividades em pequenos espaços de tempo, como na lavagem dos utensílios. A maioria dos profissionais verbalizou o acúmulo de atribuições para realizarem as atividades relacionadas ao processo de produção de refeições e a relação entre o número de refeições e o quantitativo de merendeiros. Sobre a interação com os escolares foi observada apenas 1 demanda da criança durante a sua refeição.

**Conclusão:** A organização do trabalho dos merendeiros foi realizada de modo a suprir as necessidades do processo produtivo de refeições, inclusive atendendo o horário da sua distribuição. No entanto, os merendeiros possuem grande demanda de atividades em espaços curtos de tempo principalmente na higienização dos utensílios.

**Referências Bibliográficas:** (1) BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE. Nota Técnica nº1879810/2020. -COSAN/CGPAE/DIRAE: Alterações dos aspectos de Alimentação e Nutrição e de Segurança Alimentar e Nutricional da Resolução CD/FNDE nº6, 8 de maio de 2020. Brasília: FNDE, 2020. | (2) GUÉRIN, F. et al. Compreender o Trabalho para transformá-lo: a prática da ergonomia; editora Edgard Blücher Ltda. São Paulo, 2001. | (3) Mariana Belloni Melgaço, Rodrigo Matos de Souza. Produzindo a subalternidade: as merendeiras nos documentos e iniciativas da gestão federal do Pnae. Scielo preprints, Brasília-DF, p. 1-26, maio, 2013.

## ANÁLISE DOS EDITAIS DE CONCURSO PARA MERENDEIROS NO AMBITO DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

INGRID DE PAULA FERREIRA, ROSEANE MOREIRA SAMPAIO BARBOSA, DANIELE DA SILVA BASTOS SOARES e PATRÍCIA CAMACHO DIAS  
Universidade Federal Fluminense (UFF)  
*ngrd24@gmail.com*

**Introdução:** No Brasil, estima-se que haja mais de 300 mil merendeiros atuando nas escolas públicas e esses atores sociais são muito importantes no direito à alimentação adequada e saudável perpassando pelo direito à educação e saúde de milhões de crianças e adolescentes. **Objetivo:** Analisar os requisitos exigidos e nomenclatura do cargo de merendeiros em editais de concurso público em municípios do estado do Rio de Janeiro. **Metodologia:** Esta análise trata de um estudo quali-quantitativo e transversal no qual foram realizadas buscas por editais de seleção de merendeiros nos 92 municípios do Estado do Rio de Janeiro, no período de 2018 a 2022. As buscas utilizaram as palavras-chave: edital e seleção de merendeiros, manipulador de alimentos ou cozinheiros. Identificaram-se nomenclatura do cargo, tipo de convocação (concurso/contratação), ano de publicação, quantidade de vagas existentes, carga horária semanal, salário e escolaridade. Para análise dos salários divulgados, eles foram divididos em faixas através da ferramenta estatística 'quartil', dividindo a área da distribuição de frequência em quatro partes iguais (25%). **Resultados:** De noventa e dois municípios pesquisados foram localizados 24 editais no período proposto como recorte para o estudo. Verificou-se que quanto à nomenclatura, 87,5% (n=21) apareciam como 'merendeira(o)' e, deste percentual, a maioria mostrava somente a referência feminina, apesar de haver homens na função. Os demais 12,5% (n=3) realizaram suas chamadas como 'cozinheira(o)'. Todos os editais analisados eram convocações de seleções públicas. Quanto à carga horária semanal, a maioria com 54,1% (n=13) solicitou uma jornada de trabalho de quarenta horas. Quanto aos requisitos de escolaridade, 50% (n=12) exigiam o ensino fundamental incompleto para participação no certame. Quanto à faixa salarial encontrou-se uma variação de R\$ 678,00 a R\$ 1740,00. Na distribuição de faixas de quartis, 27,3% (n=06) dos editais estavam na primeira faixa (R\$ 965,74); 22,7% (05) estavam nas segunda e terceira faixas; 27,3% (06) na quarta e 8,33% (02) deles não apresentaram dados salariais. **Conclusão:** Os resultados apontam para muitos desafios a serem superados nos editais, tais como os relacionados à escolaridade e salário, por exemplo, indicando a necessidade de estabelecimento de políticas de valorização destes profissionais.

### Referências

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE. Nota Técnica nº 2810740/2022 - COSAN/CGPAE/DIRAE: Educação Alimentar e Nutricional no PNAE: atores sociais e possibilidades de atuação. Brasília: FNDE, 2022.

Mariana Belloni Melgaço, Rodrigo Matos de Souza. Produzindo a subalternidade: as merendeiras nos documentos e iniciativas da gestão federal do Pnae. Scielo preprints, Brasília-DF, p. 1-26, maio. 2013.

Takahashi, M. A. B. C. Et al. Nutrição e dor: o trabalho das merendeiras nas escolas públicas de Piracicaba – para além do pão com leite; Rev. bras. Saúde ocup., São Paulo, 35 (122): 362-373, 2010

**Palavras-chave:** política pública, merendeiro, alimentação escolar.

**Apoio/Fomentos:** Programa de Pós-graduação em Ciências da Nutrição da Universidade Federal Fluminense (PPGCN – UFF); Grupo de Ensino, Pesquisa e Extensão em Alimentação e Saúde do Escolar da Universidade Federal Fluminense (Gepase – UFF)

## ANÁLISE DOS EDITAIS DE CONCURSO PARA MERENDEIROS NO ÂMBITO DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

FERREIRA, Ingrid de Paula<sup>1,2</sup>, BARBOSA, Roseane<sup>1</sup>, SOARES, Daniele<sup>1</sup>, DIAS, Patrícia<sup>1</sup>  
ngrd24@gmail.com<sup>2</sup>

UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE (UFF)<sup>1</sup>

Eixo temático: Segurança Alimentar e Nutricional

**Introdução:** No Brasil, estima-se que haja mais de 300 mil merendeiros atuando nas escolas públicas e esses atores sociais são muito importantes no direito à alimentação adequada e saudável perpassando pelo direito à educação e saúde de milhões de crianças e adolescentes.

**Objetivo:** Analisar os requisitos exigidos e nomenclatura do cargo de merendeiros em editais de concurso público em municípios do estado do Rio de Janeiro.

**Metodologia:** Esta análise trata de um estudo quali-quantitativo e transversal no qual foram realizadas buscas por editais de seleção de merendeiros nos 92 municípios do Estado do Rio de Janeiro, no período de 2018 a 2022. As buscas utilizaram as palavras-chave: edital e seleção de merendeiros, manipulador de alimentos ou cozinheiros. Identificaram-se nomenclatura do cargo, tipo de convocação (concurso/contratação), ano de publicação, quantidade de vagas existentes, carga horária semanal, salário e escolaridade. Para análise dos salários divulgados, eles foram divididos em faixas através da ferramenta estatística 'quartil', dividindo a área da distribuição de frequência em quatro partes iguais (25%).

**Resultados:** De noventa e dois municípios pesquisados foram localizados 24 editais no período proposto como recorte para o estudo. Verificou-se que quanto à nomenclatura, 87,5% (n=21) apareciam como 'merendeira(o)' e, deste percentual, a maioria mostrava somente a referência feminina, apesar de haver homens na função. Os demais 12,5% (n=3) realizaram suas chamadas como 'cozinheira(o)'. Todos os editais analisados eram convocações de seleções públicas. Quanto à carga horária semanal, a maioria com 54,1% (n=13) solicitou uma jornada de trabalho de quarenta horas. Quanto aos requisitos de escolaridade, 50% (n=12) exigiam o ensino fundamental incompleto para participação no certame. Quanto à faixa salarial encontrou-se uma variação de R\$ 678,00 a R\$ 1740,00. Na distribuição de faixas de quartis, 27,3% (n=06) dos editais estavam na primeira faixa (R\$ 965,74); 22,7% (05) estavam nas segunda e terceira faixas; 27,3% (06) na quarta e 8,33% (02) deles não apresentaram dados salariais.

**Conclusão:** Os resultados apontam para muitos desafios a serem superados nos editais, tais como os relacionados à escolaridade e salário, por exemplo, indicando a necessidade de estabelecimento de políticas de valorização destes profissionais.

**Referências Bibliográficas:** BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE. Nota Técnica nº 2810740/2022 - COSAN/CGPAE/DIRAE: Educação Alimentar e Nutricional no PNAE: atores sociais e possibilidades de atuação. Brasília: FNDE, 2022.

Mariana Belloni Melgaço, Rodrigo Matos de Souza. Produzindo a subalternidade: as merendeiras nos documentos e iniciativas da gestão federal do Pnae. Scielo preprints, Brasília-DF, p. 1-26, maio. 2013.

Takahashi, M. A. B. C. Et al. Nutrição e dor: o trabalho das merendeiras nas escolas públicas de Piracicaba – para além do pão com leite; Rev. bras. Saúde ocup., São Paulo, 35 (122): 362-373, 2010

## AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL DE LEITES FERMENTADOS COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

ARLYSON OLIVEIRA DOS SANTOS, TATIANA SILVEIRA FEIJÓ CARDOZO, GRACIELE  
LORENZONI NUNES e CRISTIANE MESQUITA DA SILVA GORGÔNIO  
Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC). Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)  
*arlyson2011santos@gmail.com*

Introdução: Segundo o decreto nº 9013 (2017), leites fermentados são caracterizados como produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por meio da coagulação e da diminuição do pH do leite ou do leite reconstituído por meio da fermentação láctica, mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, com adição ou não de outros produtos lácteos ou de substâncias alimentícias. Objetivo: Este trabalho teve por objetivo analisar os rótulos dos leites fermentados comercializados em supermercados da zona norte do município do Rio de Janeiro, e verificar a adequação frente à nova legislação de rotulagem nutricional. Metodologia: Foram selecionados e fotografados 8 rótulos de leites fermentados, e posteriormente as informações foram tabuladas em Excel. Os rótulos foram analisados quanto aos quatro primeiros ingredientes utilizados na fabricação, a presença de alegação nutricional, as informações de alerta e a adequação nutricional frente a nova legislação. Resultados: Após análise dos dados verificou-se que em relação a lista de ingredientes 100% dos rótulos dos leites fermentados possuem como primeiro ingrediente o leite desnatado e/ou leite desnatado e reconstituído, como segundo ingrediente o xarope de açúcar (75%), como terceiro ingrediente a água, utilizada em 62,5% produtos, e por fim como quarto ingrediente mais utilizado o suco de laranja (50%). Em relação à alegação nutricional, 87,5% apresentaram a alegação nutricional “fonte de”, dos quais 71,42% traziam a descrição “fonte de vitaminas A,C,D,E”. Outra alegação presente que cabe destacar foi a de “reduzido em” que evidenciou-se em 12,5% dos rótulos, cuja descrição era “reduzido em 40% de açúcares”. Todos os leites fermentados apresentaram as informações de alerta para alergênicos. Destes, 75% apresentaram a descrição “não contém glúten”, 100% apresentaram a descrição “contém lactose”, e em 100% dos rótulos continha a descrição “alérgicos contém leites e derivados”. No que tange a adequação a nova legislação, 75% dos rótulos apresentaram a tabela nutricional de acordo com a nova rotulagem e 87,5% dos rótulos deveriam apresentar o rótulo frontal com a descrição “Alto em açúcares adicionados”. Conclusão: Diante dos achados, conclui-se que os rótulos de leites fermentados apresentaram uma adequação satisfatória em relação a lista de ingredientes, alegações nutricionais e avisos quanto aos alergênicos. Mas em relação à adequação à nova legislação de rotulagem, embora a maior parte dos leites fermentados apresentem a tabela nutricional atualizada, ainda não foi inserido o bloco frontal de alerta "alto em açúcar adicionado", configurando uma adequação parcial. Assim, infere-se que a indústria atualize de forma consonante a tabela nutricional e os alertas frontais, ou ainda que elabore formulações que se adequem quanto ao teor de açúcares adicionados, até outubro de 2023.

### Referências

- 1- BRASIL. ANVISA. Instrução Normativa nº. 75, de 8 de outubro de 2020. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. DOU nº 195, de 09.10.2020.
- 2- BRASIL. ANVISA. RDC nº. 429, de 8 de outubro de 2020. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. DOU 09.10. 2020.
- 3 - BRASIL. MAPA. Decreto nº9013, de 29 março de 2017. Dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. DOU 30.03.2017.

**Palavras-chave:** Leite fermentado; nova rotulagem nutricional; lista de ingredientes; alertas.

**Apoio/Fomentos:** -



## AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL DE LEITES FERMENTADOS COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

DOS SANTOS, Arlyson<sup>1</sup>; CARDOZO, Tatiana<sup>1</sup>; NUNES, Graciele<sup>1</sup>; GORGÔNIO, Cristiane<sup>1</sup>.  
INSTITUTO DE NUTRIÇÃO JOSUÉ DE CASTRO, UFRJ <sup>1</sup>

Contato: arlyson2011santos@gmail.com

Eixo temático: Segurança Alimentar e Nutricional

### INTRODUÇÃO

Segundo o decreto nº 9013 (2017), leites fermentados são caracterizados como produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por meio da coagulação e da diminuição do pH do leite ou do leite reconstituído por meio da fermentação láctica, mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, com adição ou não de outros produtos lácteos ou de substâncias alimentícias.

### OBJETIVO

Este trabalho teve por objetivo analisar os rótulos dos leites fermentados comercializados em supermercados da zona norte do município do Rio de Janeiro, e verificar a adequação frente à nova legislação de rotulagem nutricional.

### METODOLOGIA

Foram selecionados e fotografados 8 rótulos de leites fermentados, e posteriormente as informações foram tabuladas em excel. Os rótulos foram analisados quanto aos quatro primeiros ingredientes utilizados na fabricação, a presença de alegação nutricional, as informações de alerta e a adequação nutricional frente a nova legislação.

### CONCLUSÃO

Os rótulos de leites fermentados apresentaram uma adequação satisfatória em relação a lista de ingredientes, alegações nutricionais e avisos quanto aos alergênicos. Em relação à adequação à nova legislação de rotulagem, embora a maior parte dos leites fermentados apresentem a tabela nutricional atualizada, ainda não foi inserido o bloco frontal de alerta "alto em açúcar adicionado", configurando uma adequação parcial.

### RESULTADOS

Após análise dos dados verificou-se que em relação a lista de ingredientes 100% dos rótulos dos leites fermentados possuem como primeiro ingrediente o leite desnatado e/ou leite desnatado e reconstituído, como segundo ingrediente o xarope de açúcar (75%), como terceiro ingrediente a água, utilizada em 62,5% produtos, e por fim como quarto ingrediente mais utilizado o suco de laranja (50%). Em relação à alegação nutricional, 87,5% apresentaram a alegação nutricional "fonte de", dos quais 71,42% traziam a descrição "fonte de vitaminas A,C,D,E". Outra alegação presente que cabe destacar foi a de "reduzido em" que evidenciou-se em 12,5% dos rótulos, cuja descrição era "reduzido em 40% de açúcares". Todos os leites fermentados apresentaram as informações de alerta para alergênicos. Destes, 75% apresentaram a descrição "não contém glúten", 100% apresentaram a descrição "contém lactose", e em 100% dos rótulos continha a descrição "alérgicos contêm leites e derivados". No que tange a adequação a nova legislação, 75% dos rótulos apresentaram a tabela nutricional de acordo com a nova rotulagem e 87,5% dos rótulos deveriam apresentar o rótulo frontal com a descrição "Alto em açúcares adicionados".



Gráfico 1: Lista de ingredientes por ordem decrescente



Figura 1: Rótulo frontal que deverá ser adicionado em 87,5% dos rótulos analisados.

### REFERÊNCIAS

- 1- BRASIL. ANVISA. Instrução Normativa nº. 75, de 8 de outubro de 2020. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. DOU nº 195, de 09.10.2020.
- 2- BRASIL. ANVISA. RDC nº. 429, de 8 de outubro de 2020. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. DOU 09.10. 2020.
- 3 - BRASIL. MAPA. Decreto nº9013, de 28 março de 2017. Dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. DOU 30.03.2017.



## **AVALIAÇÃO DA TEMPERATURA DAS REFEIÇÕES SERVIDAS NO ALMOÇO E JANTAR NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - CAMPUS MARACANÃ**

GESSYCA LOUREIRO LOPES RODRIGUES, SHIGENO DE PAIVA KURIYA, AMANDA MACÊDO CARDOSO, PATRÍCIA MARIA PÉRICO PEREZ, LAURISSA FREITAS TEIXEIRA DE LIMA, ROBERTA GOMES DE OLIVEIRA e ANA LÚCIA PEREIRA  
Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ)  
*gessycarodrigues19@gmail.com*

Uma das principais medidas analisadas para a garantia da qualidade higiênico sanitária dos alimentos é a mensuração da temperatura das refeições, uma vez que a mesma influencia no crescimento de microrganismos relacionados a surtos de doenças transmitidas por alimentos. Tal parâmetro possibilita o diagnóstico de riscos inerentes ao processo de distribuição das refeições e a elaboração de ações corretivas que visam diminuir fatores prejudiciais à saúde. O projeto de extensão "Garantia de Qualidade do Processo Produtivo das Refeições no Restaurante Universitário da UERJ - Campus Maracanã" desenvolve e implementa ferramentas que garantem a qualidade e segurança alimentar das refeições servidas no restaurante. Dessa forma, esse estudo objetivou avaliar a temperatura de preparações quentes e frias prontas para consumo distribuídas durante o almoço aos usuários que frequentam o restaurante universitário da UERJ. Trata-se de um estudo seccional, conduzido entre os meses de março e abril de 2023, totalizando 22 dias no mês de março e 18 dias no mês de abril. As temperaturas das preparações quentes (arroz, feijão, prato proteico, opção do prato proteico e guarnição) e frias (saladas e sobremesa) dispostas no balcão de distribuição, foram aferidas utilizando -se um termômetro digital (tipo espeto), marca MULT Thermometer, com sensibilidade de -50°C a 150°C, direcionando-o ao centro da cuba, fixado a uma distância de 2 cm por aproximadamente 10 segundos ou até estabilização da temperatura. Os resultados foram analisados segundo as temperaturas preconizadas pela RDC 216/2004 (ANVISA, 2004), a qual estabelece que a temperatura das preparações quentes precisa ser superior a 60°C e pelo Centro de Vigilância Sanitária de São Paulo, através da CVS 5/2013, que preconiza que temperatura da preparação fria deve ser de até 10°C. Entretanto, as preparações frias, em alguns dias, não conseguiram se manter dentro da temperatura adequada. Desse modo, foram observadas para os meses de março e abril, 40,9% e 16,6% de não conformidade para as preparações frias, respectivamente. Conclui-se que apesar das preparações quentes apresentarem resultados satisfatórios, as preparações frias em alguns dias, de acordo com a legislação estavam com a temperatura inadequada, podendo ser justificada pela falta de manutenção dos equipamentos. Sendo assim, é necessário a adoção de medidas de boas práticas, como o treinamento constante e supervisão dos responsáveis técnicos, além da manutenção adequada dos equipamentos, com a finalidade de melhorar o controle das temperaturas, garantindo a qualidades das preparações e uma alimentação segura para toda a comunidade acadêmica.

### **Referências**

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 16 setembro de 2004.

São Paulo, Portaria CVS 5, de 9 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo. Portal da legislação: Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo. 2013. Disponível em: Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013.

SORAGNI, Larissa; BARNABE, Anderson Sena; MELLO, Tatiana Ribeiro de Campos. Doenças transmitidas por alimentos e participação da manipulação inadequada para sua ocorrência: uma revisão. Estação Científica (UNIFAP), Macapá, v. 9, n. 2, p. 19-31, abr./jun. 2019.

**Palavras-chave:** Controle de qualidade; segurança alimentar; Restaurante Universitário, UERJ, preparações, temperatura.

**Apoio/Fomentos:** UERJ





## AVALIAÇÃO DA TEMPERATURA DAS REFEIÇÕES SERVIDAS NO ALMOÇO E JANTAR NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - CAMPUS MARACANÃ

RODRIGUES, Gessyca<sup>1</sup> OLIVEIRA, Roberta<sup>1</sup> LIMA, Laurissa<sup>1</sup> PEREIRA, Ana<sup>1</sup> PEREZ, Patricia<sup>1</sup> CARDOSO, Amanda<sup>1</sup> KURIYA, Shigeno<sup>1</sup>  
gessycarodrigues18@gmail.com

<sup>1</sup> Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Instituto de Nutrição, Departamento de Nutrição Aplicada<sup>1</sup>  
Segurança alimentar e nutricional

### INTRODUÇÃO

Uma das principais medidas analisadas para a garantia da qualidade higiênico sanitária dos alimentos é a mensuração da temperatura das refeições; uma vez que a mesma influência no crescimento de microrganismos relacionados a surtos de doenças transmitidas por alimentos. Tal parâmetro possibilita o diagnóstico de riscos inerentes ao processo de distribuição das refeições e a elaboração de ações corretivas que visam diminuir fatores prejudiciais à saúde.

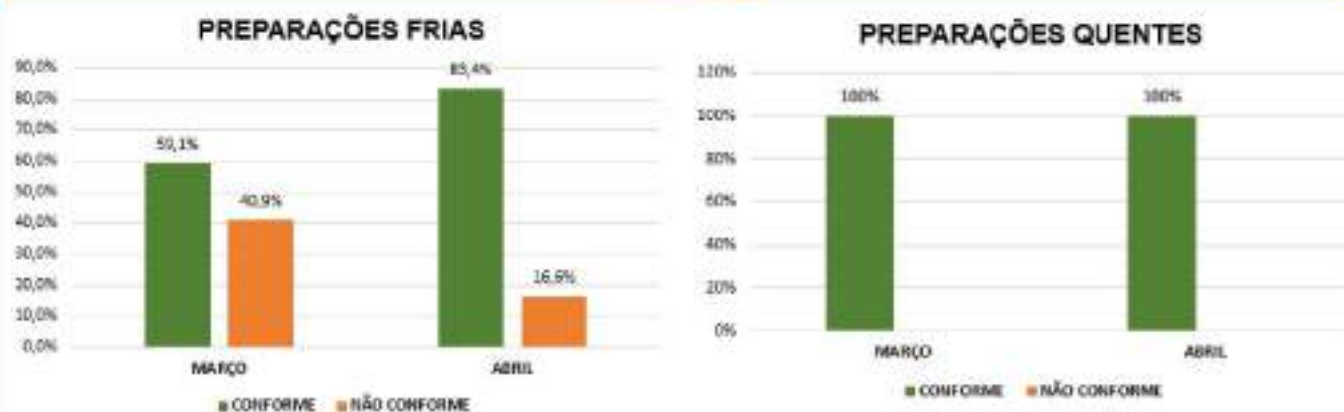
### OBJETIVO

Analisar a temperatura de refeições quentes e frias prontas para consumo, servidas aos usuários do restaurante universitário (RU) da Universidade do estado do Rio de Janeiro (UERJ) durante o almoço.

### METODOLOGIA

- Estudo seccional conduzido entre março e abril de 2023 (22 dias em março e 18 em abril)
- As temperaturas das preparações quentes (arroz, feijão, prato proteico, opção do prato proteico e guarnição) e frias (saladas e sobremesa) dispostas no balcão de distribuição foram aferidas utilizando -se um termômetro digital (tipo espeto), marca MULT Thermometer, com sensibilidade de -50°C a 150°C, direcionando-o ao centro da cuba, fixado a uma distância de 2 cm por aproximadamente 10 segundos ou até estabilização da temperatura
- Os resultados foram analisados segundo as temperaturas preconizadas pela RDC 216/2004 (ANVISA, 2004), e CVS 5/2013 (São Paulo, 2013)

### RESULTADOS



### CONCLUSÃO

Apesar das refeições quentes estarem satisfatórias, algumas refeições frias tiveram temperaturas inadequadas devido à falta de manutenção dos equipamentos. É essencial tomar medidas como treinamento constante, supervisão técnica e manutenção adequada para garantir o controle das temperaturas, a qualidade das refeições e a segurança alimentar na comunidade acadêmica.

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico das Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 15 setembro de 2004. São Paulo, Portaria CVS-5, de 6 de abril de 2013. Aprova o Regulamento Técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo. Parte da legislação: Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo, 2013. Disponível em: <https://cv5.saospaulo.gov.br/>. Acesso em: 15/09/2023.

BRONKHORST, L. et al. (2008). Avaliação da qualidade e segurança alimentar em restaurantes universitários: um estudo de caso. *Revista Brasileira de Nutrição*, 19(1), p. 1-11. São Paulo, 2008.

## CONHECIMENTO SOBRE O PNAE POR ATORES ESCOLARES DE UM MUNICÍPIO DA REGIÃO METROPOLITANA DO RIO DE JANEIRO

THAMIRES RODRIGUES ROSA FERREIRA LEITE, BEATRIZ DUARTE SOARES, JULLIANA MELENGATI DE MENDONÇA, GEÍZA DE VASCONCELLOS DE ALMEIDA, DANDARA DE SÁ MENDES, CAROLINA ANTUNES DIAS DARGAM, MARINA MESSAS SIQUEIRA MENEZES e PATRÍCIA HENRIQUES

Universidade Federal Fluminense (UFF)  
*thamiresrrfl@id.uff.br*

**Introdução:** O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem como objetivo oferecer alimentação adequada e saudável e realizar ações de educação alimentar e nutricional para os escolares matriculados em escolas públicas, filantrópicas e em entidades comunitárias, de educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos. Ainda que este programa seja reconhecido como a mais antiga política pública de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) no Brasil, tendo sido implantado desde a década de 1950, parte-se do pressuposto que embora as merendeiras sejam um dos atores chave do PNAE, o conhecimento delas acerca da importância do programa seja restrito ao preparo e a oferta de alimentação saudável para os estudantes. **Objetivo:** O objetivo deste estudo foi identificar o conhecimento de merendeiras escolares acerca da relevância do PNAE para a garantia da SAN dos escolares. **Metodologia:** Realizou-se estudo qualitativo, em sete escolas de ensino fundamental, escolhidas por amostragem aleatória simples através de sorteio, em um município da região metropolitana do estado do Rio de Janeiro. Foram feitas entrevistas orientadas por um roteiro semi-estruturado, durante os meses de setembro a dezembro de 2022, após o consentimento das merendeiras. As narrativas obtidas foram analisadas por meio da técnica de análise de conteúdo conduzida a partir das etapas de pré-análise, exploração do material e interpretação. **Resultados:** Foram entrevistadas 13 merendeiras, e a partir de suas falas foi possível identificar que todas se reconhecem como atores essenciais para o êxito da alimentação escolar, como se verifica no relato a seguir: “Eu acho que o papel de cozinheira em geral, né? Tem uma grande importância porque é a partir da cozinheira que se tem o preparo da comida”. Em relação ao conhecimento sobre o PNAE e de sua relevância para garantia da SAN dos escolares, verificou-se que grande maioria relatou ter ouvido falar a respeito do programa e que conhece pelo menos uma característica relevante dele, como demonstrado nos seguintes trechos: “aprendendo a comer saudável na escola, vão levar isso pra casa e pra vida”; “escola como a única fonte de alimentação do dia”. A partir das narrativas das merendeiras percebe-se que elas possuem um conhecimento parcial do programa, relacionado à formação de hábitos alimentares saudáveis e a garantia da SAN no âmbito escolar. **Conclusão:** O estudo permitiu identificar que parte das merendeiras reconhece a importância do PNAE para os escolares, mas não conseguem se perceber como essenciais no programa para além do preparo das refeições, indicando a necessidade de estratégias para que todos os atores escolares compreendam o programa na sua integralidade.

### Referências

BRASIL. Presidência da República. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 2009.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020 Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar

aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Brasília, DF: MEC/FNDE, 2020.

Bardin L. Análise de conteúdo. 3ª reimpressão. Lisboa: Edições 70; 2016.

**Palavras-chave:** PNAE/SAN/Alimentação escolar/Atores escolares.

**Apoio/Fomentos:** FAPERJ/ Faculdade de Nutrição Emília de Jesus Ferreiro-UFF.





## CONHECIMENTO SOBRE O PNAE POR ATORES ESCOLARES DE UM MUNICÍPIO DA REGIÃO METROPOLITANA DO RIO DE JANEIRO

LEITE, Thamires<sup>1</sup>; SOARES, Beatriz<sup>2</sup>; MENDES, Dandara<sup>3</sup>; ALMEIDA, Geíza<sup>4</sup>; MENDONÇA, Julliana<sup>5</sup>; DARGAM, Carolina<sup>6</sup>; MENEZES, Marina<sup>7</sup>; HENRIQUES, Patricia<sup>8</sup>

thamiresrfl@id.uff.br

UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE<sup>1</sup>; Faculdade de Nutrição Emília de Jesus FERREIRO<sup>2</sup>; Segurança Alimentar e Nutricional

### Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem como objetivo oferecer alimentação adequada e saudável e realizar ações de educação alimentar e nutricional para os escolares matriculados em escolas públicas, filantrópicas e em entidades comunitárias, de educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos.

Ainda que este programa seja reconhecido como a mais antiga política pública de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) no Brasil, parte-se do pressuposto que embora as merendeiras sejam atores chave do PNAE, o conhecimento delas acerca da importância do programa seja restrito ao preparo e a oferta de alimentação saudável para os estudantes.

### Objetivo

Identificar o conhecimento de merendeiras escolares acerca da relevância do PNAE para a garantia da SAN dos escolares.

### Metodologia

Estudo qualitativo, em sete escolas de ensino fundamental, escolhidas por amostragem aleatória simples através de sorteio.

Entrevistas orientadas por um roteiro semi-estruturado, entre setembro e dezembro de 2022, após o consentimento das merendeiras.

As narrativas obtidas foram analisadas por meio da técnica de análise de conteúdo conduzida a partir das etapas de pré-análise, exploração do material e interpretação.

### Resultados

Foram entrevistadas 13 merendeiras, e a partir de suas falas foi possível identificar que todas se reconhecem como atores essenciais para o êxito da alimentação escolar, como se verifica no relato: *"Eu acho que o papel de cozinheira em geral, né? Tem uma grande importância porque é a partir da cozinheira que se tem o preparo da comida"*.

Em relação ao conhecimento sobre o PNAE e de sua relevância para garantia da SAN dos escolares, grande maioria relatou ter ouvido falar a respeito do programa e que conhece pelo menos uma característica relevante dele, como demonstrado nos seguintes trechos: *"aprendendo a comer saudável na escola, vão levar isso pra casa e pra vida"*; *"escola como a única fonte de alimentação do dia"*.

A partir das narrativas percebe-se que as merendeiras possuem um conhecimento parcial do programa, relacionado à formação de hábitos alimentares saudáveis e a garantia da SAN no âmbito escolar.

### Conclusão

O estudo permitiu identificar que parte das merendeiras reconhece a importância do PNAE para os escolares, mas não conseguem perceber como essenciais no programa para além do preparo das refeições, indicando a necessidade de estratégias para que todos os atores escolares compreendam o programa na sua integralidade.

### Referências Bibliográficas

BRASIL. Presidência da República. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.890, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.597, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 2009.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução nº 6, de 05 de maio de 2020 Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Brasília, DF: MEC/FNDE, 2020.

Bardin L. Análise de conteúdo 3ª reimpressão. Lisboa: Edições 70; 2016.

## CONSUMO ALIMENTAR DE ADOLESCENTES

YASMIN BURKE RIBEIRO HARADA, LUANA TEIXEIRA GHIGGINO, SUELEN SOUZA SANTOS,  
SUELLEN LEAL BERNARDO DA COSTA, ANDREIA ANDRADE DA SILVA e MARIA BEATRIZ  
TRINDADE DE CASTRO

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)  
yasminharada@ufrj.br

**Introdução/Contextualização:** A adolescência é uma faixa etária onde há maior consumo de alimentos ultraprocessados e menor consumo de frutas, verduras e legumes. Nesse contexto, a frequência do consumo somada à má qualidade da alimentação é considerada um problema de insegurança alimentar neste grupo. **Objetivo:** Descrever a alimentação dos adolescentes em relação a omissão, substituição de refeições, e o consumo de ultraprocessados. **Metodologia:** Trata-se de um estudo descritivo e qualitativo, o qual analisou a alimentação de 129 adolescentes da rede municipal do Rio de Janeiro, matriculados no 6<sup>o</sup> ano e 7<sup>o</sup> ano do ensino fundamental, com idade entre 10 e 13 anos. Os entrevistadores, alunos de graduação e de pós-graduação de nutrição, aplicaram o Recordatório de 24h (R24) do aplicativo do Estudo Nacional de Alimentação e Nutrição Infantil (ENANI), com auxílio do Manual Fotográfico de Quantificação Alimentar Infantil (ENANI), em entrevista individual, a fim de quantificar e definir todos os alimentos e bebidas ingeridos pelos adolescentes no dia anterior à entrevista. CAAE: 50966021.4.0000.5257. **Resultados:** Foi observado uma irregularidade nas refeições, sendo o café-da-manhã a refeição mais omitida, seguida da substituição do jantar por lanche. Ademais, houveram relatos de substituição de todas as refeições por lanche e um consumo excessivo de alimentos ultraprocessados tanto durante os intervalos das aulas, quanto durante o trajeto entre a casa e a escola. Ainda, os alunos também relataram um alto consumo de sucos em pó açucarados, guaraná natural, biscoitos salgados e doces, massas prontas para consumo e salsicha no dia anterior à entrevista. Por fim, as refeições realizadas eram monótonas, compostas basicamente por arroz e feijão, tendo poucos relatos apresentando legumes, verduras e frutas. **Conclusão/Considerações finais:** Observou-se que o padrão de consumo alimentar dos adolescentes é monótono e pouco nutritivo, apresentando situação de insegurança alimentar em relação à regularidade e qualidade das refeições.

### Referências

RODRÍGUEZ, Luis A. et al. Dietary quality and household food insecurity among Mexican children and adolescents. *Maternal & child nutrition*, v. 13, n. 4, p. e12372, 2017.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO. Características sociodemográficas: aspectos demográficos, socioeconômicos e de insegurança alimentar 2: ENANI 2019. - Documento eletrônico. - Rio de Janeiro, RJ: UFRJ, 2021. (104 p.). Coordenador geral, Gilberto Kac. Disponível em: <https://enani.nutricao.ufrj.br/index.php/relatorios/>. Acesso em: 26.06.2023

**Palavras-chave:** Consumo Alimentar; Insegurança Alimentar; Adolescente

**Apoio/Fomentos:** -



## CONSUMO ALIMENTAR DE ADOLESCENTES

HARADA, Yasmin<sup>1</sup>; GHIGGINO, Luana<sup>1</sup>; SANTOS, Suelen<sup>1</sup>; DA COSTA, Suellen<sup>2</sup>; DA SILVA, Andreia<sup>1</sup>; DE CASTRO, Maria Beatriz<sup>1</sup>

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO (UFRJ)<sup>1</sup>

Email: [yasminharada@ufrj.br](mailto:yasminharada@ufrj.br) Eixo: Segurança Alimentar e Nutricional

### Introdução

A adolescência é uma faixa etária onde há maior consumo de alimentos ultraprocessados e menor consumo de frutas, verduras e legumes. Nesse contexto, a frequência do consumo somada à má qualidade da alimentação é considerada um problema de insegurança alimentar neste grupo.

### Objetivo

Descrever a alimentação dos adolescentes em relação a omissão, substituição de refeições, e o consumo de ultraprocessados.

### Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo e qualitativo, o qual analisou a alimentação de:



129 adolescentes, com idade entre 10 e 13 anos



da rede municipal do Rio de Janeiro, matriculados no 6º e 7º ano do ensino fundamental

Os entrevistadores, alunos de graduação e de pós-graduação de nutrição, aplicaram o Recordatório de 24h (R24) do aplicativo do Estudo Nacional de Alimentação e Nutrição Infantil (ENANI), com auxílio do Manual Fotográfico de Quantificação Alimentar Infantil (ENANI), em entrevista individual, a fim de quantificar e definir todos os alimentos e bebidas ingeridos pelos adolescentes no dia anterior à entrevista. CAAE: 50966021.4.0000.5257.

### Resultado

Foi observada uma irregularidade nas refeições, sendo o café-da-manhã a refeição mais omitida, seguida da substituição do jantar por lanche. Ademais, houveram relatos de substituição de todas as refeições por lanche e um consumo excessivo de alimentos ultraprocessados. Os alunos relataram um alto consumo no dia anterior à entrevista de:



sacos em pó açucarados



guaraná natural



biscoitos salgados e doces



massa pronta para consumo



salsicha

Por fim, as refeições realizadas eram monótonas, compostas basicamente por arroz e feijão, tendo poucos relatos apresentando legumes, verduras e frutas.



### Conclusão

Observou-se que o padrão de consumo alimentar dos adolescentes é monótono e pouco nutritivo, apresentando situação de insegurança alimentar em relação à regularidade e qualidade das refeições.

### Referências

- RODRÍGUEZ, Luis A. et al. Dietary quality and household food insecurity among Mexican children and adolescents. *Materna & child nutrition*, v. 13, n. 4, p. e12372, 2017.
- UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO. Características sociodemográficas: aspectos demográficos, socioeconômicos e de insegurança alimentar 2: ENANI 2019. - Documento eletrônico. - Rio de Janeiro, RJ: UFRJ, 2021. (104 p.). Coordenador geral, Gilberto Kac. Disponível em: <http://enani.nutricao.ufrj.br/index.php/relatorios/>. Acesso em: 26.06.2023



## CONSUMO DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS POR UNIVERSITÁRIOS

LARYSSA RODRIGUES FERREIRA, CAMILLE TAVARES MUZITANO, MARCELO CASTANHEIRA FERREIRA e ANA PAULA FERNANDES GOMES

Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO)

*laryssarodrigues@edu.unirio.br*

**INTRODUÇÃO:** Frutas, legumes e verduras (FLV) são aliadas à saúde por contribuírem, principalmente, com o aporte de micronutrientes e fibras, e reduzirem o risco de doenças crônicas não transmissíveis. Nesse contexto de prevenção, a recomendação de consumo mínimo pela Organização Mundial de Saúde (OMS) é de 400g de FLV/dia (WHO/FAO, 2002). Entretanto, a última Pesquisa Nacional de Saúde (PNS) mostrou que apenas 13% da população com mais de 18 anos atingiu essa recomendação. E na faixa etária de 18 a 24 anos a prevalência de adequação de consumo foi ainda menor (7,4%) (IBGE, 2020). **OBJETIVO:** Identificar em universitários a prevalência de consumo de FLV e possíveis fatores interferentes. **METODOLOGIA:** Trata-se da análise transversal do registro alimentar de 1 dia, no período de julho de 2019 a julho de 2021. As informações são provenientes de dados secundários de graduandos iniciantes do ciclo profissional (5º de 10 períodos) do curso de Nutrição, de uma universidade pública do município do Rio de Janeiro. As variáveis categóricas estão apresentadas em percentuais e as contínuas em médias ( $\pm$ DP) e medianas (mínimo e máximo). Foram realizadas análises bivariadas utilizando o teste Mann-Whitney no software SPSS (versão 29). O nível de significância adotado foi 5%. O presente estudo faz parte de um projeto aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAEE.nº.56161222.0.0000.5285), cadastrado na Diretoria de Pesquisa da Universidade. **RESULTADOS:** Foram analisados os dados de 83 estudantes com idade mediana de 22 anos (20 – 38); em sua maioria do sexo feminino (89,2%); praticantes de exercício físico pelo menos 2x/semana (74,7%) e onívoros (83,1%). Entre as características da amostra, destacou-se a prevalência semelhante de baixo peso e excesso de peso (18,5%), segundo o Índice de Massa Corporal. A média de consumo diário de FLV foi de 257g ( $\pm$ 241) e 71,1% dos alunos apresentaram consumo abaixo do valor recomendado pela OMS. O consumo mediano de FLV nos dias de semana foi de 274g (0 – 1235g) e apresentou-se significativamente maior ( $p < 0,001$ ) do que no final de semana (130g (0 – 616g)), mas não mostrou diferenças significativas segundo o sexo, a prática de exercício físico e o estilo alimentar. **CONCLUSÃO:** Apesar de prevalência de adequação de consumo de FLV ter sido superior ao encontrado na PNS, o percentual de inadequação na amostra estudada é preocupante, pois demonstra que mesmo entre pessoas com maior grau de conhecimento sobre diretrizes de alimentação saudável, o consumo de FLV esteve abaixo do recomendado. Entre os fatores interferentes estudados destacou-se a diferença de consumo nos dias da semana. No entanto, outros fatores aqui não estudados, especialmente econômicos e de acesso, podem ter interferido no consumo de FLV no grupo.

### Referências

World Health Organization (WHO). Food and Agriculture Organization (FAO). Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases: report of a joint WHO/FAO expert consultation, Geneva, 28 January -- 1 February 2002. 149p.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Coordenação de Trabalho e Rendimento. Pesquisa Nacional de Saúde 2019: Percepção do estado de saúde, estilos de vida e doenças crônicas e saúde bucal: Brasil e grandes regiões. Rio de Janeiro, 2020.

**Palavras-chave:** Consumo alimentar; Frutas; Verduras; Universidades.

**Apoio/Fomentos:** -

## CONSUMO DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS POR UNIVERSITÁRIOS

RODRIGUES, Laryssa<sup>1\*</sup>; MUZITANO, Camille<sup>1</sup>; CASTANHEIRA, Marcelo<sup>2</sup>; GOMES, Ana Paula Fernandes<sup>2</sup>  
\*laryssarodrigues@edu.unirio.br

1 – Discente do curso de Nutrição; Escola de Nutrição; Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro.  
2 – Departamento de Nutrição Fundamental; Escola de Nutrição; Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro.

Segurança Alimentar e Nutricional

### INTRODUÇÃO

Frutas, legumes e verduras (FLV) são aliadas à saúde por contribuírem, principalmente, com o aporte de micronutrientes e fibras, e reduzirem o risco de doenças crônicas não transmissíveis. Nesse contexto de prevenção, a recomendação de consumo mínimo pela Organização Mundial de Saúde (OMS) é de 400g de FLV/dia (WHO/FAO, 2002). Entretanto, a última Pesquisa Nacional de Saúde (PNS) mostrou que apenas 13% da população com mais de 18 anos atingiu essa recomendação. E na faixa etária de 18 a 24 anos a prevalência de adequação de consumo foi ainda menor (7,4%) (IBGE, 2020).

### OBJETIVO

Identificar em universitários a prevalência de consumo de FLV e possíveis fatores interferentes.

### METODOLOGIA

Trata-se da análise transversal do registro alimentar de 1 dia, no período de julho de 2019 a julho de 2021. As informações são provenientes de dados secundários de graduandos iniciantes do ciclo profissional (5<sup>o</sup> de 10 períodos) do curso de Nutrição, de uma universidade pública do município do Rio de Janeiro. As variáveis categóricas estão apresentadas em percentuais e as contínuas em médias ( $\pm$ DP) e medianas (mínimo e máximo). Foram realizadas análises bivariadas utilizando o teste *Mann-Whitney* no software SPSS (versão 29). O nível de significância adotado foi 5%. O presente estudo faz parte de um projeto aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAEE.n<sup>o</sup> 56161222.0.0000.5285), cadastrado na Diretoria de Pesquisa da Universidade.

### RESULTADOS

Foram analisados os dados de 83 estudantes com idade mediana de 22 anos (20 – 38); em sua maioria do sexo feminino (89,2%); praticantes de exercício físico pelo

menos 2x/semana (74,7%) e onívoros (83,1%). Entre as características da amostra, destacou-se a prevalência semelhante de baixo peso e excesso de peso (18,5%), segundo o Índice de Massa Corporal. A média de consumo diário de FLV foi de 257g ( $\pm$ 241), e não mostrou diferenças significativas segundo o sexo, a prática de exercício físico e o estilo alimentar.

Tabela 1 – Consumo de frutas, legumes e verduras por universitários (n = 83). RJ/RJ, Brasil.

Consumo diário de FLV		Diferença entre os dias da semana		
	n (%)		Mediana (mín. – máx.)	p
< 400g	59 (71,1)	Dia de semana	274g (0 – 1235g)	< 0,001
≥ 400g	24 (28,9)	Final de semana	130g (0 – 616g)	

### CONCLUSÃO

Apesar de prevalência de adequação de consumo de FLV ter sido superior ao encontrado na PNS, o percentual de inadequação na amostra estudada é preocupante, pois demonstra que mesmo entre pessoas com maior grau de conhecimento sobre diretrizes de alimentação saudável, o consumo de FLV esteve abaixo do recomendado. Entre os fatores interferentes estudados destacou-se a diferença de consumo nos dias da semana. No entanto, outros fatores aqui não estudados, especialmente econômicos e de acesso, podem ter interferido no consumo de FLV no grupo.

### REFERÊNCIAS

World Health Organization (WHO). Food and Agriculture Organization (FAO). **Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases**: report of a joint WHO/FAO expert consultation, Geneva, 28 January – 1 February 2002.149p.  
Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Coordenação de Trabalho e Rendimento. Pesquisa Nacional de Saúde 2019: **Percepção do estado de saúde, estilos de vida e doenças crônicas e saúde bucal**: Brasil e grandes regiões. Rio de Janeiro, 2020.

## CONSUMO DE ULTRAPROCESSADOS E INSEGURANÇA ALIMENTAR EM GESTANTES DE RISCO

MANUELA CERQUEIRA GARCIA MARTINEZ, PAMELA CRISTINA BRITO DO NASCIMENTO, JULIANA VIEIRA DE CASTRO MELLO, GABRIELA DA SILVEIRA LOPES, REBECA ROCHA DA SILVA, DANIELE MENDONÇA FERREIRA e ANA LUCIA PIRES AUGUSTO

Universidade Federal Fluminense (UFF)

*manuela\_garcia@id.uff.br*

**Introdução:** A insegurança alimentar (IA) ocorre quando não é assegurado o acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais<sup>1</sup>. Considera-se a IA um fator associado à pobreza, podendo, portanto, impactar na alimentação da mulher em período gestacional<sup>2</sup>, diminuindo a qualidade dietética com o consumo de alimentos ultraprocessados (AUP), cuja maior prevalência tem sido descrita, em contraste ao menor consumo de frutas, na população de menor renda.<sup>3</sup> **Objetivo:** Investigar a associação entre o percentual do consumo energético de AUP com fatores de saúde das gestantes e sociodemográficos, incluindo a IA. **Metodologia:** Estudo realizado em Hospital Universitário (HU) do RJ entre 2017 e 2020. A IA foi mensurada com aplicação da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar e os dados sociodemográficos, de saúde e antropométricos (variáveis de ajuste) foram coletados na primeira consulta de pré-natal no HU. Para a avaliação do consumo de AUP foi aplicado o Recordatório de 24h (R24h), estabelecendo-se os percentuais de consumo de AUP em relação ao VET estimado a partir do R24h. O odds ratio (OR) com intervalo de confiança de 95% (IC95%) foi estimado em modelos lineares bivariados, incluindo variáveis associadas com o consumo de AUP com p-valor de 0,20, seguido de modelos ajustados com significância de 5%. **Resultados:** Ao todo foram avaliadas 226 gestantes. Destas, 59,3% se encontravam em IA, sendo 19,5% em nível moderado ou grave. Observou-se a predominância de mulheres não brancas, sendo 64,2% preta, parda ou indígena (PPI) e 3,5% amarelas e 59,7% renda familiar >1 e ≤3 salários mínimos (SM). No modelo bivariado, verificou-se aumento das chances do consumo de AUP em gestantes amarelas (OR = 1,55; IC95%:1,13-2,07), e com IMC pré-gestacional de baixo peso (OR = 1,43; IC95%:0,94-2,00). No modelo ajustado essas associações permaneceram significativas, sendo as chances de consumo maiores em mulheres amarelas, em relação às brancas (OR=1,64; IC95%:1,17-2,27) e 52% maiores nas gestantes com IMC pré-gestacional de baixo peso (OR=1,52; IC95%:0,98-2,17) em relação às eutróficas. Apesar da IA não se associar aos AUP, nesta amostra foi observada uma relação significativa (p=0,04) entre a renda ≤1 SM e o consumo de alimentos naturais ou minimamente processados, observando mais chances de consumo comparado àquelas com renda superior a 3 SM (OR=1,24; IC95%:1,02-1,55). **Conclusão:** Salienta-se a importância do acompanhamento pré-natal adequado para identificar as vulnerabilidades às quais a gestante possa estar submetida, somado a educação alimentar e nutricional, oferecendo as informações corretas acerca da alimentação, protegendo-a da exposição aos AUP que podem trazer prejuízos ao curso e desfecho da gestação.

### Referências

1. BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Institui a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2006.
2. LIGNANI, J.B.; PALMEIRA, P.A.; ANTUNES, M.M.L.; SALLES-COSTA R. Relationship between social indicators and food insecurity: a systematic review. Rev bras epidemiol [Internet], v.23, 2020 [citado em 26 de junho de 2023]. Disponível em:doi.org/10.1590/1980-549720200068

3.IBGE. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018. Rio de Janeiro: IBGE; 2020. Disponível em: <<https://ibge.gov.br/liv101726.pdf>>

**Palavras-chave:** Gestante de risco, alimentos ultraprocessados, insegurança alimentar

**Apoio/Fomentos:** -



## CONSUMO DE ULTRAPROCESSADOS E INSEGURANÇA ALIMENTAR EM GESTANTES DE RISCO

MARTINEZ, Manuela Cerqueira Garcia<sup>1</sup>; NASCIMENTO, Pamela Cristina Brito do<sup>1</sup>; MELLO, Juliana Vieira de Castro<sup>2</sup>; AUGUSTO, Ana Lúcia Pires<sup>1</sup>.

<sup>1</sup>UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE; <sup>2</sup>UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

manuela\_garcia@id.uff.br

Área temática: Segurança Alimentar e Nutricional

### INTRODUÇÃO

A insegurança alimentar (IA) ocorre quando não é assegurado o acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais<sup>1</sup>. Considera-se a IA um fator associado à pobreza, podendo, portanto, impactar na alimentação da mulher em período gestacional<sup>2</sup>, diminuindo a qualidade dietética com o consumo de alimentos ultraprocessados (AUP), cuja maior prevalência tem sido descrita, em contraste ao menor consumo de frutas, na população de menor renda.<sup>3</sup>

### OBJETIVO

Investigar a associação entre o percentual do consumo energético de AUP com fatores de saúde das gestantes e sociodemográficos, incluindo a IA.

### METODOLOGIA

Estudo realizado em Hospital Universitário (HU) do RJ entre 2017 e 2020. A IA foi mensurada com aplicação da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar e os dados sociodemográficos, de saúde e antropométricos (variáveis de ajuste) foram coletados na primeira consulta de pré-natal no HU. Para o avaliação do consumo de AUP foi aplicado o Recordatório de 24h (R24h), estabelecendo-se os percentuais de consumo de AUP em relação ao VET estimado a partir do R24h. O odds ratio (OR) com intervalo de confiança de 95% (IC95%) foi estimado em modelos lineares bivariados, incluindo variáveis associadas com o consumo de AUP com p-valor de 0,20, seguido de modelos ajustados com significância de 5%

### RESULTADOS

Foram avaliadas 226 gestantes. Observou-se a predominância de mulheres não brancas, sendo 64,2% preta, parda ou indígena (PPI) e 3,5% amarelas.

No modelo bivariado, verificou-se aumento das chances do consumo de AUP em gestantes amarelas e com IMC pré-gestacional de baixo peso (OR = 1,55; IC95%:1,13-2,07; e OR = 1,43; IC95%:0,94-2,00, respectivamente).

No modelo ajustado essas associações permaneceram significativas, sendo as chances de consumo 64% maiores em mulheres amarelas, em relação às brancas (OR=1,64; IC95%:1,17-2,27) e 52% maiores nas gestantes com IMC pré-gestacional de baixo peso (OR=1,52; IC95%:0,98-2,17) em relação às eutróficas. Apesar da IA não se associar aos AUP, nesta amostra foi observada uma relação significativa (p=0,04) entre a renda ≤1 SM e o consumo de alimentos naturais ou minimamente processados, observando mais chances de consumo comparado àquelas com renda superior a 3 SM (OR=1,24;IC95%:1,02-1,55).

### CONCLUSÃO

Salienta-se a importância do acompanhamento pré-natal adequado para identificar as vulnerabilidades às quais a gestante possa estar submetida, somado a educação alimentar e nutricional, oferecendo as informações corretas acerca da alimentação, protegendo-a da exposição aos AUP que podem trazer prejuízos ao curso e desfecho da gestação.



### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Institui a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2006.
- LIGNANI, J.B.; PALMEIRA, P.A.; ANTUNES, M.M.L.; SALLES-COSTA R. Relationship between social indicators and food insecurity: a systematic review. Rev bras epidemiol [Internet]. v.23, 2020 [citado em 26 de junho de 2023]. Disponível em:doi.org/10.1590/1980-549720200068
- IBGE. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018. Rio de Janeiro: IBGE; 2020. Disponível em: <https://ibge.gov.br/tiv/101726.pdf>

## DESIGUALDADES REGIONAIS E SOCIAIS NA INSEGURANÇA ALIMENTAR NO BRASIL, 2013-2018

ANNA CAROLINA GOMES COLARES, CAMILLA CHRISTINE DE SOUZA CHEROL, JULIANA DE BEM LIGNANI, ALINE ALVES FERREIRA e ROSANA SALLES-COSTA  
Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)  
*carolinagomes.nut@gmail.com*

**Introdução:** A insegurança alimentar (IA) indica a violação do direito humano à alimentação adequada e saudável e, considerando o 2º Objetivo do Desenvolvimento Sustentável na Agenda 2030, ressalta-se o desafio atual de combater a fome. **Objetivo:** Analisar a associação entre indicadores sociais e o agravamento da IA nos anos de 2013 e 2018 em diferentes regiões do Brasil. **Métodos:** Estudo transversal com os microdados de dois inquéritos nacionais: Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD 2013) (n=111.750 domicílios) e Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018 (POF) (n=57.920 domicílios). Foram analisadas variáveis do domicílio e do responsável pelo domicílio. Utilizou-se a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) para avaliar a IA (desfecho), sendo categorizada em (i) segurança alimentar (SA), (ii) IA leve (IAL), (iii) IA moderada e grave (IAMG). Foram estimadas proporções e intervalos de confiança de 95% (IC95%). Considerou-se nível de significância de 5% (p-valor<0,05). Modelos de regressão logística multinomial foram utilizados para avaliar associação entre as variáveis do estudo e IA, estratificados pelas regiões, utilizando o estimador odds ratio (OR). Foi utilizado o software STATA16. **Resultados:** Observou-se aumento da IA em todas as regiões (p-valor<0,05). Apesar das regiões Norte e Nordeste apresentarem o maior percentual de IA nos dois anos investigados, as regiões Sudeste e Centro-Oeste apresentaram maior aumento neste período. Houve aumento significativo do risco de IAMG para famílias com ≥3 moradores <18 anos no Norte (2013: OR=1,9;IC95%1,6-2,2; 2018: OR=3,3;IC95%2,5-4,2), bem como do risco de IAL e IAMG para famílias com ≥3 moradores menores de 18 anos no Sul (IAL:2013:OR=2,2;IC95%1,8-2,7; 2018:OR=4,7;IC95%3,4-6,6; IAMG:2013:OR=1,1;IC95%0,8-1,4; 2018:OR=2,8;IC95%1,8-4,4). Os domicílios localizados na área rural da região Centro-Oeste estiveram diretamente associados à presença de SA em 2018 (IAL:OR=0,8;IC95%0,6-0,9; IAMG:OR=0,6;IC95%0,4-0,7). Houve aumento significativo do risco de IAMG para famílias recebendo >1 e ≤2 salários mínimos no Nordeste (2013:OR=1,4;IC95%1,1-1,8; 2018:OR=2,3;IC95%2,0-2,6). Quando a mulher era responsável pelo domicílio, houve associação direta e estatisticamente significativa com maior risco de IA das regiões Sul, Sudeste e Centro-Oeste (p-valor<0,05). Os domicílios cujos responsáveis se autodeclararam pretos ou pardos apresentaram relação direta com a presença de IA em todas as regiões (p-valor<0,05). **Conclusão:** Os achados reforçam as evidências sobre a desigualdade de renda, regional e social no país e contribuem para o monitoramento da IA e fome entre famílias brasileiras.

### Referências

UNITED NATIONS. Transforming our world: The 2030 agenda for sustainable development United Nations.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. (IBGE); Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS); Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (MP). Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD) - Segurança alimentar 2013. Rio de Janeiro, 2014.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018: análise da segurança alimentar no Brasil. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística; 2020.

**Palavras-chave:** Insegurança alimentar; Indicadores Sociais; Desigualdade social.

**Apoio/Fomentos:** Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro (FAPERJ) pelo edital APQ1 2019, E26/10.001596/2019 Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), edital Universal 2018, 423174/2018-5





## DESIGUALDADES REGIONAIS E SOCIAIS NA INSEGURANÇA ALIMENTAR NO BRASIL, 2013-2018

**Autoras:** COLARES, Anna<sup>1</sup>, CHEROL, Camilla, LIGNANI, Juliana.

**Orientadoras:** COSTA, Rosana e FERREIRA, Aline

INSTITUTO DE NUTRIÇÃO JOSUÉ DE CASTRO, Centro de Ciências da Saúde - UFRJ

**Eixo Temático:** Segurança Alimentar e Nutricional

**E-mail:** gisan@nutricao.ufrj.br

### Introdução e Objetivo

A insegurança alimentar (IA) indica a violação do direito humano à alimentação adequada e saudável e, considerando o 2º Objetivo do Desenvolvimento Sustentável na Agenda 2030, ressalta-se o desafio atual de combater a fome. O objetivo desse estudo foi analisar a associação entre indicadores sociais e o agravamento da IA nos anos de 2013 e 2018 em diferentes regiões do Brasil.

### Métodos

Estudo transversal com os microdados de dois inquéritos nacionais: Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD 2013) (n=111.750 domicílios) e Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018 (POF) (n=57.920 domicílios). Foram analisadas variáveis do domicílio e do responsável pelo domicílio. Utilizou-se a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) para avaliar a IA (desfecho), sendo categorizada em (i) segurança alimentar (SA), (ii) IA leve (IAL), (iii) IA moderada e grave (IAMG). Foram estimadas proporções e intervalos de confiança de 95% (IC95%). Considerou-se nível de significância de 5% (p-valor<0,05). Modelos de regressão logística multinomial foram utilizados para avaliar associação entre as variáveis do estudo e IA, estratificados pelas regiões, utilizando o estimador *odds ratio* (OR). Foi utilizado o software STATA16.

### Resultados

Observou-se aumento da IA em todas as regiões (p-valor<0,05). Apesar das regiões Norte e Nordeste apresentarem o maior percentual de IA nos dois anos investigados, as regiões Sudeste e Centro-Oeste apresentaram maior aumento neste período. Houve aumento significativo do risco de IAMG para famílias com  $\geq 3$  moradores <18 anos no Norte (2013: OR=1,9; IC95% 1,6-2,2; 2018: OR=3,3; IC95% 2,5-4,2), bem como do risco de IAL e IAMG para famílias com  $\geq 3$  moradores menores de 18 anos no Sul (IAL: 2013: OR=2,2; IC95% 1,8-2,7; 2018: OR=4,7; IC95% 3,4-6,6; IAMG: 2013: OR=1,1; IC95% 0,8-1,4; 2018: OR=2,8; IC95% 1,8-4,4). Os domicílios localizados na área rural da região Centro-Oeste estiveram diretamente associados à presença de SA em 2018 (IAL: OR=0,8; IC95% 0,6-0,9; IAMG: OR=0,6; IC95% 0,4-0,7). Houve aumento significativo do risco de IAMG para famílias recebendo  $>1$  e  $\leq 2$  salários mínimos no Nordeste (2013: OR=1,4; IC95% 1,1-1,8; 2018: OR=2,3; IC95% 2,0-2,6). Quando a mulher era responsável pelo domicílio, houve associação direta e estatisticamente significativa com maior risco de IA das regiões Sul, Sudeste e Centro-Oeste (p-valor<0,05). Os domicílios cujos responsáveis se autodeclararam pretos ou pardos apresentaram relação direta com a presença de IA em todas as regiões (p-valor<0,05).

### Conclusão

Os achados reforçam as desigualdades de renda, regionais e sociais no país e contribuem para o monitoramento da IA e fome entre famílias brasileiras.

### Referências Bibliográficas

- UNITED NATIONS. Transforming our world: The 2030 agenda for sustainable development United Nations.
- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. (IBGE); Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS); Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (MP). Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD) - Segurança alimentar 2013. Rio de Janeiro, 2014.
- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018: análise da segurança alimentar no Brasil. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística; 2020.



## DIFUSÃO DO CONHECIMENTO CIENTÍFICO NO DEBATE DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

THAINÁ FERREIRA DE LIMA, JÚLIA NASCIMENTO LOBATO, ANNA CAROLINA GOMES COLARES, LUANA TEIXEIRA GHIGGINO, ELOAH COSTA DE SANT ANNA RIBEIRO, ROSANA SALLES-COSTA e ALINE ALVES FERREIRA

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)

*thainafferreiradelima1996@gmail.com*

**Introdução/Contextualização:** A divulgação de informações claras, consistentes e baseadas em evidências aumentou durante o COVID-19. O Instagram®, rede social com mais usuários no mundo, foi uma ferramenta estratégica para estes debates científicos, incluindo na área da alimentação e nutrição, sendo promotor do debate da fome. Neste contexto, o Grupo Interdisciplinar de Estudos sobre Segurança Alimentar e Nutricional (GISAN) vem ampliando a discussão acerca da promoção e das informações sobre a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). **Objetivo:** Descrever o uso da rede social Instagram® como promotor de debates sobre a SAN, visando a divulgação científica para a sociedade. **Metodologia:** A investigação foi desenvolvida na plataforma Instagram® do GISAN (@gisan.ufrj). As postagens correspondem ao período de setembro de 2022 a maio de 2023. As temáticas das publicações foram pesquisadas e discutidas pelas alunas de iniciação científica com orientação das pós-graduadas, considerando os principais determinantes e fatores associados com a SAN, as demandas externas (de usuários da rede), e dos resultados de pesquisas científicas e de trabalhos realizados pelo grupo. O cronograma de postagens foi definido mensalmente. Através das métricas da rede social, constatou-se as publicações que tiveram maior alcance e o perfil dos seguidores. **Resultados:** Atualmente, a página possui 747 seguidores, sendo 84,1% do público mulheres e 15,8% homens. Ao total, foram realizadas 28 postagens, excluindo aquelas de divulgação de eventos/seleção para o GISAN. Cada publicação possui em média 61 curtidas, 15 compartilhamentos nos stories, além de um alcance de mais de 950 contas. As postagens com maior alcance, isto é, que foram entregues para um maior número de pessoas e tiveram mais curtidas, estavam relacionadas aos determinantes sociais e as políticas públicas de SAN. Foram elas: “Fome 2023: como o Governo pretende reverter esse quadro?” (n/=123); “Dados da Insegurança Alimentar nos estados” (n=118); “Você sabe o que é CONSEA?” (n=115); “O que o tema da redação do ENEM tem a ver com SAN?” (n=107); e “Yanomamis e a insegurança alimentar” (n=97). **Conclusão/Considerações finais:** Através de um conteúdo divulgado com uma linguagem de fácil compreensão e mais acessível, pode-se promover e difundir diálogos sobre a SAN. A divulgação de informações estratégicas, em uma linguagem menos científica, por meio das redes sociais possibilitou melhor compreensão do assunto para a população geral e pode colaborar com as representações sociais nos debates de SAN.

### Referências

MAGALHÃES, R.. Governança, redes sociais e promoção da saúde: reconfigurando práticas e institucionalidades. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 23, n. 10, p. 3143–3150, out. 2018.

II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil [livro eletrônico]: II VIGISAN : relatório final/Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar – PENSSAN. -- São Paulo, SP : Fundação Friedrich Ebert : Rede PENSSAN, 2022. -- (Análise ; 1) PDF

**Palavras-chave:** Redes sociais; Segurança Alimentar; Promoção da Saúde Alimentar e Nutricional.

**Apoio/Fomentos:** Fundação Carlos Chagas Filho de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro – FAPERJ.

## DIFUSÃO DO CONHECIMENTO CIENTÍFICO NO DEBATE DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

LIMA, Thainá<sup>1</sup>; LOBATO, Júlia<sup>2</sup>; COLARES, Anna<sup>1</sup>; GHIGGINO, Luana<sup>1</sup>; RIBEIRO, Eloah<sup>1</sup>; SALLES-COSTA, Rosana<sup>1</sup>; FERREIRA, Aline<sup>1</sup>

INSTITUIÇÃO DE NUTRIÇÃO JOSUÉ DE CASTRO, Centro de Ciências da Saúde - UFRJ<sup>1</sup>

E-mail: thainaferriradelima1996@hotmail.com

Eixo temático: Segurança Alimentar e Nutricional

### INTRODUÇÃO

A divulgação de informações claras, consistentes e baseadas em evidências aumentou durante o COVID-19. O Instagram®, rede social com mais usuários no mundo, foi uma ferramenta estratégica para estes debates científicos, incluindo na área da alimentação e nutrição, sendo promotor do debate da fome. Neste contexto, o Grupo Interdisciplinar de Estudos sobre Segurança Alimentar e Nutricional (GISAN) vem ampliando a discussão acerca da promoção e das informações sobre a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN).

### OBJETIVO

Descrever o uso da rede social Instagram® como promotor de debates sobre a SAN, visando a divulgação científica para a sociedade.

### METODOLOGIA

A investigação foi desenvolvida na plataforma Instagram® do GISAN (@gisan.ufrj). As postagens correspondem ao período de setembro de 2022 a maio de 2023. As temáticas das publicações foram pesquisadas e discutidas pelas alunas de iniciação científica com orientação das pós-graduadas, considerando os principais determinantes e fatores associados com a SAN, as demandas externas (de usuários da rede), e dos resultados de pesquisas científicas e de trabalhos realizados pelo grupo. O cronograma de postagens foi definido mensalmente. Através das métricas da rede social, constatou-se as publicações que tiveram maior alcance e o perfil dos seguidores.

### RESULTADOS

As postagens com maior alcance, isto é, que foram entregues para um maior número de pessoas e tiveram mais curtidas, estavam relacionadas aos determinantes sociais e as políticas públicas de SAN. Foram:

- "Fome 2023: como o Governo pretende reverter esse quadro?" - 123 curtidas
- "Dados da Insegurança Alimentar nos estados" - 118 curtidas
- "Você sabe o que é CONSEA?" - 115 curtidas
- "O que o tema da redação do ENEM tem a ver com SAN?" - 107 curtidas
- "Yanomamis e a Insegurança Alimentar" - 97 curtidas

Total de seguidores = 747 pessoas



Quantidade de postagens	Média		
	Curtidas	Alcance	Compartilhamento nos stories
28	61	950	15

### CONCLUSÕES

Através de um conteúdo divulgado com uma linguagem de fácil compreensão e mais acessível, pode-se promover e difundir diálogos sobre a SAN. A divulgação de informações estratégicas, em uma linguagem menos científica, por meio das redes sociais possibilitou melhor compreensão do assunto para a população geral e pode colaborar com as representações sociais nos debates de SAN.

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. MAGALHÃES, R.. Governança, redes sociais e promoção da saúde: reconfigurando práticas e institucionalidades. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 23, n. 10, p. 3143–3150, out. 2018.
2. II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil [livro eletrônico]: II VIGISAN : relatório final/Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar – PENSSAN. – São Paulo, SP : Fundação Friedrich Ebert : Rede PENSSAN, 2022. – (Análise ; 1) PDF

## **ENTRAVES PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: PERCEPÇÃO DE PROFESSORAS DE UMA ESCOLA DE ENSINO INFANTIL DE MACAÉ, RJ**

AMANDA ARAÚJO BEZERRA DOS SANTOS, FRANCIELE NUNES DOS SANTOS, YASMIN RABELO SILVA, (Orientadora) PRISCILA VIEIRA PONTES, LUANA MONTEIRO, NAIARA ESPERANDIO e ANA ELIZA PORT LOURENÇO

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) - CAMPUS UFRJ Macaé

*amanda.araujo.200113@gmail.com*

**Introdução:** Os professores, especialmente os do ensino infantil, assumem papel essencial no incentivo à aceitação da alimentação escolar pelos seus alunos. Com a publicação da nova resolução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), em 2020, os cardápios oferecidos aos escolares precisaram ser ajustados. Destaca-se como uma das principais mudanças a proibição da oferta de açúcar e de ultraprocessados para crianças de até 3 anos de idade. Diante das mudanças, necessárias para alinhamento às orientações do Guia alimentar para a população brasileira, se faz necessário conhecer quais têm sido os entraves para a aceitação à nova alimentação oferecida. **Objetivo:** Apresentar os principais entraves para a aceitação à alimentação escolar, identificados por professoras de uma escola de ensino infantil de Macaé. **Metodologia:** Foram realizadas duas rodas de conversa entre membros do Núcleo de Estudo em Alimentação, Nutrição e Educação – NESANE do Centro Multidisciplinar UFRJ-Macaé e professoras de uma escola de ensino infantil de Macaé, RJ, da qual se iniciou parceria em 2023 para o desenvolvimento de ações de pesquisa e extensão universitária. A intenção dos encontros foi promover uma troca de saberes sobre a alimentação no ambiente escolar. O primeiro encontro foi virtual e o segundo, no refeitório da escola, acompanhado de um lanche coletivo. A partir dos registros feitos pelas discentes do NESANE, foram identificados entraves percebidos pelas professoras para a alimentação escolar.

**Resultados:** Quinze professoras participaram do encontro virtual. Destas, onze compareceram ao encontro presencial. As professoras compreendem a necessidade das mudanças na alimentação escolar para a promoção da saúde dos escolares. No entanto, manifestaram preocupação com a rejeição por grande parte dos escolares à nova alimentação oferecida. Consideram como principais entraves para essa rejeição: a implantação do novo cardápio de forma imediata, sem ações de sensibilização com os responsáveis e a escola; a oferta de preparações não atrativas e que não consideram o hábito alimentar dos escolares, e o fato de não poderem comer a comida oferecida junto aos alunos, o que poderia incentivar a aceitação. **Considerações Finais:** A escuta ativa aos professores, que acompanham diariamente os escolares, é essencial para avaliar a efetividade do PNAE e a garantia da segurança alimentar e nutricional das crianças atendidas. Além disso, o conhecimento dos principais entraves percebidos pelas professoras direcionará as ações do NESANE na busca pelo enfrentamento a esses obstáculos, de forma articulada à gestão municipal.

### **Referências**

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a População Brasileira. 2. ed., 156 p. Brasília, 2014a.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Guia Alimentar para criança brasileiras menores de 2 anos/ Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. - Brasília: Ministério da Saúde, 2019.

BRASIL. Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- PNAE.

**Palavras-chave:** Alimentação escolar; professores do ensino infantil; segurança alimentar.

**Apoio/Fomentos:** -





## ENTRAVES PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: PERCEPÇÃO DE PROFESSORAS DE UMA ESCOLA DE ENSINO INFANTIL DE MACAÉ, RJ.

SANTOS, Amanda<sup>1</sup>; SANTOS, Franciele; SILVA, Yasmin;  
MONTEIRO, Luana; LOURENÇO, Ana; SPERANDIO, Naiara; PONTES, Priscila.

INSTITUTO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO<sup>1</sup>  
CENTRO MULTIDISCIPLINAR UFRJ-MACAÉ

Email: [amanda.araujo.200113@gmail.com](mailto:amanda.araujo.200113@gmail.com)

### INTRODUÇÃO

Os professores, especialmente os do ensino infantil, assumem papel essencial no incentivo à aceitação da alimentação escolar pelos seus alunos. Com a publicação da nova resolução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), em 2020, os cardápios oferecidos aos escolares precisaram ser ajustados. Destaca-se como uma das principais mudanças a proibição da oferta de açúcar e de ultraprocessados para crianças de até 3 anos de idade. Diante das mudanças, necessárias para alinhamento às orientações do Guia Alimentar para a população brasileira, se faz necessário conhecer quais têm sido os entraves para a aceitação à nova alimentação oferecida.

### OBJETIVO

Apresentar os principais entraves para a aceitação à alimentação escolar, identificados por professoras de uma escola de ensino infantil de Macaé.

### METODOLOGIA



Iniciou-se uma parceria em 2023, para o desenvolvimento de ações de pesquisa e extensão universitária. O primeiro encontro foi virtual e o segundo, no refeitório da escola, acompanhado de um lanche coletivo.

A intenção dos encontros foi promover uma troca de saberes sobre a alimentação no ambiente escolar. Foram identificados pelos discentes do NESANE, os entraves percebidos pelas professoras para a alimentação escolar.

### RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020.



Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar -



**Eixo temático:** Segurança Alimentar e Nutricional

### RESULTADOS

Quinze professoras participaram do encontro virtual. Destas, onze compareceram ao encontro presencial.

• As professoras compreendem a necessidade das mudanças na alimentação escolar para a promoção da saúde dos escolares.

No entanto, manifestaram preocupação com a rejeição por grande parte dos escolares à nova alimentação oferecida.

• Consideram como **principais entraves para essa rejeição:**

1. Implantação do novo cardápio de forma imediata, sem ações de sensibilização com os responsáveis e a escola;
2. Oferta de preparações não atrativas e que não consideram o hábito alimentar dos escolares
3. Não poderem comer a comida oferecida junto aos alunos, o que poderia incentivar a aceitação.

### CONCLUSÃO

À escuta ativa aos professores, que acompanham diariamente os escolares

Essencial para avaliar a efetividade do PNAE e a garantia da segurança alimentar e nutricional das crianças atendidas

Direcionar as ações do NESANE

A busca pelo enfrentamento a esses obstáculos, de forma articulada à gestão municipal.

### REFERÊNCIAS

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a População Brasileira. 2. ed., 156 p. Brasília, 2018a.
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Guia Alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos/ Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. - Brasília: Ministério da Saúde, 2019.
3. BRASIL. Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE.

## FICHAS TÉCNICAS DE PREPARAÇÃO PARA A PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR ADEQUADA, SAUDÁVEL E SUSTENTÁVEL NO MUNICÍPIO DE NITERÓI

TAINÁ NEVES DE SOUZA, LETÍCIA GOMES MIRANDA DA SILVA, ADRIELLY ALAIDE CABRAL PIRES, PATRÍCIA CAMACHO DIAS, DANIELE MENDONÇA FERREIRA, ROSEANE MOREIRA SAMPAIO BARBOSA e DANIELE DA SILVA BASTOS SOARES

Universidade Federal Fluminense (UFF)

*tainasouza@id.uff.br*

**INTRODUÇÃO:** A alimentação escolar é um direito garantido pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) atualmente regulamentado pela Resolução 6, de 08 de maio de 2020, que restringe a oferta de alimentos ultraprocessados, adições de açúcar, mel e adoçantes em preparações culinárias e bebidas para menores de três anos (Brasil, 2020), a fim de assegurar uma alimentação adequada, saudável e sustentável aos estudantes. Sendo assim, cabe ao nutricionista responsável técnico elaborar cardápios escolares, bem como as Fichas Técnicas de Preparação (FTP) à luz da nova Resolução. Este projeto desenvolveu-se mediante a parceria do município de Niterói com o Grupo de Extensão, Ensino e Pesquisa em Alimentação e Saúde do Escolar (GEPASE) da Faculdade de Nutrição Emília de Jesus Ferreiro da UFF, que desde 2010 realiza ações de apoio e projetos com ênfase no PNAE. **OBJETIVO:** Desenvolver e testar novas FTP para cardápios da pré-escola do município de Niterói - Rio de Janeiro (RJ). **MÉTODOS:** Estudo transversal e propositivo por meio do desenvolvimento de FTP para pequenas refeições para os cardápios da pré-escola (1-3 anos) de Niterói. Os cardápios, a lista de alimentos comprados para a alimentação escolar através de licitação e chamada pública, do ano de 2021, e a listagem dos per capita utilizados no planejamento dos cardápios foram obtidos por meio de solicitação direta à equipe técnica de nutricionistas da Divisão de Alimentação Escolar da Fundação Municipal de Educação de Niterói. Com base nos alimentos adquiridos e preparações alimentares presentes no cardápio, novas FTP foram elaboradas tomando-se como referências o Caderno de Receitas Inovadoras Para Alimentação Escolar do FNDE (Brasil, 2022) e a ferramenta de Apoio ao Nutricionista PLAN-PNAE (Brasil, 2017). Após a elaboração, as FTP foram testadas mediante a elaboração das novas preparações alimentares no Laboratório de Alimentos e Dietética da Faculdade de Nutrição da UFF. **RESULTADOS:** Foram elaboradas e testadas oito FTP das seguintes preparações alimentares: biscoito vitaminado; bolo de banana com aveia; bolo de maçã com cenoura e aveia; bolo multinutrientes; cookie integral de banana e uva passa; creme de inhame com manga; leite enriquecido com banana e beterraba e suco colorido de beterraba, laranja e cenoura - cujas execuções mostraram-se viáveis considerando as recomendações do PNAE, a utilização de poucos equipamentos/utensílios e a relativa rapidez e facilidade de preparo. Para fins de poder adoçante das preparações, a uva passa foi utilizada. O teor energético das preparações variou de 34,2 a 125,5 Kcal/porção. **CONCLUSÃO:** As FTP desenvolvidas constituem-se uma excelente estratégia para a oferta de refeições escolares adequadas, saudáveis e sustentáveis podendo as mesmas serem incorporadoras nos cardápios da pré-escola de Niterói após a realização de testes de aceitabilidade. Novas FTP também deverão ser desenvolvidas em contínua articulação com os nutricionistas gestores do município.

### Referências

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Brasília, 2020.

BRASIL. FNDE. Plan PNAE - Ferramenta de Planejamento de Cardápio. 2017. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e>

programas/programas/pnae/media-pnae/Planilha\_PlanPNAE\_versao\_4atualizada221121.xlsx. Acesso em: 08 de agosto de 2022. BRASIL. FNDE. Receitas Inovadoras para a Alimentação Escolar. 2022a. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/cadernos-de-receitas>. Acesso em 23 de agosto de 2022.

**Palavras-chave:** PNAE, Ficha Técnica de Preparação, Planejamento, Alimentação escolar.

**Apoio/Fomentos:** -



## FICHAS TÉCNICAS DE PREPARAÇÃO PARA A PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR ADEQUADA, SAUDÁVEL E SUSTENTÁVEL NO MUNICÍPIO DE NITERÓI

SOUZA, Tainá ([tainasouza@ud.uff.br](mailto:tainasouza@ud.uff.br))<sup>1</sup>; SILVA, Leticia; PIRES, Adrielly; DIAS, Patrícia; FERREIRA, Daniele; BARBOSA, Roseane; SOARES, Daniele.

UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE<sup>1</sup>  
Segurança Alimentar e Nutricional

### INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) atualmente é regulamentado pela Resolução 6, de 08 de maio de 2020, que restringe a oferta de alimentos ultraprocessados, adições de açúcar, mel e adoçantes em preparações culinárias e bebidas para menores de três anos (Brasil, 2020) a fim de assegurar uma alimentação adequada, saudável e sustentável aos estudantes. Cabe, portanto, ao nutricionista responsável técnico elaborar cardápios escolares, bem como as Fichas Técnicas de Preparação (FTP) à luz da nova Resolução.

### OBJETIVO

Desenvolver e testar novas FTP para cardápios da pré-escola do município de Niterói - Rio de Janeiro (RJ).

### METODOLOGIA

Estudo transversal e propositivo por meio do desenvolvimento de FTP para pequenas refeições para os cardápios da pré-escola (1-3 anos) de Niterói.

Orçados por meio de solicitação direta à equipe técnica de nutricionistas da Direção de Alimentação Escolar da Fundação Municipal de Educação de Niterói.

#### Os cardápios

A listagem dos alimentos utilizados no planejamento dos cardápios.

A lista de alimentos comprados para a alimentação escolar.

Por licitação e chamada pública, do ano de 2021.

Com base nos alimentos adquiridos e preparações alimentares presentes no cardápio, novas FTP foram elaboradas tomando-se como referências o Caderno de Receitas Inovadoras Para Alimentação Escolar do FNDE (Brasil, 2022) e a ferramenta de Apoio ao Nutricionista PLAN-PNAE (Brasil, 2017). Após a elaboração, as FTP foram testadas mediante a elaboração das novas preparações alimentares no Laboratório de Alimentos e Dietética da Faculdade de Nutrição da UFF.

### RESULTADOS

Foram elaboradas e testadas oito FTP das seguintes preparações alimentares: biscoito vitaminado; bolo de banana com aveia; bolo de maçã com cenoura e aveia; bolo multinutrientes; cookie integral de banana e uva passa; creme de inhame com manga; leite enriquecido com banana e beterraba e suco colorido de beterraba, laranja e cenoura. Para fins de poder adoçante das preparações, a uva passa foi utilizada. O teor energético das preparações variou de 34,2 a 125,5 Kcal/porção.

### CONCLUSÃO

As FTP desenvolvidas constituem-se uma excelente estratégia para a oferta de refeições escolares adequadas, saudáveis e sustentáveis podendo as mesmas serem incorporadas nos cardápios da pré-escola de Niterói após a realização de testes de aceitabilidade. Novas FTP também deverão ser desenvolvidas em contínua articulação com os nutricionistas gestores do município.

### REFERÊNCIAS

- BRASIL, Ministério da Educação. Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento de alimentação escolar dos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Brasília, 2020.
- BRASIL. FNDE. Plan PNAE - Ferramenta de Planejamento de Cardápio, 2017. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/assuntos/informacao-e-comunicacao/comunicacao/comunicacao/plan-pnae-2017/plan-pnae-2017-2021.pdf>. Acesso em: 08 de agosto de 2022.
- BRASIL. FNDE. Receitas Inovadoras para a Alimentação Escolar, 2022a. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/assuntos/informacao-e-comunicacao/comunicacao/comunicacao/receitas-inovadoras-2022/receitas-inovadoras-2022.pdf>. Acesso em: 25 de agosto de 2022.

A presente pesquisa contou com o apoio da Faculdade de Nutrição Enilda de Jesus Ferrero e foi contemplada com financiamento por meio dos seguintes editais da UFF: Fomento à Ação de Extensão (FOEXT-2022), Programa de Fomento à Pesquisa (FOFESQ-2022) e Bolsa de Extensão 2022 - Ações Novas.



## INDICADORES SOCIAIS E A INSEGURANÇA ALIMENTAR EM INDÍGENAS DO BRASIL

SARAH VIRGINIA RAFAEL TOMAZ, LUANA TEIXEIRA GHIGGINO, LARISSA DE LIMA ALVES, ELOAH COSTA DE SANT ANNA RIBEIRO, GERSON LUIZA MARINHO e ALINE ALVES FERREIRA  
Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)  
*saraahtomaz@gmail.com*

**Introdução/Contextualização:** No Brasil a população indígena é estimada em proximadamente 800 mil indivíduos. Entretanto, os indígenas apresentam condições socioeconômicas e de vida desfavoráveis, sendo o segmento populacional com os piores indicadores de saúde. O perfil de indivíduos autodeclarados indígenas permanece pouco conhecido, refletindo parte das injustiças sociais às quais estão historicamente submetidos. **Objetivo:** Descrever o perfil de chefes de domicílios identificados como indígenas, segundo os níveis de insegurança alimentar (IA) e características socioeconômicas. **Metodologia:** Estudo transversal realizado com os microdados da Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018. Foram selecionados domicílios cujos responsáveis eram indígenas. Foram analisados os níveis de segurança e insegurança alimentar (leve, moderada/grave), aferida através da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar, relacionados com macrorregião; sexo; situação domiciliar (rural e urbana); escolaridade ( $\leq 8$  anos e  $\geq 9$  anos) e renda per capita mensal, baseada no salário mínimo (SM) vigente em 15 de janeiro de 2018, data de referência da pesquisa (até 1/2, 1/2 a 1, 1 a 2, acima de 2 SM). Os dados foram analisados no software STATA 16, considerando os respectivos pesos amostrais, e foi realizado o intervalo de confiança de 95% (IC95%). **Resultados:** Dos indivíduos autodeclarados indígenas responsáveis pelos domicílios avaliados, a menor proporção está no Sul (7,1%; IC 95% 7,42; 6,81), sendo em sua maioria do sexo masculino (59,7% IC 95% 64,69; 54,41). Constatou-se que 46,6% (IC 95% 51,89; 41,4) dos chefes de família tinham baixa escolaridade, com  $\leq 8$  anos de estudo. Notou-se que 32,8% (IC 95% 38,2; 27,88) dos domicílios tinham de 1 a 2 SM como renda mensal. Havia a presença de IA em 47,6% dos domicílios avaliados, sendo 22,2% em insegurança alimentar moderada/grave. Todas as variáveis foram associadas significativamente ( $p < 0,05$ ). **Conclusão/Considerações finais:** Garantir uma alimentação adequada e saudável para populações indígenas é um grande dilema a ser enfrentado no Brasil. Até mesmo os povos com terras demarcadas enfrentam dificuldades para garantir a sua soberania alimentar. Em comparação com os demais segmentos da população, os resultados indicam importantes vulnerabilidades sociais, destacando a presença de domicílios chefiados por indígenas em áreas urbanas do Brasil, necessitando-se maiores investigações que contemplem este segmento. Torna-se imprescindível ampliar o debate sobre a promoção da SAN em indígenas e planejar ações focadas no combate à fome.

### Referências

1. CARLOS JR., E. A. Coimbra. Saúde e povos indígenas no Brasil: reflexões a partir do I Inquérito Nacional de Saúde e Nutrição Indígena. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 30, n. 4, p. 855-859, abr. 2014.
2. Território e Soberania Alimentar - Desafios para povos indígenas em São Paulo - Lúcia Andrade Container - Comissão Pró-Índio de São Paulo, 2020 Disponível em: <<https://cpisp.org.br/povos-indigenas-em-sao-paulo/desafiosindiosemsaopaulo/#:~:text=Terras%20de%20tamanho%20diminuto%2C%20uma,em%20termos%20qualitativos%20quanto%20quantitativos>>.

3. Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018: primeiros resultados / IBGE, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Rio de Janeiro: IBGE, 2019.

**Palavras-chave:** Povos Indígenas; Insegurança Alimentar; Inquéritos Epidemiológicos; Desigualdades em Saúde.

**Apoio/Fomentos:** -



## INDICADORES SOCIAIS E A INSEGURANÇA ALIMENTAR EM INDÍGENAS DO BRASIL

TOMAZ, Sarah<sup>1</sup>; GHIGGINO, Luana<sup>1</sup>; ALVES, Larissa<sup>1</sup>; RIBEIRO, Eloah<sup>1</sup>; MARINHO, Gerson<sup>1</sup>;  
FERREIRA, Aline<sup>1</sup>.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO <sup>1</sup>  
Segurança Alimentar e Nutricional

**Introdução:** No Brasil, a população indígena é estimada em aproximadamente 800 mil indivíduos. Diante do histórico de injustiças sociais, estudos apontam a presença de indicadores sociais neste segmento populacional associado aos piores indicadores de saúde e presença de insegurança alimentar (IA).

**Objetivo:** Descrever o perfil de chefes de domicílios identificados como indígenas, segundo os níveis de IA.

**Metodologia:** Estudo transversal realizado com os microdados da Pesquisa de Orçamentos Familiares 2018. A segurança e níveis de IA (leve, moderada/grave) foi aferida através da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar, considerando domicílios cujos responsáveis eram indígenas. Analisando-se segundo a macrorregião; sexo; área (rural e urbana); escolaridade ( $\leq 8$  anos e  $\geq 9$  anos) e renda per capita mensal, baseada no salário mínimo (SM) vigente em 15 de janeiro de 2018, data de referência da pesquisa (até 1/2, 1/2 a 1, 1 a 2, acima de 2 SM). Os dados foram analisados no software STATA 16, considerando os respectivos pesos amostrais, e foi realizado o intervalo de confiança de 95% (IC95%).

**Resultados:** Dos domicílios avaliados, a menor proporção está no Sul (7,1%; IC 95% 7,42; 6,81), sendo em sua maioria do sexo masculino (59,7% IC 95% 64,69; 54,41). Constatou-se que 46,6% (IC 95% 51,89; 41,4) dos chefes de família tinham baixa escolaridade, com  $\leq 8$  anos de estudo. Notou-se que 32,8% (IC 95% 38,2; 27,88) dos domicílios tinham de 1 a 2 SM como renda mensal. Havia a presença de IA em 47,6% dos domicílios avaliados, sendo 22,2% em insegurança alimentar moderada/grave. Todas as variáveis foram associadas significativamente ( $p < 0,05$ ).

**Conclusão:** Garantir uma alimentação adequada e saudável para populações indígenas é um grande dilema a ser enfrentado no Brasil. Até mesmo os povos com terras demarcadas enfrentam dificuldades para garantir a sua soberania alimentar. Em comparação com os demais segmentos da população, os resultados indicam importantes vulnerabilidades sociais, destacando a presença de domicílios chefiados por indígenas em áreas urbanas do Brasil, necessitando-se maiores investigações que contemplem este segmento. Torna-se imprescindível ampliar o debate sobre a promoção da SAN em indígenas e planejar ações focadas no combate à fome.

### Referências bibliográficas:

1. CARLOS JR., E. A. Coimbra. Saúde e povos indígenas no Brasil: reflexões a partir do I Inquérito Nacional de Saúde e Nutrição Indígena. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 30, n. 4, p. 855-859, abr. 2014.
2. Território e Soberania Alimentar - Desafios para povos indígenas em São Paulo - Lúcia Andrade Container - Comissão Pró-Índio de São Paulo, 2020 Disponível em: <<https://cpisp.org.br/povos-indigenas-em-sao-paulo/desafios-indiosemsaopaulo/#:~:text=Terras%20de%20tamanho%20diminuto%2C%20uma,em%20temos%20qualitativos%20quanto%20quantitativos>>
3. Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018: primeiros resultados / IBGE, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Rio de Janeiro: IBGE, 2019.

## INSEGURANÇA ALIMENTAR E DESPESAS COM AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS EM DOMICÍLIOS BRASILEIROS: ANÁLISE DA PESQUISA DE ORÇAMENTOS FAMILIARES 2017-2018

YOKO AMETISTA CARVALHO, SUÉTE MATOS, CAMILLA CHRISTINE DE SOUZA CHEROL,  
ALINE ALVES FERREIRA e ROSANA SALLES-COSTA

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)

*yametista2004@gmail.com*

**Introdução:** Famílias em situação de insegurança alimentar (IA) apresentam dificuldade no acesso à alimentação saudável e adequada, sendo agravada pelas desigualdades sociais e aumento do preço dos alimentos. Esse fato, relacionado à renda familiar e à presença de crianças, pode interferir nas escolhas alimentares das famílias diante das formas mais severas de IA. **Objetivo:** O presente estudo teve como objetivo avaliar a associação da IA com as despesas de alimentos em domicílios brasileiros, com base na distribuição de renda e presença de crianças menores de 5 anos. **Metodologia:** Foram avaliados os microdados da Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018. A aquisição de alimentos foi coletada durante sete dias em amostra representativa de 57.920 domicílios. Utilizou-se a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar para avaliar a situação de segurança alimentar e níveis de IA domiciliar. Verificou-se a média de gastos per capita (em reais) com aquisição domiciliar de alimentos, organizados em 22 grupos. Modelos de regressão linear generalizados foram desenvolvidos para avaliar a associação da IA, renda familiar mensal per capita e presença de moradores de até cinco anos de idade com os grupos de alimentos. **Resultados:** Observou-se que a IA esteve presente em 44,3% dos domicílios, sendo 4,5% em situação de fome. Dentre os grupos de alimentos analisados, observou-se que as despesas com as carnes (R\$ 15,29), o leite e derivados (R\$ 14,80), as frutas (R\$ 9,96), os biscoitos (R\$ 9,44) e o pão francês (R\$ 7,31) foram as cinco maiores médias de gasto per capita mensal. Quando estratificado segundo a IA, as despesas domiciliares com alimentação de famílias em IA moderada ou grave apresentaram maior gasto com aquisição de arroz, feijão, farinha de mandioca e pão francês quando comparadas às em segurança alimentar. Também apresentaram menor aquisição de frutas, verduras e legumes, leite e derivados, biscoitos, refrigerantes e doces e sobremesas em comparação àquelas em segurança alimentar. Famílias com menores de 5 anos tiveram gastos maiores na aquisição de leite e derivados quando comparadas às sem a presença desses moradores. **Considerações finais:** Mesmo em situação de IA, as famílias adquiriram alguns alimentos que compõem a base da dieta brasileira em comparação às famílias em segurança alimentar. Entretanto, essas famílias em IA apresentaram menor aquisição domiciliar tanto de alimentos saudáveis como frutas, verduras e legumes, quanto de alimentos ultraprocessados. Reforça-se a necessidade da retomada de políticas públicas de promoção da segurança alimentar e o combate à fome e à pobreza no país.

### Referências

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018: análise da segurança alimentar no Brasil. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística; 2020a.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018: Avaliação nutricional da disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística; 2020b

**Palavras-chave:** pobreza, segurança alimentar e nutricional, consumo doméstico.

**Apoio/Fomentos:** Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES). Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro (FAPERJ) pelo edital



## INSEGURANÇA ALIMENTAR E DESPESAS COM AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS EM DOMICÍLIOS BRASILEIROS: ANÁLISE DA PESQUISA DE ORÇAMENTOS FAMILIARES 2017-2018

MATOS, Yoko<sup>1</sup>; CHEROL, Camilla<sup>2</sup>; FERREIRA, Aline<sup>2</sup>; SALLES-COSTA, Rosana<sup>1</sup>

E-mail: yametista2004@gmail.com

Instituto de Nutrição Josué de Castro, Universidade Federal do Rio de Janeiro, RJ<sup>1</sup>

Segurança alimentar e nutricional

### INTRODUÇÃO E OBJETIVO

Famílias em situação de insegurança alimentar (IA) apresentam dificuldade no acesso à alimentação saudável e adequada, sendo agravada pelas desigualdades sociais e aumento do preço dos alimentos. Esse fato, relacionado à renda familiar e à presença de crianças, pode interferir nas escolhas alimentares das famílias diante das formas mais severas de IA. O presente estudo objetiva avaliar a associação da IA com as despesas de alimentos em domicílios brasileiros, com base na distribuição de renda e presença de crianças menores de 5 anos.

### MÉTODOS

Foram avaliados os microdados da Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018. A aquisição de alimentos foi coletada durante sete dias em amostra representativa de 57.920 domicílios. Utilizou-se a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar para avaliar a situação de segurança alimentar e níveis de IA domiciliar. Verificou-se a média de gastos per capita (em reais) com aquisição domiciliar de alimentos, organizados em 22 grupos. Modelos de regressão linear generalizados foram desenvolvidos para avaliar a associação da IA, renda familiar mensal per capita e presença de moradores de até cinco anos de idade com os grupos de alimentos.

### RESULTADOS

Gráfico 1: Distribuição (%) do insegurança alimentar. Pesquisa de Orçamentos Familiares, 2017-2018

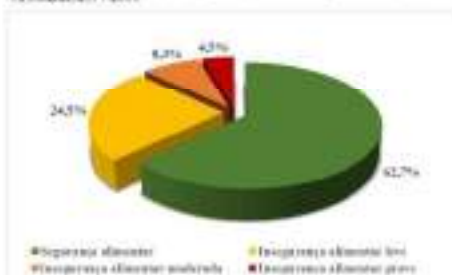


Figura 3: Descrição do gasto mensal per capita por cada grupo de alimentos. Pesquisa de Orçamentos Familiares, 2017-2018

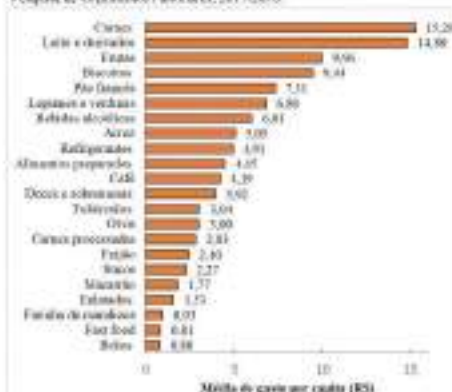


Tabela 1: Avaliação da regressão linear generalizada ajustada a cada função quadrática da situação de insegurança alimentar e níveis de insegurança alimentar com o nível de gastos per capita mensal e presença de moradores de 7 anos ou menos em despesas com aquisição de grupos de alimentos (coeficiente estimado). Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018

	Carne	Laticínios e derivados	Frutas	Proteínas	Legumes e verduras	Ovos	Doces	Tubérculos	Farinha	Família de caracóis
	B(95% CI)	B(95% CI)	B(95% CI)	B(95% CI)	B(95% CI)	B(95% CI)	B(95% CI)	B(95% CI)	B(95% CI)	B(95% CI)
<b>Insegurança alimentar<sup>a</sup></b>										
<b>Insegurança alimentar</b>										
IA	0,2	-0,2*	-0,3*	0,4*	-0,9*	0,1	0,1	-0,2	0,1	0,0
1SD	101,6 (9)	112,3 (7)	112,1 (1)	104,0 (5)	142,5 (8)	144,4 (7)	143,6 (4)	143,8 (4)	143,8 (2)	143,8 (2)
IA0	0,3	-0,4*	-0,3*	0,8*	-0,9*	0,7*	0,0	-0,4*	0,4*	0,2*
IA0	102,2 (7)	113,1 (4)	110,1 (4)	107,1 (3)	145,0 (8)	143,1 (8)	144,0 (3)	145,1 (1)	145,0 (0)	145,0 (0)
IA0	0,1	-0,2*	-0,3*	0,8*	-0,9*	0,9*	0,3	-0,4*	0,4*	0,3*
<b>Despesa familiar mensal per capita<sup>b</sup></b>										
IA	-0,9*	-0,9*	-0,1*	-0,3*	-0,9*	-0,9*	-0,9*	-0,9*	-0,9*	-0,9*
1x=2 SD	110,0 (9)	110,0 (10)	102,0 (4)	127,1 (7)	146,5 (8)	143,6 (8)	143,6 (8)	143,6 (8)	143,6 (8)	143,6 (8)
1x=2 SD	1,0 (2,7)	1,0 (2,8)	1,0 (2,8)	1,0 (2,8)	1,0 (2,8)	1,0 (2,8)	1,0 (2,8)	1,0 (2,8)	1,0 (2,8)	1,0 (2,8)
<b>Presença de moradores de 7 anos</b>										
IA	-0,9*	1,7*	-1,9*	-2,7*	-2,9*	0,4*	0,7*	0,9*	0,9*	0,9*
1SD	112,4 (1)	111,0 (2)	112,1 (1)	126,1 (1)	141,1 (1)	141,1 (1)	141,1 (1)	141,1 (1)	141,1 (1)	141,1 (1)
<b>Carne</b>										
	B(95% CI)	B(95% CI)	B(95% CI)	B(95% CI)	B(95% CI)	B(95% CI)	B(95% CI)	B(95% CI)	B(95% CI)	B(95% CI)
<b>Insegurança alimentar<sup>a</sup></b>										
<b>Insegurança alimentar</b>										
IA	0,0	0,0	0,0*	0,1	0,0	0,2	0,2	0,0	-0,9*	0,2*
1SD	143,0 (7)	143,1 (1)	143,1 (4)	143,1 (1)	143,1 (1)	143,1 (1)	143,1 (1)	143,1 (1)	143,1 (1)	143,1 (1)
IA0	0,2*	0,0	0,0*	0,1	0,2	0,2	0,1	0,2*	0,2*	0,2*
IA0	143,0 (8)	143,1 (1)	143,1 (4)	143,1 (1)	143,1 (1)	143,1 (1)	143,1 (1)	143,1 (1)	143,1 (1)	143,1 (1)
IA0	0,2*	0,0	0,0*	0,2	0,2	0,2	0,2*	0,2*	0,2*	0,2*
<b>Despesa familiar mensal per capita<sup>b</sup></b>										
IA	-0,9*	-0,9*	-0,9*	-0,9*	-0,9*	-0,9*	-0,9*	-0,9*	-0,9*	-0,9*
1x=2 SD	110,0 (9)	110,0 (10)	110,0 (4)	127,1 (7)	146,5 (8)	143,6 (8)	143,6 (8)	143,6 (8)	143,6 (8)	143,6 (8)
1x=2 SD	1,0 (2,7)	1,0 (2,8)	1,0 (2,8)	1,0 (2,8)	1,0 (2,8)	1,0 (2,8)	1,0 (2,8)	1,0 (2,8)	1,0 (2,8)	1,0 (2,8)
<b>Presença de moradores de 7 anos</b>										
IA	0,0	0,9*	0,0	0,9*	0,9*	0,1	0,1	0,9*	0,9*	0,9*
1SD	112,0 (1)	112,0 (2)	112,0 (1)	127,1 (1)	146,5 (1)	143,6 (1)	143,6 (1)	143,6 (1)	143,6 (1)	143,6 (1)

Legenda: \* Efeito significativo com teste de Wald; IA: insegurança alimentar; IA0: insegurança alimentar moderada; 1SD: Despesa familiar mensal per capita; 2SD: Despesa familiar mensal per capita; 1x=2 SD: Despesa familiar mensal per capita; 2x=2 SD: Despesa familiar mensal per capita; 1SD: Despesa familiar mensal per capita; 2SD: Despesa familiar mensal per capita; 1x=2 SD: Despesa familiar mensal per capita; 2x=2 SD: Despesa familiar mensal per capita.

### CONCLUSÃO

Mesmo em situação de IA, as famílias adquiriram alguns alimentos que compõem a base da dieta brasileira em comparação às famílias em segurança alimentar. Entretanto, essas famílias em IA apresentaram menor aquisição domiciliar tanto de alimentos saudáveis como frutas, verduras e legumes, quanto de alimentos ultraprocessados. Reforça-se a necessidade da retomada de políticas públicas de promoção da segurança alimentar e o combate à fome e à pobreza no país.

1 Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018: análise da segurança alimentar no Brasil. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística; 2020.

2 Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018: Avaliação nutricional da disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística; 2020.

## **MAPEAMENTO DOS EQUIPAMENTOS PÚBLICOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E SUA RELAÇÃO COM A PROMOÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO**

LARISSA BRILLO NUNES RÚBIO, JOÃO HENRIQUE RABELO C MARA, FERNANDA DE SÁ BRITO  
e ALINE ALVES FERREIRA

Instituto de Nutrição Josué de Castro, Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)

*brillonrubio@gmail.com*

**Introdução:** No contexto de um significativo aumento da fome, a prefeitura do Rio de Janeiro é responsável por garantir o acesso regular e constante a alimentos de qualidade para a população carioca conforme a Lei Municipal nº 6.412, de 17 de setembro de 2018, que estabelece a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional - LOSAN-RIO. Nessa perspectiva, os equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional (EPSAN) desempenham um papel crucial ao visarem a proteção do Direito Humano à Alimentação Adequada de todos os cariocas, especialmente aqueles em situação de maior vulnerabilidade. **Objetivo:** Identificar os equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional para a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional no município do Rio de Janeiro. **Metodologia:** Análise de publicações oficiais da Prefeitura do Rio, da Secretaria de Assistência Social e da Secretaria de Trabalho e Renda no período de maio/junho de 2023. **Resultados:** Destacam-se como EPSAN cariocas os Programas Prato Feito Carioca (PFC), Hortas comunitárias, Circuito de Feiras e Feiras Orgânicas, Restaurantes Populares (RP) e Cozinha Comunitária Carioca (CC). Esses programas atuam de forma integrada entre si e com os Equipamentos Públicos da Rede Socioassistencial, cujas famílias cadastradas nos Centros de Referência de Assistência Social (CRAS) têm acesso ao Cartão PFC, que permite uma refeição diária nas Cozinhas Comunitárias em dias úteis. Neste contexto, foram encontradas 11 Cozinhas Comunitárias em diferentes bairros da cidade do Rio, localizados nas zonas Oeste e Norte. Quanto aos Restaurantes Populares, foram identificados em três localidades: Bonsucesso, Bangu e Campo Grande, oferecendo desjejum e almoço a preços acessíveis de segunda a sexta-feira. Também foram encontradas 56 hortas comunitárias, distribuídas nas zonas Sul, Central, Norte e Oeste. O Circuito de Feiras conta com 23 feiras, com maior concentração na Zona Sul, seguida pela Zona Norte, Zona Oeste e uma na região Central. **Considerações finais:** Os EPSAN cariocas desempenham um papel crucial na garantia do acesso adequado a alimentos saudáveis e na promoção da segurança alimentar para a população. No entanto, questões financeiras, administrativas e políticas têm impacto negativo no funcionamento de alguns desses programas. Além disso, observa-se que a quantidade e localização dos equipamentos não atendem adequadamente à demanda populacional do município. Por outro lado, é válido ressaltar a integração desses programas com os Centros de Referência de Assistência Social (CRAS), o que possibilita direcionar famílias de baixa renda para esses locais, promovendo a equidade no acesso aos alimentos. Tendo em vista que dados recentes apontam que mais da metade da população fluminense enfrenta situações de insegurança alimentar, torna-se urgente o investimento em equipamentos públicos de SAN que contribuam para a implementação de políticas direcionadas ao combate à fome, com o objetivo de assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada para os cariocas.

### **Referências**

CONSEA. A Segurança Alimentar e Nutricional e Nutricional e o Direito Humano à Alimentação Adequada. Indicadores e Monitoramento. Da Constituição de 1988 aos Dias Atuais. Brasília, novembro de 2010.

II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil [livro eletrônico]: II VIGISAN : relatório final/Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar – PENSSAN. -- São Paulo, SP.

**Palavras-chave:** Segurança Alimentar e Nutricional, Programas e Políticas de Nutrição e Alimentação, Acesso a Serviços de Saúde.

**Apoio/Fomentos:** PIBIC-CNPQ





## MAPEAMENTO DOS EQUIPAMENTOS PÚBLICOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E SUA RELAÇÃO COM A PROMOÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

RÚBIO, Larissa<sup>1</sup>; CAMARA, João<sup>1</sup>; BRITO, Fernanda<sup>1</sup>; FERREIRA, Aline<sup>1</sup>  
Instituto de Nutrição Josué de Castro, Universidade Federal do Rio de Janeiro<sup>1</sup>  
larissabrillo@ufjf.br  
Segurança Alimentar e Nutricional

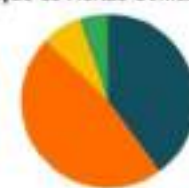
**Introdução:** No contexto de um significativo aumento da fome, a prefeitura do Rio de Janeiro é responsável por garantir o acesso regular e constante a alimentos de qualidade para a população carioca conforme a Lei Municipal nº 6.412, de 17 de setembro de 2018, que estabelece a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional - LOSAN-RIO. Nessa perspectiva, os equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional (EPSAN) desempenham um papel crucial ao visarem a proteção do Direito Humano à Alimentação Adequada de todos os cariocas, especialmente aqueles em situação de maior vulnerabilidade. **Objetivo:** Identificar os equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional para a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional no município do Rio de Janeiro. **Metodologia:** Análise de publicações oficiais da Prefeitura do Rio, da Secretaria de Assistência Social e da Secretaria de Trabalho e Renda no período de maio/junho de 2023.

**Resultados:** Destacam-se como EPSAN cariocas os Programas Prato Feito Carioca (PFC), Hortas comunitárias, Circuito de Feiras e Feiras Orgânicas, Restaurantes Populares (RP) e Cozinha Comunitária Carioca (CC). Esses programas atuam de forma integrada entre si e com os Equipamentos Públicos da Rede Socioassistencial, cujas famílias cadastradas nos Centros de Referência de Assistência Social (CRAS) têm acesso ao Cartão PFC, que permite uma refeição diária nas Cozinhas Comunitárias em dias úteis. Neste contexto, foram encontradas 11 Cozinhas Comunitárias em diferentes bairros da cidade do Rio, localizados nas zonas Oeste e Norte. Quanto aos Restaurantes Populares, foram identificados em três localidades: Bonsucesso, Bangu e Campo Grande, oferecendo desjejum e almoço a preços acessíveis de segunda a sexta-feira. Também foram encontradas 56 hortas comunitárias, distribuídas nas zonas Sul, Central, Norte e Oeste. O Circuito de Feiras conta com 23 feiras, com maior concentração na Zona Sul, seguida pela Zona Norte, Zona Oeste e uma na região Central.

Concentração de Feiras Cariocas no RJ



Concentração de Hortas Comunitárias no RJ



● Zona Oeste ● Zona Norte ● Zona Central  
● Zona Sul

**Considerações finais:** Os EPSAN cariocas desempenham um papel crucial na garantia do acesso adequado a alimentos saudáveis e na promoção da segurança alimentar para a população. No entanto, questões financeiras, administrativas e políticas têm impacto negativo no funcionamento de alguns desses programas. Além disso, observa-se que a quantidade e localização dos equipamentos não atendem adequadamente à demanda populacional do município. Por outro lado, é válido ressaltar a integração desses programas com os Centros de Referência de Assistência Social (CRAS), o que possibilita direcionar famílias de baixa renda para esses locais, promovendo a equidade no acesso aos alimentos. Tendo em vista que dados recentes apontam que mais da metade da população fluminense enfrenta situações de insegurança alimentar, torna-se urgente o investimento em equipamentos públicos de SAN que contribuam para a implementação de políticas direcionadas ao combate à fome, com o objetivo de assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada para os cariocas.

Apoio/fomento: PIBIC-CNPQ

## O ESPETÁCULO DA FOME: ANÁLISE DAS MANCHETES SOBRE A FOME NO BRASIL NAS PUBLICAÇÕES JORNALÍSTICAS DA MÍDIA ONLINE

JÉSSICA VENERÁVEL SILVA, MARIANA DOS SANTOS DE SOUZA, ROBERTA LOURENÇO DO NASCIMENTO e FABIANA BOM KRAEMER  
Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ)  
*veneravel@gmail.com*

**INTRODUÇÃO:** a fome no Brasil é um problema estrutural que emerge em maior ou menor grau em diferentes épocas influenciada pelo contexto político, social e econômico. A saída do Mapa da Fome, em 2014, foi um importante marco que evidenciou o valor das estratégias implementadas em décadas anteriores. Em 2016, iniciou-se o desmonte de políticas públicas de combate à fome e em 2020 houve a instalação do estado de pandemia de Covid-19 com efeitos em todo o mundo. No Brasil, acelerou um processo de precarização da vida com repercussões na alimentação de grande parte da sociedade. Pelo menos 19 milhões de brasileiros foram afetados pela fome naquele ano (Rede PENSSAN, 2021). A fome voltou a ser pauta nos meios de comunicação e comunidade científica. **OBJETIVO:** analisar as manchetes publicadas na mídia, representada pela imprensa digital, sobre a fome no ano de 2021. **METODOLOGIA:** foram selecionadas matérias publicadas nas seções Equilíbrio e Saúde, Mercado, Economia e Cotidiano do veículo Folha de S. Paulo (digital) entre 1 de janeiro a 31 de dezembro de 2021. Usou-se a palavra “fome” como chave de busca. Foram excluídas matérias que não tratassem diretamente sobre a temática. **RESULTADOS:** um total de 54 notícias foram encontradas: Saúde (7); Cotidiano (15); Mercado e Economia (32). O discurso veiculado pela mídia foi pautado na espetacularização da fome e não no debate de suas causas estruturais e da obrigação do Estado na garantia do direito humano à alimentação. As manchetes destacavam falas de indivíduos em situação de desespero, exaltavam estatísticas e descreviam cenas extremas de furto famélico e a busca por ossos e carcaças em substituição à carne no prato. Por fim, observou-se que a fome voltou a figurar nos destaques em momentos de crise sanitária como importante argumento político para validar ou invalidar práticas e promessas de governos. **CONSIDERAÇÕES FINAIS:** observa-se que a sociedade brasileira olha os famintos como um fenômeno naturalizado, um problema invisibilizado, distante dos grandes centros urbanos. 2020 marcou profundamente o país e as classes de menor poder aquisitivo foram as mais atingidas. Em 2021, não ocorreu a volta à normalidade esperada e muitas famílias se viram em situação ainda mais precária, com a interrupção de auxílios emergenciais e a diminuição das ações de solidariedade. Esse meio de comunicação, ao explorar as cenas extremas de obtenção de alimentos, pode reforçar o imaginário de que a fome no país ocorre em momentos de crise sanitária e está restrita a situações de miséria, (des)encarnada na alimentação baseada em ossos e outros restos. No entanto, além das situações de angústia extrema, a fome permanece oculta de diversas outras formas. Mascarar as demais experiências sobre a fome pode dificultar o debate público e enfrentamento das causas em sua totalidade.

### Referências

Rede PENSSAN. I Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil. VIGISAN 2021. [cited 2022 Sep 15] Available from: <https://olheparaafome.com.br/pesquisa2020/#manifestu>

**Palavras-chave:** Insegurança Alimentar. Direito Humano à Alimentação Adequada. Alimentação em Contexto Urbano. Fome Endêmica. Meios de Comunicação.

**Apoio/Fomentos:** PR2-UERJ / CNPq / Faperj

## O ESPETÁCULO DA FOME: ANÁLISE DAS MANCHETES SOBRE A FOME NO BRASIL NAS PUBLICAÇÕES JORNALÍSTICAS DA MÍDIA ONLINE

SILVA, Jéssica Venerável, SOUZA, Mariana dos Santos, NASCIMENTO, Roberta Lourenço, KRAEMER, Fabiana Bom

UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
Eixo temático Segurança Alimentar e Nutricional

### INTRODUÇÃO

A fome no Brasil é um problema estrutural que emerge em maior ou menor grau em diferentes épocas influenciada pelo contexto político, social e econômico. Em 2016, iniciou-se o desmonte de políticas públicas de combate à fome e em 2020 houve a instalação do estado de pandemia de Covid-19 com efeitos em todo o mundo. No Brasil, acelerou um processo de precarização da vida com repercussões na alimentação de grande parte da sociedade. Pelo menos 19 milhões de brasileiros foram afetados pela fome naquele ano (Rede PENSSAN, 2021). A fome voltou a ser pauta nos meios de comunicação e comunidade científica.

### OBJETIVO

Analisar as manchetes publicadas na mídia, representada pela imprensa digital, sobre a fome no ano de 2021.

### METODOLOGIA

Foram selecionadas matérias publicadas nas seções Equilíbrio e Saúde, Mercado, Economia e Cotidiano do veículo Folha de S. Paulo (digital) entre 1 de janeiro a 31 de dezembro de 2021. Usou-se a palavra "fome" como chave de busca. Foram excluídas matérias que não tratassem diretamente sobre a temática.

### RESULTADOS E DISCUSSÃO

Um total de 54 notícias foram encontradas: Saúde (7); Cotidiano (15); Mercado e Economia (32). O discurso veiculado pela mídia foi pautado na espetacularização da fome e não no debate de suas causas estruturais e da obrigação do Estado na garantia do direito humano à alimentação. As manchetes destacavam falas de indivíduos em situação de desespero, exaltavam estatísticas e descreviam cenas extremas de furto famélico e a busca por ossos e carcaças em substituição à carne no prato. Por fim, observou-se que a fome voltou a figurar nos destaques em momentos de crise sanitária como importante argumento político para validar ou invalidar práticas e promessas de governos.

### CONCLUSÃO

Esse meio de comunicação, ao explorar as cenas extremas de obtenção de alimentos, pode reforçar o imaginário de que a fome no país ocorre em momentos de crise sanitária e está restrita a situações de miséria, (des)encarnada na alimentação baseada em ossos e outros restos. No entanto, além das situações de angústia extrema, a fome permanece oculta de diversas outras formas. Mascaram as demais experiências sobre a fome pode dificultar o debate público e enfrentamento das causas em sua totalidade.

'Aquilo que a sociedade não quer, a gente aproveita', diz morador de rua sobre 'caminhão de ossos' no Rio

Um grupo de moradores de rua se reuniu no lado de fora de um restaurante em São Paulo para comer restos de comida.

'Siga' de desempregada de 62 anos por carne acaba com 3 quilos de carcaça e pele por R\$ 12

Uma mulher que trabalha em uma loja de roupas em São Paulo vende restos de carne para sobreviver.

'Quando o caminhão passa cedo, dá para conseguir coisas boas': a rotina das famílias que buscam comida no lixo

Guedes diz que classe média exagera no prato e que sobras poderiam alimentar pobres

Um grupo de moradores de rua se reuniu no lado de fora de um restaurante em São Paulo para comer restos de comida.

Fome leva famílias a revirar lixo e buscar alimentos próximos do descarte

Um grupo de moradores de rua se reuniu no lado de fora de um restaurante em São Paulo para comer restos de comida.

### REFERÊNCIAS

Rede PENSSAN. I Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil. VICISAN 2021.

## PERFIL DE ALIMENTOS SOLICITADOS NAS CHAMADAS PÚBLICAS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

DAVID RIBEIRO CAMPOS, PATRÍCIA CAMACHO DIAS, ROSANE MOREIRA SAMPAIO BARBOSA, ALEX NUNES JERONIMO, ANA LUIZA RIBEIRO DA SILVA LOTTE e KAMILLA CARLA BERTU SOARES

Universidade Federal Fluminense (UFF)  
*david.sia.ufrj@gmail.com*

**INTRODUÇÃO:** As compras públicas da agricultura familiar (AF) no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é reconhecida internacionalmente como estratégia capaz de potencializar a produção e comercialização local e otimizar a oferta de alimentos in natura para escolares. Ao instituir a Chamada Pública (CP) como procedimento administrativo substitutivo da licitação, este instrumento prioriza a compra de alimentos oriundos de segmentos socialmente vulnerabilizados, além de fortalecer a economia local. (Gomes et al., 2018; Bocchi et al, 2019). Contudo, a heterogeneidade do perfil de produção e as dificuldades nos processos de gestão do programa podem ter implicações nas escolhas dos alimentos solicitados nas CP. A inclusão de alimentos orgânicos ou agroecológicos, da sociobiodiversidade, de alimentos produzidos localmente, de alimentos in natura ou minimamente processados de diferentes grupos fortalece a SAN em suas várias dimensões. **OBJETIVO:** Analisar os alimentos incluídos nas Chamadas Públicas de entidades executoras do Programa Nacional de Alimentação Escolar do estado, de municípios e instituições federais de ensino do Rio de Janeiro. **METODOLOGIA:** Trata-se um estudo descritivo de base documental de CP para a compra de alimentos da agricultura familiar publicadas por entidades executoras (EEx) do PNAE, do estado, de municípios e instituições federais de ensino do Rio de Janeiro. Foram objeto dessa análise 51 CP (01 estadual, 44 municipais e 06 federais) publicadas em 2021. Foram analisadas as pautas quanto aos alimentos solicitados segundo grupo alimentar (hortaliças, frutas, laticínios, ovos, cereais, carnes e alimentos processados e ultraprocessados) e a origem (sociobiodiversidade e regionalidade) e determinados em termos percentuais quanto à frequência no total das CP. **RESULTADO:** Ao analisar o total de alimentos em todas as 51 CP, constatou-se um total de 1163 alimentos. A frequência absoluta e percentual segundo os grupos foram: hortaliça (n 681 - 58,6%), frutas (n 275 - 23,6%), cereais (n 24 - 2,1%), leguminosas (n 15 - 1,3%), carne/ovos (n 29 - 2,5%), laticínios (n 42 - 3,6%), açúcar/doces (n 9 - 0,8%), orgânicos (n 69 - 5,9%), alimentos regionais (n 306 -26,31%) e outros (n 19 - 1,6%). Quanto ao percentual de CP que incluiu diversos grupos alimentares, identificou-se que a maioria das CP incluíram hortaliças (n 47 - 92,15%) e frutas (n 48 - 94,11%). Os alimentos ultraprocessados estiveram presentes em 13 editais (25,49%) e os alimentos da sociobiodiversidade em 20 editais (39,21%). **CONCLUSÕES:** O PNAE vem cumprindo seu papel quanto a prioridade na compra de alimentos in natura, especialmente frutas e hortaliças. Contudo, ainda é possível qualificar a aquisição de gêneros da AF por meio das CP, uma vez que se identificou a inclusão de alimentos ultraprocessados e ainda pouca inclusão de alimentos da sociobiodiversidade, orgânicos e regionais.

### Referências

- Bocchi CP, Magalhães ES, Rahal L, Gentil P, Gonçalves RS. A década da nutrição, a política de segurança alimentar e nutricional e as compras públicas da agricultura familiar no Brasil. *Rev Panam Salud Publica*. 2019;43:e84. <https://doi.org/10.26633/RPSP.2019.84>
- Gomes, A. C., Depontil, C. M., Arend, S. C., Etges, V. E., Karnopp, E., Silva, T. L. & Boer, A. I. (2018). O mercado institucional da compra de alimentos da Agricultura familiar – PAA E PNAE – no território do Vale do Rio Pardo/RS. *Desenv Reg em debate*, 8(1), 4-24.

Messias, L. S. (2018). A chamada pública como alternativa à licitação: seu uso na aquisição de produtos da agricultura familiar para a alimentação escolar. Dissertação de Mestrado, Faculdade de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”, São Paulo, Brasil.

**Palavras-chave:** Agricultura Familiar. Alimentação Escolar. Chamada Pública. Sustentabilidade.

**Apoio/Fomentos:** -





## PERFIL DE ALIMENTOS SOLICITADOS NAS CHAMADAS PÚBLICAS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO.

CAMPOS, David Ribeiro<sup>1</sup>; DIAS, Patrícia Camacho<sup>2</sup>; BARBOSA, Rosane Moreira Sampaio<sup>3</sup>; JERÔNIMO, Alex Nunes<sup>4</sup>; IOTTE, Ana Luiza Ribeiro da Silva<sup>5</sup> e SOARES, Kamilla Carla Bertu<sup>6</sup>.  
david.sia.ufrj@nutricao.ufrj.br

1, 2, 3, 5 e 6 - Universidade Federal Fluminense – UFF; 1 e 4 Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ.

### Segurança alimentar e nutricional

#### INTRODUÇÃO

As compras públicas da agricultura familiar (AF) no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é reconhecida internacionalmente como estratégia capaz de potencializar a produção e comercialização local e otimizar a oferta de alimentos in natura para escolares. Ao instituir a Chamada Pública (CP) como procedimento administrativo substitutivo da licitação, este instrumento prioriza a compra de alimentos oriundos de segmentos socialmente vulnerabilizados, além de fortalecer a economia local. (Gomes et al., 2018; Bocchi et al., 2019). Contudo, a heterogeneidade do perfil de produção e as dificuldades nos processos de gestão do programa podem ter implicações nas escolhas dos alimentos solicitados nas CP. A inclusão de alimentos orgânicos ou agroecológicos, da sociobiodiversidade, de alimentos produzidos localmente, de alimentos in natura ou minimamente processados de diferentes grupos fortalece a SAN em suas várias dimensões.

#### OBJETIVO

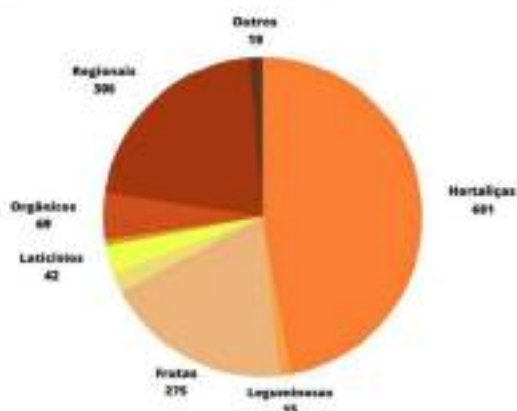
As compras públicas da agricultura familiar (AF) no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é reconhecida internacionalmente como estratégia capaz de potencializar a produção e comercialização local e otimizar a oferta de alimentos in natura para escolares. Ao instituir a Chamada Pública (CP) como procedimento administrativo substitutivo da licitação, este instrumento prioriza a compra de alimentos oriundos de segmentos socialmente vulnerabilizados, além de fortalecer a economia local. (Gomes et al., 2018; Bocchi et al., 2019). Contudo, a heterogeneidade do perfil de produção e as dificuldades nos processos de gestão do programa podem ter implicações nas escolhas dos alimentos solicitados nas CP. A inclusão de alimentos orgânicos ou agroecológicos, da sociobiodiversidade, de alimentos produzidos localmente, de alimentos in natura ou minimamente processados de diferentes grupos fortalece a SAN em suas várias dimensões.

#### METODOLOGIA

Faz-se um estudo descritivo de base documental de CP para a compra de alimentos de agricultura familiar publicadas por entidades executoras (EE) do PNAE, do estado, de municípios e instituições federais de ensino do Rio de Janeiro. Foram objeto dessa análise 51 CP (01 estadual, 44 municipais e 06 federais) publicadas em 2021. Foram analisadas as pautas quanto aos alimentos solicitados segundo grupo alimentar (hortaliças, frutas, laticínios, ovos, cereais, carnes e alimentos processados e ultraprocessados) e a origem (sociobiodiversidade e regionalidade) e determinadas em termos percentuais quanto à frequência no total das CP.

#### RESULTADO

Ao analisar o total de alimentos em todas as 51 CP, constatou-se um total de 1163 alimentos. A frequência absoluta e percentual segundo os grupos foram: hortaliças (n 681 - 58,6%), frutas (n 275 - 23,6%), cereais (n 24 - 2,1%), leguminosas (n 15 - 1,3%), carnes/ovos (n 29 - 2,5%), laticínios (n 42 - 3,6%), apícolas/ovos (n 9 - 0,8%), orgânicos (n 69 - 5,9%), alimentos regionais (n 306 - 26,3%) e outros (n 19 - 1,6%). Quanto ao percentual de CP que incluiu diversos grupos alimentares, identificou-se que a maioria das CP incluíam hortaliças (n 47 - 92,16%) e frutas (n 48 - 94,11%). Os alimentos ultraprocessados estiveram presentes em 13 editais (25,49%) e os alimentos da sociobiodiversidade em 20 editais (39,21%).



#### CONCLUSÕES

O PNAE vem cumprindo seu papel quanto a prioridade na compra de alimentos in natura, especialmente frutas e hortaliças. Contudo, ainda é possível qualificar a aquisição de gêneros da AF por meio das CP, uma vez que se identificou a inclusão de alimentos ultraprocessados e ainda pouca inclusão de alimentos da sociobiodiversidade, orgânicos e regionais.

#### REFERÊNCIAS

- Bocchi CP, Magalhães ES, Ruffali L, Gerli P, Gonçalves RS. A década da nutrição: a política de segurança alimentar e nutricional e as compras públicas da agricultura familiar no Brasil. *Rev Panam Salud Pública*. 2019;43:e84. <https://doi.org/10.29033/RPSP.2018.84>
- Gomes, A. C., Depozi, C. M., Arend, S. C., Elges, V. E., Komozi, E., Silva, T. L. & Boer, A. I. (2018). O mercado institucional da compra de alimentos da Agricultura familiar – PAA E PNAE – no território do Vale do Rio Paraíba. *Desenv Reg em debate*, 8(1), 4-24.
- Messias, L. S. (2016). A chamada pública como alternativa à licitação: seu uso na aquisição de produtos da agricultura familiar para a alimentação escolar. Dissertação de Mestrado, Faculdade de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho", São Paulo, Brasil.

# PREVALÊNCIA DE ANEMIA EM CRIANÇAS BRASILEIRAS EM SITUAÇÃO DE (IN)SEGURANÇA ALIMENTAR: RESULTADOS DO ESTUDO NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO INFANTIL (ENANI-2019)

LETÍCIA RAMOS DA SILVA, JULIANA VIEIRA DE CASTRO MELLO, PAULA NORMANDO, RAQUEL MACHADO SCHINCAGLIA e GILBERTO KAC  
Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)  
*letticiarramos@gmail.com*

**Introdução:** A anemia por deficiências nutricionais está relacionada a situações como a pobreza e a insegurança alimentar (IA)<sup>1</sup>, e crianças anêmicas podem apresentar déficit no crescimento e prejuízos no desenvolvimento motor e cognitivo<sup>2</sup>. Dessa forma, conhecer prevalência de anemia em crianças em situação de segurança alimentar (SA) e IA pode contribuir para evitar prejuízos à saúde infantil. **Objetivo:** Estimar a prevalência de anemia em crianças brasileiras de 6 a 59 meses por classificação de IA, para o Brasil e segundo faixa etária. **Métodos:** O Estudo Nacional de Alimentação e Nutrição Infantil (ENANI-2019) é um inquérito populacional de base domiciliar, que avaliou 14.558 crianças < 5 anos. A coleta de sangue por punção venosa foi realizada em 8.831 crianças de 6 a 59 meses. O hemograma foi realizado em 7.462 crianças por meio de analisador hematológico por citometria de fluxo. O ponto de corte para avaliação da anemia foi hemoglobina (Hb) < 11g/dL. A IA do domicílio foi avaliada utilizando um questionário adaptado da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar, categorizando-os em SA, IA leve (IAL), IA moderada (IAM) e IA grave (IAG). As análises foram realizadas utilizando-se o software R, considerando-se a estrutura do plano amostral, os pesos e a calibração. A presença de diferenças estatisticamente significativas foi avaliada considerando a ausência de sobreposição de intervalos de confiança de 95% (IC95%). **Resultados:** A prevalência (IC95%) de anemia em crianças brasileiras foi de 10,1% (IC95%: 8,0; 12,1). A prevalência de anemia em crianças em IAG foi de 20,5% (IC95%: 13,0; 28,1), sendo significativamente maior do que a observada em crianças em SA foi de (8,6%; IC95%: 6,5; 10,7). A prevalência de anemia para crianças entre 6 e 23 meses foi de 19,0% (IC95%:15,8; 22,1) e não houve diferença estatisticamente significativa entre as categorias de SA (17,4%; IC95%:13,1; 21,6), IAL (19,6%; IC95%: 15,2; 24,0), IAM (21,7%; IC95%: 8,8; 34,7) e IAG (31,0%; IC95%: 15,9; 46,2). A prevalência de anemia em crianças entre 24 e 59 meses foi de 5,6% (IC95%: 3,6; 7,6). A prevalência de anemia em crianças em IAG foi de 16,8% (IC95%: 7,5; 26,1), sendo significativamente maior do que a observada em crianças em SA foi de 3,9% (IC95%: 2,4; 5,4). **Conclusão:** A prevalência de anemia foi maior entre as crianças que estavam em IAG quando comparada com as que estavam em SA tanto para o Brasil, quanto para as crianças entre 24 e 59 meses. Esses resultados podem corroborar com o redirecionamento do investimento público bem como fomentar a necessidade de atualização de novos estudos científicos.

## Referências

- 1 - PALACIOS-RODRÍGUEZ, Guiuly Oddet et al. Household food insecurity and its association with anaemia in Mexican children: National Health and Nutrition Survey 2012. *International Journal of Public Health*, v. 64, p. 1215-1222, 2019.
- 2 - MITHRA, Prasanna et al. Interventions for addressing anemia among children and adolescents: an overview of systematic reviews. *Frontiers in pediatrics*, v. 8, p.549549, 2021.

**Palavras-chave:** Anemia; Insegurança Alimentar; Segurança Alimentar; Criança; Inquéritos..

**Apoio/Fomentos:** Ministério da Saúde e CAPES



## **PREVALÊNCIA DE ANEMIA EM CRIANÇAS BRASILEIRAS EM SITUAÇÃO DE (IN)SEGURANÇA ALIMENTAR: RESULTADOS DO ESTUDO NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO INFANTIL (ENANI-2019)**

SILVA, Letícia<sup>1</sup>, MELLO, Juliana<sup>1</sup>, NORMANDO, Paula<sup>1</sup>, SCHINCAGLIA, Raquel<sup>1</sup>, KAC, Gilberto<sup>1</sup>  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, Centro de ciências da saúde, Instituto de nutrição  
Josué de Castro, Observatório de epidemiologia nutricional<sup>1</sup>  
Segurança alimentar e nutricional

### **INTRODUÇÃO**

A anemia por deficiências nutricionais está relacionada a situações como a pobreza e a insegurança alimentar (IA)<sup>1</sup>, e crianças anêmicas podem apresentar déficit no crescimento e prejuízos no desenvolvimento motor e cognitivo<sup>2</sup>. Dessa forma, conhecer prevalência de anemia em crianças em situação de segurança alimentar (SA) e IA pode contribuir para evitar prejuízos à saúde infantil.

### **OBJETIVO**

Estimar a prevalência de anemia em crianças brasileiras de 6 a 59 meses por classificação de IA, para o Brasil e segundo faixa etária.

### **MÉTODOS**

O Estudo Nacional de Alimentação e Nutrição Infantil (ENANI-2019) é um inquérito populacional de base domiciliar, que avaliou 14.558 crianças <5 anos. A coleta de sangue por punção venosa foi realizada em 8.831 crianças de 6 a 59 meses. O hemograma foi realizado em 7.462 crianças por meio de analisador hematológico por citometria de fluxo. O ponto de corte para avaliação da anemia foi hemoglobina (Hb) < 11g/dL. A IA do domicílio foi avaliada utilizando um questionário adaptado da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar, categorizando-os em SA, IA leve (IAL), IA moderada (IAM) e IA grave (IAG). As análises foram realizadas utilizando-se o software R, considerando-se a estrutura do plano amostral, os pesos e a calibração. A presença de diferenças estatisticamente significativas foi avaliada considerando a ausência de sobreposição de intervalos de confiança de 95% (IC95%).

### **RESULTADOS**

A prevalência (IC95%) de anemia em crianças brasileiras em crianças em IAG foi de 20,5% (IC95%: 13,0; 28,1), sendo significativamente maior do que a observada em crianças em SA foi de (8,6%; IC95%: 6,5; 10,7). A prevalência de anemia para crianças entre 6 e 23 meses foi de 19,0% (IC95%: 15,8; 22,1) e não houve diferença estatisticamente significativa entre as categorias de SA (17,4%; IC95%: 13,1; 21,6), IAL (19,6%; IC95%: 15,2; 24,0), IAM (21,7%; IC95%: 8,8; 34,7) e IAG (31,0%; IC95%: 15,9; 46,2). A prevalência de anemia em crianças entre 24 e 59 meses foi de 5,6% (IC95%: 3,6; 7,6). A prevalência de anemia em crianças em IAG foi de 16,8% (IC95%: 7,5; 26,1), sendo significativamente maior do que a observada em crianças em SA foi de 3,9% (IC95%: 2,4; 5,4).

### **CONCLUSÃO**

A prevalência de anemia foi maior entre as crianças que estavam em IAG quando comparada com as que estavam em SA tanto para o Brasil, quanto para as crianças entre 24 e 59 meses. Esses resultados podem corroborar com o redirecionamento do investimento público bem como fomentar a necessidade de atualização de novos estudos científicos.

### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

- 1.PALACIOS-RODRÍGUEZ, Guily Oddet et al. Household food insecurity and its association with anaemia in Mexican children: National Health and Nutrition Survey 2012. *International Journal of Public Health*, v. 64, p. 1215-1222, 2019.
- 2.MITHRA, Prasanna et al. Interventions for addressing anemia among children and adolescents: an overview of systematic reviews. *Frontiers in pediatrics*, v. 8, p.549549, 2021.

### **APOIO:**



OBSERVATÓRIO DE  
EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL  
<https://observatorio.nutricao.ufrj.br/>

**AUTOR  
CORRESPONDENTE:**  
[letticiarramos@gmail.com](mailto:letticiarramos@gmail.com)



## **PREVALÊNCIA DOS INDICADORES DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E NÃO SAUDÁVEL EM CRIANÇAS BRASILEIRAS DE 6 A 59 MESES EM SITUAÇÃO DE (IN)SEGURANÇA ALIMENTAR: ENANI-2019**

JULIANA VIEIRA DE CASTRO MELLO, LETÍCIA RAMOS DA SILVA, NATHALIA CRISTINA FREITAS-COSTA, RAQUEL MACHADO SCHINCAGLIA, PAULA NORMANDO e GILBERTO KAC

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)

*julianavieira.jvcm@gmail.com*

**Introdução/Contextualização:** O aumento na prevalência de insegurança alimentar (IA) no Brasil pode ser explicado em parte pela descontinuidade de políticas públicas de combate à IA que foram exacerbadas pela pandemia de Covid-19. Em 2022, 33 milhões de brasileiros estavam em IA grave. É notório que domicílios com crianças menores de cinco anos em IA precisam de maior atenção das políticas públicas, uma vez que o comprometimento da qualidade/quantidade da alimentação pode comprometer o desenvolvimento infantil a curto/longo prazo. **Objetivo:** Estimar a prevalência dos indicadores de alimentação saudável e não saudável em crianças brasileiras de 6-59 meses, segundo classificação de (in)segurança alimentar. **Metodologia:** O Estudo Nacional de Alimentação e Nutrição Infantil (ENANI-2019) é um inquérito nacional de base domiciliar que avaliou 14,558 crianças <5 anos. Para a presente análise foram avaliadas 12.598 crianças de 6-59 meses. O consumo alimentar foi determinado utilizando questionário estruturado sobre a alimentação no dia anterior à entrevista. Foram estabelecidos 10 indicadores, cinco de alimentação saudável: diversidade alimentar mínima; consumo de alimentos fontes de ferro; de vitamina A; de carne e/ou ovo e água pura, e cinco de alimentação não saudável: consumo de alimentos ultraprocessados; de temperos industrializados; de bebidas açucaradas; exposição ao açúcar e nenhum consumo de frutas legumes e verduras (FLV). A IA domiciliar foi avaliada utilizando adaptação da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar, que classifica os domicílios em segurança alimentar (SA), e IA leve, moderada e grave. As análises estatísticas foram incluíram prevalências e seus intervalos de confiança 95% (IC95%). Foram consideradas diferenças estatisticamente significativas na ausência de sobreposição dos IC95%. **Resultados:** A prevalência (IC95%) de crianças em situação de IA leve foi de 38,1% (33,5;42,6), 6,3% (5,1;7,4) moderada e 4,2% (3,2;5,1) grave. A prevalência de diversidade alimentar mínima foi menor em crianças em situação de IA grave (47,4%[36,6;58,1]) quando comparadas àquelas em SA (64,4%[60,5;68,3]). O mesmo ocorreu para o consumo de alimentos fontes de vitamina A (IA grave = 21,3%[14,2;28,4]; SA = 36,3%[33,1;39,5]). O consumo de água pura foi maior em crianças em SA (74,4%[70,6;78,3]) comparado àquelas em IA grave (41,5%[33,6;49,3]). A exposição ao açúcar foi maior entre as crianças em IA leve e moderada (70,%[66,3;74,6]; 71,5%[63,4;79,6], respectivamente) em comparação àquelas em SA (57,8%[52,8;62,9]). O não consumo de FLV foi maior entre crianças em IA grave (40,7%[31,8;49,6]) em comparação àquelas em IA leve (26,6%[22,3;30,9]) ou SA (22,8%[19,4;26,2]). Não houve diferença estatisticamente significativa para as prevalências de consumo de alimentos fontes de ferro, carne e/ou ovo, alimentos ultraprocessados, bebidas açucaradas, e temperos industrializados, segundo os níveis de (in)segurança alimentar. **Conclusão:** Crianças residentes em domicílios em SA apresentaram maiores prevalências dos indicadores de alimentação saudável e menores prevalências dos indicadores de alimentação não saudável, quando comparadas àquelas que experienciaram os diferentes níveis de IA.

### **Referências**

1. II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil [livro eletrônico]: II VIGISAN: relatório final/Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar – PENSSAN. -- São Paulo, SP: Fundação Friedrich Ebert: Rede PENSSAN, 2022

**Palavras-chave:** Insegurança alimentar; Segurança Alimentar e Nutricional; Alimentação Infantil

**Apoio/Fomentos:** Ministério da Saúde e CAPES





# PREVALÊNCIA DOS INDICADORES DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E NÃO SAUDÁVEL EM CRIANÇAS BRASILEIRAS DE 6 A 59 MESES EM SITUAÇÃO DE (IN)SEGURANÇA ALIMENTAR: ENANI-2019

MELLO, Juliana<sup>1</sup>; SILVA, Leticia<sup>1</sup>; FREITAS-COSTA, Nathalia<sup>1</sup>; SCHINCAGLIA, Raquel<sup>1</sup>; NORMANDO, Paula<sup>1</sup>; KAC, Gilberto<sup>1</sup>

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO<sup>1</sup>  
Segurança Alimentar e Nutricional

## Introdução

O aumento na prevalência de insegurança alimentar (IA) no Brasil pode ser explicado em parte pela descontinuidade de políticas públicas de combate à IA que foram exacerbadas pela pandemia de Covid-19. Em 2022, 33 milhões de brasileiros estavam em IA grave. Domicílios com crianças menores de cinco anos em IA precisam de maior atenção das políticas públicas, uma vez que o comprometimento da qualidade/quantidade da alimentação pode comprometer o desenvolvimento infantil a curto e longo prazo.

## Objetivo

Estimar a prevalência dos indicadores de alimentação saudável e não saudável em crianças brasileiras de 6-59 meses, segundo classificação de (in)segurança alimentar.

## Métodos

Dados do Estudos Nacional de Alimentação e Nutrição, um inquérito populacional de base domiciliar, com 14.558 crianças brasileiras < 5 anos e para o presente estudo foram utilizados dados de 12.598 crianças de 6 a 59 meses

**Consumo alimentar:** questionário estruturado sobre a alimentação no dia anterior à entrevista.

Indicadores de alimentação saudável	Indicadores de alimentação não-saudável
Diversidade alimentar mínima	Alimentos ultraprocessados
Alimentos fonte de ferro	Temperos industrializados
Alimentos fonte de vitamina A	Não consumo de FLV
Consumo de carnes e/ou ovos	Bebidas açucaradas
Água pura	Exposição ao açúcar

FLV: Frutas, legumes e verduras.

**Insegurança alimentar:** Escala Brasileira de Insegurança Alimentar adaptada.

**Análises estatísticas:** foram estimadas prevalências e seus intervalos de confiança 95% (IC95%). Foram consideradas diferenças estatisticamente significativas na ausência de sobreposição dos IC95%.

Contato: [julianavieira.jvcm@gmail.com](mailto:julianavieira.jvcm@gmail.com)  
<https://observatorio.nutricao.ufrj.br/>

## Resultados



Figura 1 - Prevalência de (in)segurança alimentar em crianças brasileiras de 6 a 59 meses. ENANI - 2019

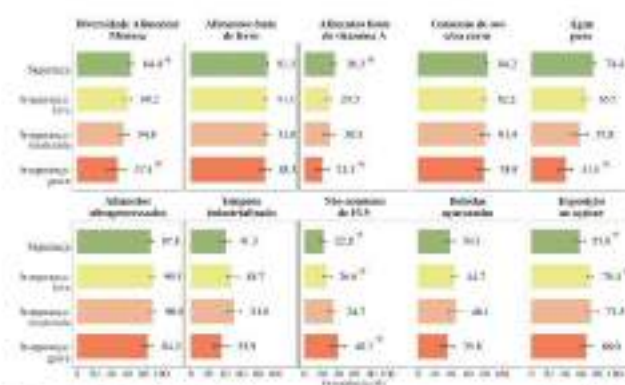


Figura 2 - Prevalência de (in)segurança alimentar em crianças brasileiras de 6 a 59 meses de acordo com marcadores de consumo alimentar saudável e não saudável. ENANI - 2019

## Conclusão

Crianças residentes em domicílios em SA apresentaram maiores prevalências dos indicadores de alimentação saudável e menores prevalências dos indicadores de alimentação não saudável, quando comparadas àquelas que experienciaram os diferentes níveis de IA.

## SUBSÍDIOS PARA AS POLÍTICAS PÚBLICAS QUE GARANTAM A SAN NOS PLANOS DE GOVERNO DOS CANDIDATOS AO GOVERNO DO ESTADO RIO DE JANEIRO E À PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA EM 2022

BÁBARA MARIA CORREIA DA SILVA RAMOS, CARLA VITÓRIA SANTOS OLIVEIRA, MARIA EDUARDA NASCIMENTO HEIDTMANN ROCHA e SHELDA SANTOS SILVA

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)

*duda.heidtmann@hotmail.com*

O projeto de extensão Comida de Verdade visa discutir o acesso à alimentação adequada e saudável e a Segurança Alimentar e Nutricional a toda a população, especialmente àqueles em situação de vulnerabilidade social e econômica. Para que AAS esteja acessível para toda a população é necessário à criação e a realização de políticas públicas que visem garantir o acesso pleno aos alimentos de qualidade. Os planos de governo são considerados uma carta de compromisso dos candidatos a cargos políticos junto à sociedade, onde são apontadas as prioridades, dentre as quais podemos destacar o acesso à AAS e a garantia da SAN. O objetivo do trabalho foi examinar o plano de governo dos candidatos à presidência e ao governo do Estado do Rio de Janeiro nas eleições de 2022 e identificar quais os subsídios para a criação e ou implementação de políticas públicas que garantam a SAN, publicizando os resultados na rede social do projeto. Foi realizada análise documental dos planos de governo disponibilizados no site oficial do Tribunal Superior Eleitoral, utilizando a técnica de análise de conteúdo (BARDIN, 2011). Essa análise foi feita a partir da leitura das propostas de governo, a fim de identificar se temas do campo da alimentação e nutrição estavam presentes nos planos de governo dos candidatos, e em consequência, identificar se essa é uma agenda prioritária para os candidatos. Realizou-se a leitura completa dos planos e uma busca ativa de um conjunto de palavras: "alimento", "fome", "segurança alimentar", e "insegurança alimentar". A partir do conteúdo encontrado, foram analisados textos, que, quando presentes no plano de governo, por vezes apareciam associados a outros termos relacionados à alimentação, que traziam informações sobre a visão de governo do candidato. As informações coletadas foram comparadas com o documento de referência "Manifesto pela soberania alimentar e nutricional, 2022". As propostas presentes nos planos de governo foram analisadas a partir das diretrizes da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (2010). Ao todo foram analisados 19 planos de governo, sendo 11 candidatos à presidência e 8 candidatos ao governo do estado do Rio de Janeiro. A partir da análise dos planos pode-se observar que o tema de alimentação e nutrição foi tratado de diferentes maneiras pelos candidatos. Seis dos planos analisados não apresentaram nenhuma proposta relacionada a SAN. As candidaturas dos partidos de espectro político do campo progressista apresentaram propostas de superação da fome e ampliação ao acesso a alimentação saudável. Enquanto que candidaturas liberais propuseram políticas de SAN de características assistencialistas. Constatou-se a carência de propostas de enfrentamento à fome e garantia a SAN que dialogasse com a PNSAN, mesmo que nos últimos anos o tema da alimentação, especialmente relacionado a fome, esteja presente no debate público no país.

### Referências

BRASIL. Tribunal Superior Eleitoral. Divulgação de Candidaturas e Contas Eleitorais. Brasília: Tribunal Superior Eleitoral, 2022.

Brasil. Ministério da Saúde (MS). Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: MS; 2012.

BRASIL. Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010. Regulamenta a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006 e institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – PNSAN. Diário Oficial da União, Brasília, DF, n. 164, 26 de agosto de 2010, seção 1, p. 6-8.

**Palavras-chave:** Segurança Alimentar / Nutrição / Insegurança Alimentar / Plano de Governo.

**Apoio/Fomentos:** Apoio - Instituto Desiderata e Aliança Pela Alimentação





15º ENCONTRO SABORES E SABERES - EDIÇÃO COMEMORATIVA  
21 E 22 DE SETEMBRO DE 2023

## SUBSÍDIOS PARA AS POLÍTICAS PÚBLICAS QUE GARANTAM A SAN NOS PLANOS DE GOVERNO DOS CANDIDATOS AO GOVERNO DO ESTADO RIO DE JANEIRO E À PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA EM 2022

Autores: Bárbara Maria Correia da Silva Ramos, Carla Vitória Santos Oliveira, Shelda Santos Silva, Maria Eduarda Nascimento Heidtmann Rocha

Orientadores: Paulo César Castro, Viviane Marinho da Costa, Eloah Costa de Sant'Anna Ribeiro, Aline Alves Ferreira  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, Centro de Ciências da Saúde, Instituto de Nutrição Josué de Castro  
Segurança Alimentar e Nutricional

### INTRODUÇÃO

O projeto de extensão Comida de Verdade visa discutir o acesso à alimentação adequada e saudável (AAS) e a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) a toda a população, especialmente àqueles em situação de vulnerabilidade social e econômica. Para que AAS esteja acessível para toda a população é necessário a criação e a realização de políticas públicas que estejam empenhadas a garantir o acesso pleno aos alimentos de qualidade. Os planos de governo são considerados uma carta de compromisso dos candidatos a cargos políticos junto à sociedade, onde são apontados as prioridades, dentre as quais podemos destacar o acesso à AAS e a garantia da SAN.

### OBJETIVOS

O objetivo do trabalho foi examinar o plano de governo dos candidatos à presidência e ao governo do Estado do Rio de Janeiro nas eleições de 2022 e identificar quais os subsídios para a criação e ou implementação de políticas públicas que garantam a SAN, publicizando os resultados na rede social do projeto.

### METODOLOGIA

Foi realizada análise documental dos planos de governo disponibilizados no site oficial do Tribunal Superior Eleitoral (TSE), utilizando a técnica de análise de conteúdo (BARDIN, 2011). Essa análise foi feita a partir da leitura das propostas de governo, a fim de identificar se temas do campo da alimentação e nutrição estavam presentes nos planos de governo dos candidatos, e em consequência, identificar se essa é uma agenda prioritária para os candidatos. Realizou-se a leitura completa dos planos e uma busca ativa de um conjunto de palavras: "alimento", "fome", "segurança alimentar", e "insegurança alimentar". A partir do conteúdo encontrado, foram analisados textos, que, quando presentes no plano de governo, por vezes apareciam associados a outros termos relacionados à alimentação, que traziam informações sobre a visão de governo do candidato. As informações coletadas foram comparadas com o documento de referência "Manifesto pela soberania alimentar e nutricional, 2022". Além disso, as propostas presentes nos planos de governo foram analisadas a partir das diretrizes da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (2010).

### RESULTADOS

Ao todo foram analisados 19 planos de governo, sendo 11 dos candidatos à presidência e 8 dos candidatos ao governo do Estado do Rio de Janeiro. A partir da análise dos planos pode-se observar que o tema de alimentação e nutrição foi tratado de diferentes maneiras pelos candidatos. Seis dos planos analisados não apresentaram nenhuma proposta relacionada a SAN. As candidaturas dos partidos de espectro político do campo progressista foram as que mais apresentaram propostas de superação da fome e ampliação ao acesso a alimentação saudável. Enquanto que candidaturas liberais propuseram políticas de SAN de características assistencialistas.

### CONCLUSÕES

Constatou-se a carência de propostas de enfrentamento à fome e garantia a SAN que dialogasse com a PNSAN, mesmo que nos últimos anos o tema da alimentação, especialmente relacionado a fome, esteja presente no debate público no país.

### REFERÊNCIAS

- BRASIL. Tribunal Superior Eleitoral. Divulgação de Candidaturas e Contas Eleitorais. Brasília: Tribunal Superior Eleitoral, 2022.
- BARDIN, Laurence. Análise de conteúdo. São Paulo: Edições 70, 2011, 229 p.]
- Brasil. Ministério da Saúde (MS). Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: MS; 2012.
- BRASIL. Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010. Regulamenta a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006 e institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – PNSAN. Diário Oficial da União, Brasília, DF, n. 164, 26 de agosto de 2010, seção 1, p. 6-8.

## TRAJETÓRIA DOS RESTAURANTES POPULARES CARIOCAS NA PROMOÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

JOÃO HENRIQUE RABELO CÂMARA, LUANA TEIXEIRA GHIGGINO, ELOAH COSTA DE SANT ANNA RIBEIRO, FERNANDA RIBEIRO DOS SANTOS DE SÁ BRITO e ALINE ALVES FERREIRA  
Programa de Pós-Graduação em Ciências Nutricionais - Universidade Federal do Rio de

Janeiro (UFRJ)

*joaonutri10@gmail.com*

Introdução: Os programas sociais de combate à fome e promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) no Brasil têm se apresentado de forma fragmentada ao longo da história, com descontinuidades e mudanças importantes. Um destes programas é o Restaurante Popular (RP), que existiu em diferentes momentos nas várias esferas de governo. No âmbito municipal, o Rio de Janeiro foi pioneiro nessa iniciativa, mas crises econômicas e administrativas levaram à precarização e descontinuidade do programa nos últimos anos. Objetivo: Analisar a trajetória dos Restaurantes Populares na cidade do Rio de Janeiro, a partir de 2016 e sua relação com a promoção da SAN. Metodologia: Análise documental, entre os anos 2016 e 2023, de publicações da Prefeitura do Rio de Janeiro, da Secretaria Municipal de Trabalho e Renda e da Secretaria de Assistência Social, além notícias veiculadas na internet, em sites confiáveis, sobre as gestões municipais antepassadas. Este estudo dispensou submissão ao comitê de ética (resolução CNS nº 510/2016). Resultados: A municipalização dos restaurantes populares ocorreu em 2016, quando a gestão estadual, em crise financeira, adotou medidas de corte de gastos, incluindo a extinção de alguns RP. Naquela época, quatro RP foram conveniados à Prefeitura, sendo que um deles, localizado em Madureira, estava desativado por conta de dívidas do estado e assim permanece. Desta forma, atualmente só existem três RP em funcionamento na cidade, administrados por empresas contratadas, destinados a trabalhadores e pessoas em situação de vulnerabilidade social. Eles servem em média, entre desjejuns e almoços, as seguintes quantidades de refeições por dia: RP Getúlio Vargas (Bangu) - 1.400, RP Maurício de Andrade (Campo Grande) - 1.500 e RP João Goulart (Bonsucesso) - 800. No entanto, há denúncias em relação ao funcionamento deles, como pouca comida, infraestrutura precária, más condições de higiene, depósitos irregulares de ferro-velho, invasões de pessoas em situação de rua e usuários de drogas. Além disso, é observada uma quantidade insuficiente de RP na cidade em relação à população carioca. Neste sentido, a fim de garantir refeições regulares e de qualidade para a população em vulnerabilidade, a atual gestão municipal lançou, em caráter complementar aos RP, os Programas Prato Feito Carioca e as Cozinhas Comunitárias Cariocas. Conclusão: Questões financeiras, administrativas e políticas têm impacto negativo no funcionamento dos RP. Antes eram espaços de convivência e inclusão social, mas tornaram-se inacessíveis para muitas pessoas que dependiam dessas refeições para se alimentar. Esse retrocesso afeta significativamente a população em situação de vulnerabilidade, privando-as do acesso a uma alimentação adequada e de qualidade a preços acessíveis. É crucial restaurar, fortalecer, expandir e valorizar as políticas públicas e os programas no município do Rio de Janeiro voltadas ao combate à fome e à desigualdade, visando a promoção da SAN, sobretudo no cenário atual.

### Referências

BRANDÃO, T.B.C. Restaurantes populares: ferramenta de política pública sob a perspectiva da segurança alimentar e nutricional. 2017. 201 f. Tese (Doutorado em Política Social e Trabalho) - Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2017.

OLIVEIRA, M.A. Políticas de Assistência Social e Segurança Alimentar e Nutricional e acesso à alimentação de pessoas em situação de rua no município do Rio de Janeiro. 2017. 156 f. : il.

Dissertação (Mestrado em Política Social) – Universidade Federal Fluminense, Escola de Serviço Social, 2017.

Restaurante Popular. Carioca Digital. Prefeitura do Rio. [INTERNET] Disponível em: <https://carioca.rio/servicos/servico-de-alimentacao-a-precos-populares/>. Acesso em 02.jun.2023.

**Palavras-chave:** Políticas Públicas; Restaurantes Populares; Segurança Alimentar e Nutricional.

**Apoio/Fomentos:** CNPQ- Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico





## TRAJETÓRIA DOS RESTAURANTES POPULARES CARIOCAS NA PROMOÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

CÂMARA, JOÃO HENRIQUE RABELO<sup>1</sup>; GHIGGINO, LUANA TEIXEIRA; RIBEIRO, ELOAH COSTA DE SANT'ANNA; BRITO, FERNANDA RIBEIRO DOS SANTOS DE SÁ; FERREIRA, ALINE ALVES.

joaonutri10@gmail.com

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO<sup>1</sup>  
SEGURANÇA ALIMENTAR

### INTRODUÇÃO

Os programas sociais de combate à fome e promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) no Brasil têm se apresentado de forma fragmentada ao longo da história, com descontinuidades e mudanças importantes. Um destes programas é o Restaurante Popular (RP), que existiu em diferentes momentos nas várias esferas de governo. No âmbito municipal, o Rio de Janeiro foi pioneiro nessa iniciativa, mas crises econômicas e administrativas levaram à precarização e descontinuidade do programa nos últimos anos.

### OBJETIVO

Analisar a trajetória dos Restaurantes Populares na cidade do Rio de Janeiro, a partir de 2016 e sua relação com a promoção da SAN.

### METODOLOGIA

Análise documental, entre os anos 2016 a 2023, de publicações da Prefeitura do Rio de Janeiro, da Secretaria Municipal de Trabalho e Renda e da Secretaria de Assistência Social, além notícias veiculadas na internet, em sites confiáveis, sobre as gestões municipais antepassadas. Este estudo dispensou submissão ao comitê de ética (resolução CNS nº 510/2016).

### RESULTADOS

A municipalização dos restaurantes populares ocorreu em 2016, quando a gestão estadual, em crise financeira, adotou medidas de corte de gastos, incluindo a extinção de alguns RP. Naquela época, quatro RP foram conveniados à Prefeitura, sendo que um deles, localizado em Madureira, estava desativado por conta de dívidas do estado e assim permanece.

Desta forma, atualmente só existem três RP em funcionamento na cidade, administrados por empresas contratadas, destinados a trabalhadores e pessoas em situação de vulnerabilidade social. Eles servem em média, entre desjejuns e almoços, as seguintes quantidades de refeições por dia: RP Getúlio Vargas (Bangu) - 1.400, RP Maurício de Andrade (Campo Grande) - 1.500 e RP João Goulart (Bonsucesso) - 800.

No entanto, há denúncias em relação ao funcionamento deles, como pouca comida, infraestrutura precária, más condições de higiene, depósitos irregulares de ferrovelho, invasões de pessoas em situação de rua e usuários de drogas. Além disso, é observada uma quantidade insuficiente de RP na cidade em relação à população carioca. Neste sentido, a fim de garantir refeições regulares e de qualidade para a população em vulnerabilidade, a atual gestão municipal lançou, em caráter complementar aos RP, os Programas Prato Feito Carioca e as Cozinhas Comunitárias Cariocas..

### CONCLUSÃO

Questões financeiras, administrativas e políticas têm impacto negativo no funcionamento dos RP. Antes eram espaços de convivência e inclusão social, mas tornaram-se inacessíveis para muitas pessoas que dependiam dessas refeições para se alimentar. Esse retrocesso afeta significativamente a população em situação de vulnerabilidade, privando-as do acesso a uma alimentação adequada e de qualidade a preços acessíveis. É crucial restaurar, fortalecer, expandir e valorizar as políticas públicas e os programas no município do Rio de Janeiro voltadas ao combate à fome e à desigualdade, visando a promoção da SAN, sobretudo no cenário atual.

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BRANDÃO, T.B.C. Restaurantes populares: ferramenta de política pública sob a perspectiva da segurança alimentar e nutricional. 2017. 201 f. Tese (Doutorado em Política Social e Trabalho) - Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2017.
- OLIVEIRA, M.A. Políticas de Assistência Social e Segurança Alimentar e Nutricional e acesso à alimentação de pessoas em situação de rua no município do Rio de Janeiro. 2017. 156 f. : il. Dissertação (Mestrado em Política Social) - Universidade Federal Fluminense, Escola de Serviço Social, 2017.
- Restaurante Popular. Carioca Digital. Prefeitura do Rio. [INTERNET] Disponível em: <https://carioca.rio/servicos/servico-de-alimentacao-a-precos-populares/>. Acesso em 02.jun.2023.

## UM RETRATO DO CONSUMO ALIMENTAR EM UM TERRITÓRIO DE ELEVADA VULNERABILIDADE SOCIAL

IAN ASHILEI CASTRO SILVA, AMANDA MARINHO DE SOUZA, BEATRIZ DE AMORIM OLIVEIRA, EVELYN CRISTINA NUNES DIAS, ISABELLE LORRAINE ELOY DE SOUZA, JÉSSICA ROCHA DA SILVA, MARIA LUIZA DAMASCENO MARTINS, TAÍS DE SOUZA LOPES e VERÔNICA OLIVEIRA

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)  
*iancastro.bio@gmail.com*

A elevada densidade calórica dos ultraprocessados pode afetar negativamente a saúde, cultura, vida social e o ambiente (BRASIL, 2019). Portanto, o debate acerca do consumo desses produtos deve considerar o ambiente alimentar frente às desigualdades sociais e seu impacto em territórios vulneráveis, influenciado por aspectos políticos, culturais e socioeconômicos (DOWNS et al., 2020). Nesse sentido, o presente trabalho busca analisar o consumo de ultraprocessados por crianças e adolescentes residentes em área de elevada vulnerabilidade e compreender práticas sociais associadas ao consumo alimentar. Estudo transversal descritivo, aprovado em Comitê de Ética, que avaliou o consumo alimentar do público infantojuvenil da ONG Projeto Gramachinhos, situado no antigo aterro sanitário de Jardim Gramacho. A coleta e análise de dados foi realizada a partir do questionário de marcadores de consumo do SISVAN. Foram analisadas postagens do Instagram do projeto, bem como visita de campo e observação participante com entrevista não estruturada e registro em diário de campo. Foram avaliados 61 participantes, entre 4 e 15 anos. Na faixa etária de 4 a 9,9 anos, quase 80% das crianças consumiram hambúrguer/embutido e todas consumiram bebidas adoçadas no dia anterior. 73,9% das crianças comeram macarrão instantâneo, salgadinhos de pacote/biscoitos salgados, similar ao consumo de feijão. 83% delas consumiram biscoito recheado/doces, enquanto apenas 65,5% comeram alimentos in natura. Entre os participantes acima de 10 anos, apenas 42,1% consumiram frutas e 36,8% verduras/legumes. Destaca-se as bebidas adoçadas (78,9%) dentre os grupos de alimentos não saudáveis. Metade dos adolescentes consumiu produtos industrializados no dia anterior. No estoque do projeto e cestas básicas, percebemos significativa quantidade de ultraprocessados e ausência de frutas, legumes e verduras. Durante as ações, notamos o consumo frequente de salsicha e outros embutidos como fonte proteica nas principais refeições. Pode-se atribuir à expressiva presença de ultraprocessados na rotina da ONG, principalmente, à maior disponibilidade por meio de doação, ao baixo custo, extensa validade e facilidade de armazenamento. Segundo Downs (2020), compõem propriedades do ambiente alimentar a disponibilidade, acessibilidade, promoção e qualidade. Devido à localização, existem poucos estabelecimentos comerciais alimentícios e não há feiras livres próximas, sendo um mercado local uma opção para a população que, em sua maioria, carece de recursos financeiros. Apesar das doações possibilitarem o combate à fome e IA, os ultraprocessados advindos dessa estratégia não se adequam a uma alimentação adequada e saudável. Além disso, uma vez que a ONG sobrevive de doações, conceitos de “autonomia” e “escolha” sobre o que comer ficam amplamente comprometidos. No que diz respeito à SAN, podemos concluir que são necessárias alternativas que promovam práticas locais associadas ao acesso a alimentos saudáveis e à diminuição da exposição aos ultraprocessados.

### Referências

1- BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. atualizada [versão eletrônica] Brasília: Ministério da Saúde, 2019.

2- DOWNS, S.M.; AHMED, S.; FANZO, J.; HERFORTH, A. Food Environment Typology: Advancing an Expanded Definition, Framework, and Methodological Approach for Improved Characterization of Wild, Cultivated, and Built Food Environments toward Sustainable Diets. *Foods*. v.9, n.4, p.532, 2020. Disponível em: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC7230632/>

**Palavras-chave:** Consumo alimentar; Ultraprocessados; Segurança alimentar e nutricional.

**Apoio/Fomentos:** INJC, PR2, PR5, PIBIC



## UM RETRATO DO CONSUMO ALIMENTAR EM UM TERRITÓRIO DE ELEVADA VULNERABILIDADE SOCIAL

SILVA, Ian<sup>1</sup>; SOUZA, Amanda<sup>2</sup>; OLIVEIRA, Beatriz<sup>3</sup>; DIAS, Evelyn<sup>4</sup>; SOUZA, Isabelle<sup>5</sup>; SILVA, Jéssica<sup>6</sup>; MARTINS, Maria Luiza<sup>7</sup>; LOPES, Tais<sup>8</sup>; OLIVEIRA, Verônica<sup>9</sup>

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO<sup>1</sup>

Eixo temático: Segurança Alimentar e Nutricional

### INTRODUÇÃO

A elevada densidade calórica dos ultraprocessados pode afetar negativamente a saúde, cultura, vida social e o ambiente (BRASIL, 2019). Portanto, o debate acerca do consumo desses produtos deve considerar o ambiente alimentar frente às desigualdades sociais e seu impacto em territórios vulneráveis, influenciado por aspectos políticos, culturais e socioeconômicos (DOWNS et al., 2020).

### OBJETIVO

O objetivo desse trabalho foi analisar o consumo de ultraprocessados por crianças e adolescentes residentes em área de elevada vulnerabilidade e compreender práticas sociais associadas ao consumo alimentar.

### METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal descritivo, aprovado em Comitê de Ética, que avaliou o consumo alimentar do público infantojuvenil da ONG Projeto Gramachinhos, situado no antigo aterro sanitário de Jardim Gramacho. A coleta e análise de dados foi realizada a partir do questionário de marcadores de consumo do SISVAN. Foram analisadas postagens do Instagram do projeto, bem como visita de campo e observação participante com entrevista não estruturada e registro em diário de campo.



Imagem 1. Visita de campo, coleta de dados e observação participante



Imagem 2. Foto do Instagram com presença de ultraprocessado em grande refeição

### RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram avaliados 61 participantes, entre 4 e 15 anos. Na faixa etária de 4 a 9,9 anos, quase 80% das crianças consumiram hambúrguer/embutido e todas consumiram bebidas adoçadas no dia anterior. Nessa mesma faixa etária, o consumo de macarrão instantâneo, salgadinhos de pacote/biscoitos salgados foi similar ao consumo de feijão. E, 83% consumiram biscoito recheado/doces, enquanto apenas 65,5% comeram alimentos in natura. Entre os participantes acima de 10 anos, apenas 42,1% consumiram frutas e 36,8% verduras/legumes. Destaca-se as bebidas adoçadas (78,9%) dentre os grupos de alimentos não saudáveis. Metade dos adolescentes consumiu produtos industrializados no dia anterior.



Imagem 3. Consumo de alimentos e grupos de alimentos entre jovens de 4 a 9,9 anos



Imagem 4. Consumo de alimentos e grupos de alimentos entre jovens de 10 a 15 anos

Pode-se atribuir a expressiva presença de ultraprocessados na rotina da ONG, principalmente, à maior disponibilidade por meio de doação, ao baixo custo, a extensa validade e a facilidade de armazenamento. Segundo Downs (2020), compõem propriedades do ambiente alimentar a disponibilidade, acessibilidade, promoção e qualidade. Apesar das doações possibilitarem o combate à fome e IA, os ultraprocessados advindos dessa estratégia não se adequam a uma alimentação adequada e saudável. Além disso, uma vez que a ONG sobrevive de doações, conceitos de "autonomia" e "escolha" sobre o que comer ficam amplamente comprometidos.

### CONCLUSÃO

No que diz respeito à SAN, podemos concluir que são necessárias alternativas que promovam práticas locais associadas ao acesso a alimentos saudáveis e à diminuição da exposição aos ultraprocessados.

### REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a População Brasileira. 2. ed. atualizada [versão eletrônica]. Brasília: Ministério da Saúde, 2019.

DOWNS, S.M.; AHMED, S.; FANZO, J.; HERFORTH, A. Food Environment Typology: Advancing an Expanded Definition, Framework, and Methodological Approach for Improved Characterization of VEH, Cultivated, and Built Food Environments toward Sustainable Diets. *Food*, v.9, n.4, p.532, 2020. Disponível em: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC7230037/>

## **ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO FARELO DE AMENDOIM: UM POTENCIAL INGREDIENTE ALIMENTÍCIO DE VALOR AGREGADO**

THAIS TEIXEIRA DE OLIVEIRA, MARILIA DOS REIS NERY CHEN, ODINE ALVES, KETILY ALVES LARIÚ, DAYANE SILVA CAVALCANTE, CAMILLA LOHANNY ARAUJO DOS SANTOS, GIZELE CARDOSO FONTES SANTANA, ELIANE PEREIRA CIPOLATTI, ANETE SOUZA MECENAS e EVELIN ANDRADE MANOEL

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)  
*thaiste.oliveira@gmail.com*

**Introdução:** O farelo de amendoim é um resíduo agroindustrial de baixo valor agregado gerado partir da produção de óleo de amendoim, um ingrediente alimentício de alto valor agregado. A utilização desse coproduto na alimentação pode ser uma alternativa para redução do impacto ambiental e do desperdício pelo descarte desse alimento. O farelo de amendoim é um alimento nutritivo com alto teor de proteínas, fibras e minerais. Agregar esse resíduo em novas receitas possibilita a geração de um produto alimentício de alto valor nutricional. **Objetivos:** Avaliar a composição centesimal do farelo de amendoim e dos cupcakes enriquecidos a partir da substituição parcial da farinha de trigo por farelo de amendoim em três diferentes formulações (C1 = 0%; C2 = 20%; C3 = 25%). **Métodos:** O farelo foi gentilmente cedido pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA) e foi utilizado conforme recebido. A partir dos métodos descritos pelo Instituto Adolfo Lutz (IAL) foi determinada a composição centesimal e a caracterização físico-química do farelo de amendoim. Para determinar a atividade antioxidante, diferentes extratos foram preparados utilizando três solventes: água, etanol e metanol. As atividades antioxidantes foram determinadas com base na capacidade de sequestrar o radical livre DPPH 92,2-defenil-1-picrilhidrazil). Os cupcakes foram enriquecidos a partir da substituição parcial da farinha de trigo por farelo de amendoim em três diferentes formulações (C1 = 0%; C2 = 20%; C3 = 25%).

**Resultados:** O farelo de amendoim apresentou pH de  $6,65 \pm 0,105$ , acidez titulável de  $1,03 \pm 0,057\text{g}$  de ácido cítrico/100g; teor de sólidos solúveis  $15^\circ$ , resíduo mineral fixo  $9,95 \pm 0,027\%$  p/p e teor de água  $6,88 \pm 0,033\%$ . O farelo de amendoim apresentou baixo teor de água (6,88% de umidade), o que permite armazenamento satisfatório em temperatura ambiente. Na análise das formulações de cupcakes com adição de 20% e 25% farelo de amendoim observaram-se um aumento gradativo no teor de proteína (de C1 = 8,08% para C3 = 9,35% m/m) e fibras (C1 = 1,11% para C3 = 2,08% m/m) em comparação ao cupcake com 0% de adição. A concentração de compostos fenólicos foi determinada e o extrato metanólico apresentou a maior concentração. O decaimento da absorvância foi acompanhado ao longo do tempo (0 a 60min). Os extratos metanólicos apresentaram a melhor atividade antioxidante (maior que 80% de inibição em 15 min), seguidos pelos extratos etanólicos e aquosos. **Conclusão:** Além das propriedades nutricionais e antioxidantes benéficas, a utilização desse coproduto na indústria alimentícia contribui para agregar valor a essa matéria-prima, minimizando os impactos.

### **Referências**

Instituto Adolfo Lutz (São Paulo). Métodos físico-químicos para análise de alimentos /coordenadores Odair Zenebon, Neus Sadocco Pascuet e Paulo Tiglea -- São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008.

SOARES, A. G. Desperdício de Alimentos no Brasil – um desafio político e social a ser vencido. Embrapa: Rio de Janeiro, 2014.

**Palavras-chave:** Coproduto. Sustentabilidade. Antioxidantes.

**Apoio/Fomentos:** Embrapa

**Atividade antioxidante e caracterização físico-química do farelo de amendoim: um potencial ingrediente alimentício de valor agregado**

OLIVEIRA, Thais<sup>1</sup>; CHEN, Marília<sup>1</sup>; ALVES, Odine<sup>1</sup>; LARIÚ, Ketily<sup>1</sup>; CAVALCANTE, Dayane<sup>2</sup>; SANTOS, Camila<sup>2</sup>; SANTANA, Gizele<sup>2</sup>; MOURA, Miriam<sup>2</sup>; DA SILVA, Osman<sup>2</sup>; BASTOS, Paula<sup>2</sup>; CIPOLATTI, Eliane<sup>2</sup>; MANOEL, Evelin<sup>2</sup>; MECENAS, Anete<sup>1, 2</sup>

Universidade Estácio de Sá<sup>1</sup>; Universidade Federal do Rio de Janeiro<sup>2</sup>; Universidade do Estado do Rio de Janeiro<sup>3</sup>

**Sustentabilidade ambiental e alimentação**

**INTRODUÇÃO**

O farelo de amendoim é um resíduo agroindustrial de baixo valor gerado partir da produção de óleo de amendoim, um ingrediente alimentício de alto valor agregado. A utilização desse coproduto na alimentação pode ser uma alternativa para redução do impacto ambiental e do desperdício pelo descarte desse alimento. O farelo de amendoim é um alimento nutritivo com alto teor de atividade de antioxidantes, proteínas, fibras e minerais. Agregar esse resíduo em novas receitas possibilita a geração de um produto alimentício de alto valor nutricional.

**OBJETIVOS**

Avaliar a composição centesimal do farelo de amendoim e dos cupcakes enriquecidos a partir da substituição parcial da farinha de trigo por farelo de amendoim em três diferentes formulações (C1 = 0%; C2 = 20%; C3 = 25%).

**METODOLOGIA**

O farelo foi gentilmente cedido pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA) e foi utilizado conforme recebido. A partir dos métodos descritos pelo Instituto Adolfo Lutz (IAL) foi determinada a composição centesimal e a caracterização físico-química do farelo de amendoim. Para determinar a atividade antioxidante, diferentes extratos foram preparados utilizando três solventes: água, etanol e metanol. As atividades antioxidantes foram determinadas pelo farelo com base na capacidade de sequestrar o radical livre DPPH (2,2-difenil-1-picrilhidrazil). Os cupcakes foram enriquecidos a partir da substituição parcial da farinha de trigo por farelo de amendoim em três diferentes formulações (C1 = 0%; C2 = 20%; C3 = 25%).

**APOIO**



**RESULTADOS**

O farelo de amendoim apresentou pH de  $6,65 \pm 0,105$ , acidez titulável de  $1,03 \pm 0,057$ g de ácido cítrico/100g; teor de sólidos solúveis  $15^\circ$ , resíduo mineral fixo  $9,96 \pm 0,027\%$  p/p e teor de água  $6,88 \pm 0,033\%$ . O farelo de amendoim apresentou baixo teor de água (6,88% de umidade), o que permite armazenamento satisfatório em temperatura ambiente. A concentração de compostos fenólicos foi determinada e o extrato metanólico apresentou a maior concentração. O decaimento da absorbância foi acompanhado ao longo do tempo (0 a 60min). Os extratos metanólicos apresentaram a melhor atividade antioxidante (maior que 80% de inibição em 15 min), seguidos pelos extratos etanólicos e aquosos. Na análise das formulações de cupcakes com adição de 20% e 25% farelo de amendoim observaram-se um aumento gradativo no teor de proteína (de C1 = 8,08% para C3 = 9,35% m/m) e fibras (C1 = 1,11% para C3 = 2,08% m/m) em comparação ao cupcake com 0% de adição.

Tabela 1 – Caracterização físico-química do farelo de amendoim e dos cupcakes

Parâmetro	Resultado (valores médios e desvio padrão)			
	Farelo	Cupcake 0%	Cupcake 20%	Cupcake 25%
pH	6,65 ± 0,10	7,66 ± 0,32	7,15 ± 0,03	7,23 ± 0,10
Ácido (g Ac. cítrico/100g)	1,03 ± 0,05	0,23 ± 0,02	0,33 ± 0,02	0,31 ± 0,02
Gras Sólis	15 <sup>o</sup>	21 <sup>o</sup>	21 <sup>o</sup>	39 <sup>o</sup>
Relação farelo/água total	14,56	91,88	80,69	61,29
Lípido (g lipídeos totais)	30,14 ± 2,76	15,216,62	12,610,32	17,610,27
Óxido (Nen/m)	9,95 ± 0,02	1,74 ± 0,01	1,65 ± 0,04	1,66 ± 0,01
Umidade (%)	6,88 ± 0,03	25,710,36	27,210,26	27,610,11
Fibras (Nen/m)	16,009 ± 1,42	1,119 ± 0,10	2,388 ± 0,21	2,080 ± 0,31
Proteína %	45,364 ± 1,42	8,089 ± 0,52	9,249 ± 0,54	9,256 ± 0,35

**CONCLUSÃO**

Este trabalho demonstra que o enriquecimento de farelo de amendoim, aumenta o teor de proteínas, fibras e minerais da preparação. Além das suas propriedades nutricionais e benéficas, a utilização desse coproduto na indústria alimentícia contribui para agregar valor a essa matéria-prima, minimizando os impactos ambientais.

**REFERÊNCIAS**

Instituto Adolfo Lutz (São Paulo). Métodos físico-químicos para análise de alimentos (coordenadoras Odair Zanetti, Neus Sadoeco Pascoal e Paulo Tiglia – São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008).  
SOARES, A. G. Desperdício de Alimentos no Brasil – um desafio político e social a ser vencido. EMBRAPA: Rio de Janeiro, 2014.

## DESENVOLVIMENTO DE FARINHA DE FOLHA DE BRÓCOLIS: COMPOSIÇÃO CENTESIMAL, CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E TESTE DE ACEITAÇÃO (BRASSICA OLERACEA L. VAR. ITÁLICA PLENCK)

THAIS TEIXEIRA DE OLIVEIRA, MARILIA DOS REIS NERY CHEN, ANETE DE SOUZA MECENAS,  
PAULA BASTOS e MIRIAN RIBEIRO LEITE MOURA

Universidade Estácio de Sá (UNESA)

*thaiste.oliveira@gmail.com*

**Introdução:** No mundo o descarte de alimentos chega a ser um terço do que é produzido e ocorre em todas as etapas da produção, do plantio ao consumidor final. O uso integral de alimentos é uma alternativa para redução do desperdício e do impacto ambiental gerado por esses resíduos. O uso das partes comestíveis não convencionais dos alimentos é uma grande tendência para enriquecer produtos alimentícios, as inclusões dessas partes aumentam o valor nutricional, aumentando o aporte de nutrientes, além de promover uma ação sustentável. As folhas de brócolis, que normalmente são descartadas, são mais nutritivas que a própria flor, sendo ricas em cálcio, ferro, magnésio e zinco que contribuem para os efeitos promotores da saúde. O Brasil é o principal produtor de brócolis da América Latina, chegando a quase 290 mil toneladas por ano. **Objetivos:** Avaliar em diferentes proporções a substituição da farinha de trigo por farinha de folha de brócolis e aplicar o teste de aceitação do produto por crianças na faixa etária de 7 a 10 anos da Creche Escola Sossego da Mamãe. **Métodos:** A partir dos métodos descritos pelo Instituto Adolfo Lutz (IAL) foi determinada a composição centesimal e a caracterização físico-química da farinha de folha de brócolis desenvolvida no laboratório de técnica dietética a partir da moagem das folhas de brócolis, os cupcakes enriquecidos a partir da substituição parcial da farinha de trigo por farinha de folhas de brócolis em três diferentes formulações (C1 = 0%; C2 = 5%; C3 = 10%) e a aceitação do C3 entre crianças com a escala hedônica de 5 pontos, caracterizado como trabalho de caráter exploratório do tipo quantitativo, foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa identificado pelo CAAE nº 46777821.0.0000.5284. Os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), bem como os pais autorizando a participação das crianças. **Resultados:** Na análise das formulações de cupcakes com adição de 5% e 10% de farinha de brócolis observaram-se um aumento gradativo no teor de cinzas (de C1 = 1,33% para C3 = 1,78% m/m), fibras (C1 = 1,38% para C3 = 7,52% m/m) e proteínas (C1 = 6,4% para C3 = 7,5%) em comparação ao cupcake com 0% de adição e 85,71% de notas “5 – Adorei” no teste de aceitação. **Conclusão:** Considerando a importância de uma alimentação mais nutritiva para a saúde e a redução do impacto gerado pelo desperdício de alimento, este trabalho mostrou que a farinha elaborada com as folhas de brócolis que seriam descartadas, enriqueceu a preparação em proteínas, minerais e principalmente fibras, reduziu o desperdício das folhas de brócolis e obteve boa aceitação entre crianças de 7 a 10 anos.

### Referências

CARMO, A. S., ALMEIDA, J. M., & HOLANDA, H. D. (2017). Avaliação sensorial de biscoitos tipo cookies utilizando a farinha de manga tommy atkins (*Mangifera indica* L.). *Revista Brasileira de Agrotecnologia*, 7(2), 288-293.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

FAO. (2013). Food wastage footprint: Impacts on natural resources. França. Disponível em: <<http://www.fao.org/3/i3347e/i3347e.pdf>> Acesso em: 24 de abril de 2022.

**Palavras-chave:** Reaproveitamento. Sustentabilidade. Uso integral.

**Apoio/Fomentos:** -







## INCORPORAÇÃO DE ASPECTOS SUSTENTÁVEIS NA PERCEPÇÃO DE UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL POR INDIVÍDUOS ADULTOS BRASILEIROS E ITALIANOS

ISABELLA MAGLIANO ARMENTANO, RAFAELA KAREN FABRI, SUELLEN SECHI MARTINELLI,  
SUZI BARLETTO CAVALLI, ANDREA FANTINI e MARIA ANGELA PERITO  
Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ)  
*rafa.kf@gmail.com*

**Introdução:** Os modos de produção, processamento, distribuição e consumo que caracterizam o sistema alimentar hegemônico contemporâneo impactam negativamente tanto a saúde humana quanto o planeta. Uma alimentação para ser saudável precisa ser proveniente de um sistema alimentar mais sustentável. Nesse contexto, escolhas individuais e coletivas desempenham um importante papel na sustentabilidade relacionada à alimentação, uma vez que decidem o que apoiar com seus hábitos alimentares. A busca por alimentos saudáveis tem sido apontada como um dos fatores que influenciam essas escolhas. Dessa forma, observa-se a importância de entender se os indivíduos pensam em sustentabilidade ao buscar por uma alimentação saudável. **Objetivo:** analisar a incorporação de aspectos sustentáveis na percepção sobre alimentação saudável de indivíduos adultos do Brasil e da Itália. **Método:** pesquisa exploratória e transversal com abordagem de análise qualitativa de conteúdo conforme Bardin (2010). Foram utilizados questionários disponibilizados online, por 1 mês (final de 2018/início de 2019). Que continha questões abertas (“se considera uma pessoa que faz/busca uma alimentação saudável” e “porque se considera alguém que faz/busca uma alimentação saudável”) e fechadas (caracterização sociodemográfica). A população incluiu indivíduos da região Sul do Brasil, principalmente de Florianópolis, e da região de Abruzzo, na Itália, principalmente de Teramo. Para a análise da percepção sobre alimentação saudável, o conteúdo (trechos das respostas) foi categorizado de modo misto indutivo, a partir de categorias e códigos definidos a priori com base em Fabri (2021), possibilitando a inclusão de outros durante a análise. A pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética. **Resultados:** Participaram da pesquisa 269 indivíduos, sendo 95 do Brasil e 174 da Itália, a maioria do sexo feminino, com até 35 anos. No Brasil predominou população com pós-graduação (incompleta/completa) e na Itália um público mais jovem universitário. A análise de conteúdo resultou 511 trechos categorizados (somados os dois países), dos quais somente 98 eram relacionados a aspectos de sustentabilidade (os demais estiveram relacionados sobretudo a aspectos nutricionais, não detalhados nesse resumo). Das oito categorias relacionadas a sustentabilidade definida por Fabri (2021), seis estavam presentes: Valorização dos alimentos orgânicos, Valorização de alimentos de origem conhecida, Valorização dos alimentos locais, Consumo de alimentos frescos e /ou naturais, Respeito pela sazonalidade e Dieta baseada em vegetais. Os aspectos sustentáveis foram mais citados nas falas da população italiana (n=61) do que na da população brasileira (n=31). A principal diferença foi em relação à valorização de alimentos locais. **Conclusão:** Aspectos de sustentabilidade foram pouco citados pelas populações dos dois países como parte de uma alimentação saudável. É necessário enfatizar a importância da sustentabilidade como parte uma alimentação saudável, a fim de promover escolhas verdadeiramente mais saudáveis, promotoras de um sistema alimentar mais sustentável.

### Referências

FABRI RK, MARTINELLI SS, PERITO MA, FANTINI A, CAVALLI SB. Absence of symbolic and sustainable aspects in recommendations for healthy eating: a qualitative analysis of food-based dietary guidelines. *Rev Nutr* [Internet]. 2021;34:e200120.

MARTINELLI SS, CAVALLI SB. Alimentação saudável e sustentável: uma revisão narrativa sobre desafios e perspectivas. Universidade Federal de Santa Catarina, 2019.

BARDIN L. Análise de conteúdo. 3ª ed. Lisboa: Edições 70; 2010.

**Palavras-chave:** Sustentável; Saudável; Sistema Alimentar; Percepção.

**Apoio/Fomentos:** Capes - possibilitou o desenvolvimento da pesquisa em âmbito de doutorado de um dos autores (bolsa de doutorado e bolsa de doutorado no exterior)



# INCORPORAÇÃO DE ASPECTOS SUSTENTÁVEIS NA PERCEPÇÃO DE UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL POR INDIVÍDUOS ADULTOS BRASILEIROS E ITALIANOS

ARMENTANO, Isabella<sup>1</sup>; FABRI, Rafaela<sup>1</sup>; MARTINELLI, Suelen<sup>2</sup>; CAVALLI, Suzi<sup>2</sup>; FANTINI, Andrea<sup>3</sup>; PERITO, Maria<sup>3</sup>; rafaela.kfabri@gmail.com

UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO<sup>1</sup>; UNIVERSIDADE FEDERAL E SANTA CATARINA<sup>2</sup>; UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TERAMO<sup>3</sup>  
Sustentabilidade Ambiental e Alimentação

## INTRODUÇÃO

Os modos de produção, processamento, distribuição e consumo que caracterizam o sistema alimentar hegemônico contemporâneo impactam negativamente tanto a saúde humana quanto o planeta. Uma alimentação para ser saudável precisa ser proveniente de um sistema alimentar mais sustentável. Nesse contexto, escolhas individuais e coletivas desempenham um importante papel na sustentabilidade relacionada à alimentação, uma vez que decidem o que apoiar com seus hábitos alimentares. A busca por alimentos saudáveis tem sido apontada como um dos fatores que influenciam essas escolhas. Dessa forma, observa-se a importância de entender se os indivíduos pensam em sustentabilidade ao buscar por uma alimentação saudável.

## OBJETIVO

Analisar a incorporação de aspectos sustentáveis na percepção sobre alimentação saudável de indivíduos adultos do Brasil e da Itália.

## METODO

Pesquisa exploratória e transversal com abordagem de análise qualitativa de conteúdo conforme Bardin (2010). Foram utilizados questionários disponibilizados online, por 1 mês (final de 2018/início de 2019). Que continha questões abertas ("se considera uma pessoa que faz/busca uma alimentação saudável" e "porque se considera alguém que faz/busca uma alimentação saudável") e fechadas (caracterização sociodemográfica). A população incluiu indivíduos da região Sul do Brasil, principalmente de Florianópolis, e da região de Abruzzo, na Itália, principalmente de Teramo. Para a análise da percepção sobre alimentação saudável, o conteúdo (trechos das respostas) foi categorizado de modo misto indutivo, a partir de categorias e códigos definidos a priori com base em Fabri (2021), possibilitando a inclusão de outros durante a análise. A pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética.

## RESULTADOS

Participaram da pesquisa 269 indivíduos, sendo 95 do Brasil (BR) e 174 da Itália (IT), a maioria do sexo feminino, com até 35 anos. No Brasil predominou população com pós-graduação (incompleta/completa) e na Itália um público mais jovem universitário. A análise de conteúdo resultou 511 trechos categorizados (somados os dois países), dos quais somente 98 eram relacionados a aspectos de sustentabilidade (os demais estiveram relacionados sobretudo a aspectos nutricionais, não detalhados aqui). Das oito categorias relacionadas a sustentabilidade definida por Fabri (2021), seis estavam presentes (Figura 1)...

Figura 1 – Dimensão sustentável, suas respectivas categorias e códigos percebidos como parte de uma alimentação saudável

Dimensão Essencialmente sustentável					
Categoria	Código	n. BR	n. IT	n. Total	
Valorização dos alimentos orgânicos	Preocupação em relação ao consumo de alimentos orgânicos ou agroecológicos	11	11	22	
	Alimento genuíno	0	4	4	
	Aquisição de orgânicos diretamente de produtores	1	0	1	
	Evitar transgênicos	0	1	1	
<b>Total</b>		<b>12</b>	<b>16</b>	<b>28</b>	
Categoria	Código	n. BR	n. IT	n. Total	
Valorização dos alimentos locais	Consumo de alimentos locais (em geral)	1	9	10	
	Culto de alimentos	2	6	8	
<b>Total</b>		<b>3</b>	<b>15</b>	<b>18</b>	
Consumo de alimentos frescos e/ou naturais	Consumo de alimentos naturais	7	1	8	
	Consumo de alimentos frescos em geral	4	4	8	
	Consumo de vegetais e frutas frescos	0	1	1	
<b>Total</b>		<b>11</b>	<b>6</b>	<b>17</b>	
Valorização de alimentos de origem conhecida	Consumo de alimentos de fontes casuais e comunitárias	1	2	3	
	Consumo de alimentos por agricultores familiares e pequenos produtores	0	2	2	
	Consumo de alimentos por agricultores familiares e pequenos produtores	0	2	2	
<b>Total</b>		<b>1</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	
Preocupação com características do alimento, procedência (origem) modo de fazer (em geral)	Preocupação com características do alimento, procedência (origem) modo de fazer (em geral)	0	10	10	
	<b>Total</b>		<b>0</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
Categoria	Código	n. BR	n. IT	n. Total	
Respeito pela sazonalidade	Optar por vegetais e frutas de época	1	0	1	
	Seleção de alimentos conforme sazonalidade	1	4	5	
<b>Total</b>		<b>2</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	
Dieta à base de vegetais	Preferir alimentos de origem vegetal	3	1	4	
	<b>Total</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	

Foram esses: Valorização dos alimentos orgânicos, Valorização de alimentos de origem conhecida, Valorização dos alimentos locais, Consumo de alimentos frescos e /ou naturais, Respeito pela sazonalidade e Dieta baseada em vegetais. Os aspectos sustentáveis foram mais citados nas falas da população italiana (n=61) do que na da população brasileira (n=31). A principal diferença foi em relação à valorização de alimentos locais.

## CONCLUSÃO

Aspectos de sustentabilidade foram pouco citados pelas populações dos dois países como parte de uma alimentação saudável. É necessário enfatizar a importância da sustentabilidade como parte de uma alimentação saudável.

## REFERÊNCIAS

- FABRI RK, MARTINELLI SS, PERITO MA, FANTINI A, CAVALLI SB. Absence of symbolic and sustainable aspects in recommendations for healthy eating: a qualitative analysis of Food-based dietary guidelines. *Rev Nutr [Internet]*. 2021;34:e200120.  
MARTINELLI SS, CAVALLI SB. Alimentação saudável e sustentável: uma revisão narrativa sobre desafios e perspectivas. Universidade Federal de Santa Catarina. 2018.  
BARDIN L. Análise de conteúdo. 3a ed. Lisboa: Edições 70; 2010.

## PERCEPÇÃO DO CONSUMIDOR SOBRE ALIMENTOS SUSTENTÁVEIS E PESQUISA DE INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO DE CONSUMO SUSTENTÁVEL DE ALIMENTOS

GABRIELA OLIVEIRA DOS SANTOS, KARLLENE LIMA OLIVEIRA, LETÍCIA MARTINS RAPOSO e ELLEN MAYRA MENEZES AYRES  
Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO)  
*gabriela.santos@edu.unirio.br*

A alimentação sustentável é descrita como uma dieta composta por alimentos que contribuem não somente para a saúde, mas para a sustentabilidade de todo sistema alimentar. Iniciativas focadas na educação alimentar e nutricional, como foi a construção do Guia Alimentar de 2014, são importantes para aumentar o nível de consciência da população sobre um estilo de vida mais sustentável e saudável. Para entender como consumidores compreendem a alimentação sustentável, podem ser usadas ferramentas qualitativas como a Associação de Palavras, usada pela Psicologia e Sociologia. No entanto, obter instrumentos de rápida aplicação que abrangem o nível de conhecimento dos compradores em relação às dimensões de sustentabilidade e saúde ao escolher um alimento pode contribuir para a promoção de uma educação alimentar sustentável e mais saudável. O presente trabalho objetiva avaliar a percepção de consumidores sobre alimentos sustentáveis por meio da metodologia de associação de palavras (AP) descrita por Doise et al., (1993); e realizar uma revisão bibliográfica sobre instrumentos que avaliem o consumo sustentável de alimentos. O teste foi realizado no mês de novembro de 2019 com 190 consumidores maiores de 18 anos, no Laboratório de Ciências Sensoriais e do Consumidor da Escola de Nutrição da UNIRIO. Os respondentes estiveram diante da seguinte solicitação: “Escreva ao menos 3 palavras, termos ou frases que vem a sua mente quando pensa em ALIMENTO SUSTENTÁVEL”. As respostas foram transcritas no programa Microsoft Excel. A análise dos dados foi realizada através de codificação indutiva de triangulação, pelo agrupamento dos termos formando categorias, e depois de categorias em dimensões. Os programas estatísticos R e XLSTAT foram utilizados nas análises. A revisão bibliográfica sobre instrumentos para avaliação do consumo sustentável foi executada através de um levantamento nas bases de dados Science Direct e CAPES, utilizando os descritores (sustainable AND food AND scale AND choice AND green AND consumption). Os alimentos sustentáveis foram relacionados às categorias Meio Ambiente (36,84%), Aproveitamento Integral (22,63%) e Orgânicos (22,11%), e percebidos como “favoráveis ao meio ambiente” e de “produção orgânica”, denotando que outros benefícios, como os sociais, ainda não estão claros. A maioria dos trabalhos identificados utilizava a Avaliação do Ciclo de Vida (ACV), mas foram buscados recursos avaliativos de aplicação mais prática. Foram encontrados índices e questionários, restritos ao consumo de alimentos, que aferiram a sensibilidade ambiental dos consumidores e aspectos éticos. O Sustainable Food Choice Questionnaire (SUS-FCQ) se destaca pela fácil aplicação e uso complementar ao Food Choice Questionnaire (FCQ). É necessário entender como comunicar características dos alimentos sustentáveis, para minimizar possíveis objeções de consumo, e promover hábitos alimentares mais sustentáveis e saudáveis. Para tanto, a viabilidade e possibilidade de traduzir instrumentos validados, como o SUS-FCQ, merece ser investigada.

### Referências

- ARES, G.; GIMÉNEZ, A.; GÁMBARO, A. Understanding consumers' perception of conventional and functional yogurts using word association and hard laddering. *Food Quality and Preference*, Vol. 19, n. 7, p. 636-643, 2008.
- DOISE, W.; CLÉMENCE, A.; LORENZI-CIOLDI, F. *The quantitative analysis of social representations*. Hemel Hempstead: Harvester Wheatsheaf, 1993.

Verain, M. C. D. et al. Sustainable food choice motives: The development and cross-country validation of the Sustainable Food Choice Questionnaire (SUS-FCQ). Food Quality and Preference, v. 93, p. 104267, 1 out. 2021.

**Palavras-chave:** associação de palavras; alimentos; consumo sustentável; avaliação.

**Apoio/Fomentos:** UNIRIO, CNPq.





## PERCEÇÃO DO CONSUMIDOR SOBRE ALIMENTOS SUSTENTÁVEIS E PESQUISA DE INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO DE CONSUMO SUSTENTÁVEL DE ALIMENTOS

SANTOS, Gabriela<sup>1</sup>; OLIVEIRA, Karliene<sup>2</sup>; RAPOSO, Leticia<sup>3</sup>; AYRES, Ellen Mayra<sup>4</sup>

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO – UNIRIO<sup>1</sup>

Sustentabilidade ambiental e alimentação

[gabriela.santos@edu.unirio.br](mailto:gabriela.santos@edu.unirio.br)



### INTRODUÇÃO

Dietas sustentáveis devem proteger e respeitar a biodiversidade e os ecossistemas, ser culturalmente aceitáveis e acessíveis, ser economicamente justas; ser nutricionalmente adequadas, seguras e saudáveis; além de otimizar os recursos naturais e humanos.



(FAO, 2019)

Associação de Palavras (AP) se baseia na suposição:

Conceito ou estímulo + Solicitar ao respondente uma livre associação de ideias

— Acesso relativamente irrestrito às representações mentais da provocação inicial



(Ares et al., 2008)

### OBJETIVO



Avaliar a percepção de consumidores sobre alimentos sustentáveis por meio da metodologia de associação de palavras (AP), e realizar uma revisão bibliográfica sobre instrumentos que avaliem o consumo sustentável de alimentos.

### METODOLOGIA



Figura 1. Modelo de ficha de associação de palavras.



Revisão bibliográfica sobre instrumentos para avaliação do consumo sustentável. Descritores utilizados – (sustainable AND food AND scale AND choice AND green AND consumption).

### RESULTADOS

#### PERCEÇÃO DE CONSUMIDORES SOBRE ALIMENTOS SUSTENTÁVEIS

- Sustentabilidade foi a dimensão mais expressiva
- Aspectos econômicos e sociais pouco percebidos

Tabela 1 - Dimensões e frequência de palavras mencionadas por categorias

Dimensão (%)	Categoria	Total	%
Sustentabilidade 22,95	Mio Ambiente (consciência ambiental, livre de exploração ambiental)	70	→ 38,64
	Economia (econômico, custo-benefício, economia circular)	21	→ 11,65
	Ecológico (ecologicamente correto, ecologia, ecossistema)	10	5,28
	Futuro (atender a necessidade sem prejudicar o futuro, futuro, respeitar as gerações futuras)	10	5,28
	Sustentabilidade (tripé da sustentabilidade, sustentabilidade, alternativa sustentável)	9	4,74
	Social (consciência social, bem-estar social, socialmente justo)	7	→ 3,68

Legenda: Dimensão (%) - título da dimensão e percentual do somatório dos termos das categorias em relação ao total de termos coletados (n=576); % - percentual de cada categoria em relação ao total de consumidores (n=102); Termos entre parênteses - termos mais relevantes de cada categoria.

#### REVISÃO SOBRE USO DE INSTRUMENTOS OU ESCALAS PARA MEDIR CONSUMO SUSTENTÁVEL DE ALIMENTOS

A maioria utilizava metodologias pouco práticas e custosas, ou eram escalas não restritas ao consumo sustentável de alimentos.



#### Questionário de Escolha Alimentar Sustentável (SUS-FCQ) Verain et al. (2021)

- Conceito geral de sustentabilidade
- Motivos, atitudes e comportamentos de consumidores
- quanto à saudabilidade e à escolha de alimentos sustentáveis.



### CONCLUSÃO

Desafio de informar aos consumidores sobre as características dos alimentos sustentáveis e estimular o consumo destes.



O aprofundamento desta pesquisa nos levou ao SUS-FCQ, um instrumento validado, cuja viabilidade de adaptação transcultural para a realidade da nossa população merece ser investigada.

### REFERÊNCIAS

- ARES, G.; GIMÉNEZ, A.; GÁMBARO, A. Understanding consumers' perception of conventional and functional yogurts using word association and hard laddering. *Food Quality and Preference*, Vol. 19, n. 7, p. 636-643, 2008.
- DOISE, W.; CLEMENCE, A.; LORENZI-CIOLDI, F. The quantitative analysis of social representations. Hemel Hempstead: Harvester Wheatsheaf, 1993.
- Verain, M. C. D. et al. Sustainable food choice motives: The development and cross-country validation of the Sustainable Food Choice Questionnaire (SUS-FCQ). *Food Quality and Preference*, v. 93, p. 104267, 1 out. 2021.

## PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) ESCOLAR NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

FLAVIA DOS SANTOS ALVES DE ALBUQUERQUE, JOÃO GABRIEL DO CARMO FRAGOSO DE OLIVEIRA, ANA CAROLINA CORDEIRO, GIULLIA GARCIA DA SILVA LOPES COSTA e RAFAELA KAREN FABRI

Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ)

*rafa.kf@gmail.com*

**Introdução:** O sistema alimentar atual hegemônico tem impactos negativos tanto para o ambiente como para a sociedade. As UAN possuem grande importância nesse cenário, pois são responsáveis pela aquisição de uma grande quantidade de alimentos, além de realizar escolhas coletivas e contribuir na conscientização dos consumidores em suas escolhas individuais. Frente a isso, os gestores e demais responsáveis pelas tomadas de decisão são reconhecidos como imprescindíveis na busca por um processo produtivo de refeições mais sustentáveis. **Objetivo:** realizar diagnóstico de práticas de sustentabilidade em uma UAN escolar do Rio de Janeiro. **Método:** pesquisa transversal de caráter quantitativo descritivo. A coleta de dados foi realizada a partir de instrumentos desenvolvidos para avaliar as práticas de sustentabilidade em restaurantes, sendo esses: check-list desenvolvido por Tasca e colaboradores (2022) (instrumento A) e check-list desenvolvido por Colares e colaboradores (2018) (instrumento B), adaptado com o intuito de incluir questões não abordadas no instrumento anterior. Ressalta-se que o primeiro instrumento citado foi desenvolvido visando contemplar aspectos de sustentabilidade ambiental, econômica e social e o segundo tinha foco em sustentabilidade ambiental. Os instrumentos contemplavam 89 questões (36 instrumento A e 54 instrumento B) relacionadas a: 1. Características de equipamentos e das instalações da UAN; 2. Etapas do processo produtivo de refeições; 3. Programas de certificação ambiental e treinamentos em sustentabilidade; 4. Recursos Naturais; 5. Resíduos sólidos; 6. Água; 7. Energia; 8. Documentação. A análise foi realizada por meio de frequência simples, representada em percentual de adequação e inadequação. **Resultado:** A UAN escolar apresentou 49,5% de adequação, considerando os dois instrumentos. Considerando cada instrumento isoladamente os percentuais de adequação foram de 39% de acordo com Tasca (2022) e 56,5% de acordo com Colares (2018), o que indica maiores adequações em quesitos relacionados à sustentabilidade ambiental. Dentre as inadequações cita-se aquelas relacionadas às etapas de planejamento de cardápios, compras e preparo dos alimentos. A unidade não fazia o uso de fichas técnicas de preparo, de plantas alimentícias não convencionais, de alimentos orgânicos ou agroecológicos, o aproveitamento integral dos alimentos e a compra de alimentos da agricultura familiar. Ainda, fazia o uso de alimentos ultraprocessados e geneticamente modificados e havia a presença de frituras. Apesar de ter preocupação com aquisição de ultraprocessados prontos pra consumo, ainda havia o uso de ingredientes ultraprocessados, sobretudo molhos prontos. A UAN não fazia controle em relação ao desperdício de alimentos e gerenciamento de resíduos. Tanto os profissionais quanto os comensais não recebiam práticas educativas sobre a temática de sustentabilidade. **Conclusão:** As adequações identificadas foram sobretudo relacionadas a aspectos ambientais e estruturais. Grande parte das inadequações são passíveis de alteração dentro da Unidade. Ressalta-se a necessidade de profissionais que incorporem práticas de sustentabilidade na sua prática profissional.

### Referências

LAIRON D. Biodiversity and sustainable nutrition with a food-based approach. In: LBurlingame B, Dernini, S, editor. Sustainable Diets and Biodiversity. Rome: FAO; 2012.



COLARES, LG; TAVARES et al. Lista de verificação de boas práticas ambientais para serviços de alimentação: elaboração, validação de conteúdo e confiabilidade interavaliadores. Brazilian Journal of Food Technology [online]. 2018, v. 21

TASCA, CGO; MARTINELLI, SS ; CAVALLI, SB. Sustainability practices in public institutional restaurants: definition of criteria using the Delphi technique. Journal of Foodservice Business Research, v. 1, p. 1-18, 2022.

**Palavras-chave:** Sustentabilidade, Restaurantes; Check-list

**Apoio/Fomentos:** Universidade do Estado do Rio de Janeiro - financiamento do projeto, modalidade de produção.



## PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) ESCOLAR NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

ALBUQUERQUE, Flávia <sup>1</sup>; COSTA, Giulia; OLIVEIRA <sup>1</sup>, João; OLIVEIRA, Ana Carolina <sup>1</sup>; FABRI, Rafaela <sup>1</sup>  
rafaela.kfabri@gmail.com

INSTITUTO DE NUTRIÇÃO/UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - Uerj <sup>1</sup>  
Sustentabilidade Ambiental e Alimentação

### Introdução

O sistema alimentar atual hegemônico tem impactos negativos tanto para o ambiente como para a sociedade. As UAN possuem grande importância nesse cenário, pois são responsáveis pela aquisição de uma grande quantidade de alimentos, além de realizar escolhas coletivas e contribuir na conscientização dos consumidores em suas escolhas individuais. Frente a isso, os gestores e demais responsáveis pelas tomadas de decisão são reconhecidos como imprescindíveis na busca por um processo produtivo de refeições mais sustentáveis.

### Objetivo:

Realizar diagnóstico de práticas de sustentabilidade em uma UAN escolar do Rio de Janeiro.

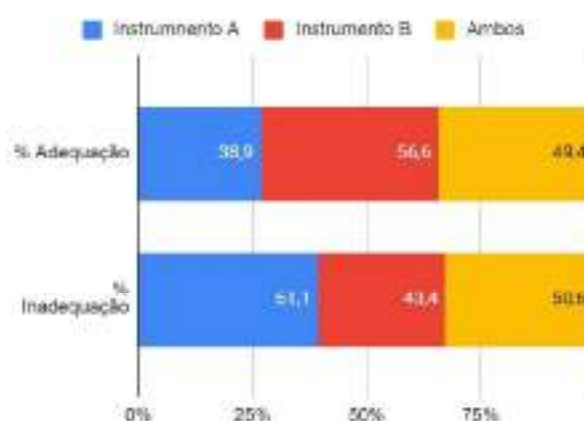
### Método:

Pesquisa transversal de caráter quantitativo descritivo. A coleta de dados foi realizada a partir de instrumentos desenvolvidos para avaliar as práticas de sustentabilidade em restaurantes, sendo esses: checklist desenvolvido por Tasca e colaboradores (2022) (instrumento A) e checklist desenvolvido por Colares e colaboradores (2018) (instrumento B), adaptado com o intuito de incluir questões não abordadas no instrumento anterior. Ressalta-se que o primeiro instrumento citado foi desenvolvido visando contemplar aspectos de sustentabilidade ambiental, econômica e social e o segundo tinha foco em sustentabilidade ambiental. Os instrumentos contemplavam 89 questões (36 instrumento A e 54 instrumento B) relacionadas a: 1. Características de equipamentos e das instalações da UAN; 2. Etapas do processo produtivo de refeições; 3. Programas de certificação ambiental e treinamentos em sustentabilidade; 4. Recursos Naturais; 5. Resíduos sólidos; 6. Água; 7. Energia; 8. Documentação. A análise foi realizada por meio de frequência simples, representada em percentual de adequação e inadequação.

### Resultados:

A UAN escolar apresentou 49,5% de adequação, considerando os dois instrumentos. Considerando cada instrumento isoladamente os percentuais de adequação foram de 39% de acordo com Tasca (2022) e 56,5% de acordo com Colares (2018) (Gráfico 1), o que indica maiores adequações em quesitos relacionados à sustentabilidade ambiental.

Gráfico 1: Percentual de adequação quanto a Boas Práticas Sustentáveis de acordo com os dois instrumentos de avaliação utilizados



Dentre as inadequações cita-se aquelas relacionadas às etapas de planejamento de cardápios, compras e preparo dos alimentos. A unidade não fazia o uso de fichas técnicas de preparo, de plantas alimentícias não convencionais, de alimentos orgânicos ou agroecológicos, o aproveitamento integral dos alimentos e a compra de alimentos da agricultura familiar. Ainda, fazia o uso de alimentos ultraprocessados e geneticamente modificados e havia a presença de frituras. Apesar de ter preocupação com aquisição de ultraprocessados prontos pra consumo, ainda havia o uso de ingredientes ultraprocessados, sobretudo molhos prontos. A UAN não fazia controle em relação ao desperdício de alimentos e gerenciamento de resíduos. Tanto os profissionais quanto os comensais não recebiam práticas educativas sobre a temática de sustentabilidade.

### Conclusão

As adequações identificadas foram sobretudo relacionadas a aspectos ambientais e estruturais. Grande parte das inadequações são passíveis de alteração dentro da Unidade. Ressalta-se a necessidade de profissionais que incorporem práticas de sustentabilidade na sua prática profissional.

### Referências Bibliográficas:

- LAIRON D. Biodiversity and sustainable nutrition with a food based approach. In: LBarkingame B, Demini, S, editor. Sustainable Diets and Biodiversity. Rome: FAO; 2012. COLARES LG; TAVARES et al. Lista de verificação de boas práticas ambiente para serviços de alimentação: elaboração, validação de conteúdo e confiabilidade. Interavaliadores. Brazilian Journal of Food Technology [online]. 2018, v. 21. TASCA, CGO; MARTINELLI, SB. Sustainability practices in public institutional restaurants: definition of criteria using the Delphi technique. Journal of Foodservice Business Research, v. 1, p. 1-18, 2022.

## OFICINAS DE COMPOSTAGEM COMO ESTRATÉGIA DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL NO AMBIENTE ESCOLAR

JENNIFER CALAZANS DA CONCEIÇÃO, GABRIELA DA SILVEIRA LOPES, LAÍS NUNES DE OLIVEIRA FREITAS, REBECA ROCHA DA SILVA, SABRINA MENEZES RAMOS, MARCELA DE ARAÚJO SANTANA RODRIGUES, KAMILA CARLA BERTU SOARES, PATRÍCIA CAMACHO DIAS, DANIELE DA SILVA BASTOS SOARES, ROSEANE MOREIRA SAMPAIO BARBOSA, LUCILEIA GRANHEN TAVARES COLARES e MARCELLY CHRISTINA CABRAL DOS SANTOS  
Universidade Federal Fluminense (UFF)  
*jennifercalazans@id.uff.br*

**INTRODUÇÃO:** A produção de resíduos sólidos firmou-se como uma preocupação pública considerando os seus efeitos ao meio ambiente e a busca por soluções que os amenizem (HIRT, 2012). Nas escolas, grande parte desses resíduos é constituída por matéria orgânica gerada pela alimentação, podendo ter como destino vias alternativas como a compostagem (MARTINS Et al., 2017). Considerando a geração de resíduos e o estímulo à sustentabilidade no âmbito escolar, é possível alinhar tais conceitos com a implementação de oficinas pedagógicas como ferramenta de construção e troca de conhecimentos entre os atores envolvidos. **OBJETIVO:** Descrever o processo de implementação de oficinas de compostagem em escolas municipais de Niterói. **METODOLOGIA:** Foram desenvolvidas diferentes oficinas para sensibilização dos atores escolares em 2 Unidades Municipais de Educação Infantil (UMEI) e 5 escolas municipais de ensino regular de Niterói participantes do projeto “Escolas saudáveis e sustentáveis: Conectando produção e consumo consciente de alimentos”, contemplando: alunos da educação infantil e fundamental I e II (de 3 a 14 anos), merendeiros, gestores escolares e auxiliares de limpeza. Todas as escolas receberam do projeto uma composteira doméstica de 61 L, dois banners explicativos, um “baldinho da compostagem” e uma pá de jardinagem. Para o público composto pela equipe de funcionários, a oficina iniciou com cartazes físicos explicando o conceito da compostagem e seus benefícios, bem como o ciclo do alimento, além de ser apresentada a composteira disponibilizada à unidade escolar e sua correta utilização. Após, foram realizadas três atividades, consistindo na montagem de um fluxograma sobre o ciclo do alimento, na realização de um jogo para separar os alimentos que podem ou não serem depositados na composteira e, por fim, na montagem de uma composteira para dar início ao processo de compostagem na respectiva UANE. Excetuando-se a montagem da composteira, o mesmo processo descrito anteriormente foi aplicado ao ensino fundamental I e II, porém, utilizando nomenclaturas e termos apropriados à idade e considerando o conhecimento prévio deles sobre o assunto. Especificamente na educação infantil, foi realizada uma encenação utilizando fantoches e figuras, onde contou-se uma história abordando o que é a compostagem e seus benefícios ao meio ambiente. Após, foi trabalhado um cartaz sobre o ciclo dos alimentos e, posteriormente, as crianças o montaram de forma coletiva, acrescido da apresentação à composteira da unidade escolar. **RESULTADOS:** Considerando as sete unidades escolares participantes do estudo, as oficinas foram aplicadas para 2.295 alunos e 19 funcionários, possibilitando a implantação da compostagem em cada UANE participante, excetuando-se uma em que os funcionários não conseguiram dar continuidade ao processo. **CONSIDERAÇÕES FINAIS:** As oficinas foram imprescindíveis para estimular a autonomia e sensibilização dos envolvidos frente à temática abordada, sendo um passo importante para a implementação da compostagem nas UANE.

### Referências

HIRT, K. N. C. Reaproveitamento de resíduo orgânico doméstico por alunos do 5o ano do ensino fundamental. Medianeira, 34 p., 2012. Monografia (Especialização) – Universidade Tecnológica Federal do Paraná, 2012.

MARTINS, C. T.; SIMÕES, F.; SILVA, G. G.; CALLEGARI, L. A.; ZUMAKN, M. Reaproveitamento de matéria orgânica oriunda da merenda escolar por meio da compostagem. In: XIV Encontro Latino Americano de Iniciação Científica e X Encontro Latino Americano de Pós- Graduação – Universidade do Vale do Paraíba, 2017.

**Palavras-chave:** Oficinas; compostagem; educação ambiental; destinação de resíduos orgânicos; resíduos sólidos orgânicos; escolas.

**Apoio/Fomentos:** O presente estudo foi contemplado com financiamento no edital do Programa de Desenvolvimento de Projetos Aplicados (PDPA) da Prefeitura de Niterói e pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico- CNPQ.



## OFICINAS DE COMPOSTAGEM COMO ESTRATÉGIA DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL NO AMBIENTE ESCOLAR

CONCEIÇÃO, Jennifer ([jennifercalazans@id.uff.br](mailto:jennifercalazans@id.uff.br))<sup>1</sup>; LOPES, Gabriela<sup>1</sup>; FREITAS, Laís<sup>1</sup>; SILVA, Rebeca<sup>1</sup>; RAMOS, Sabrina<sup>1</sup>; RODRIGUES, Marcela<sup>1</sup>; SOARES, Kamilla<sup>1</sup>; DIAS, Patrícia<sup>1</sup>; SOARES, Daniele<sup>1</sup>; BARBOSA, Roseane<sup>1</sup>; COLARES, Lucileia<sup>2</sup>; SANTOS, Marcelly<sup>1</sup>

UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE<sup>1</sup>

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO<sup>2</sup>

Tratamento de resíduos, compostagem, alimentação e sustentabilidade ambiental

### INTRODUÇÃO

A produção de resíduos sólidos firmou-se como uma preocupação pública considerando os seus efeitos ao meio ambiente e a busca por soluções que os amenizem (HIRT, 2012). Nas escolas, grande parte desses resíduos é constituída por matéria orgânica gerada pela alimentação, podendo ter como destino vias alternativas como a compostagem (MARTINS Et al., 2017). Considerando a geração de resíduos e o estímulo à sustentabilidade no âmbito escolar, é possível alinhar tais conceitos com a implementação de oficinas pedagógicas como ferramenta de construção e troca de conhecimentos entre os atores envolvidos.

### OBJETIVO

Descrever o processo de implementação de oficinas de compostagem em escolas municipais de Niterói.

### METODOLOGIA



2 Unidades Municipais de Educação Infantil (UMEI);  
5 escolas municipais de ensino regular



Alunos da educação Infantil e fundamental I e II (6/3 e 1/2 ano);  
Funcionários (auxiliares, gestores escolares e cozinheiras de cozinha)

Materiais disponibilizados:



### EXECUÇÃO DA OFICINA PARA CADA PÚBLICO ALVO

Equipe de funcionários e Ensino fundamental I e II

Educação Infantil

- Cartazes físicos explicando o conceito da compostagem, seus benefícios e o ciclo do alimento;
- Apresentação da composteira da unidade escolar e sua correta utilização;
- Realização de atividades: montagem de um fluxograma sobre o ciclo do alimento, separação dos alimentos que podem ou não serem depositados na composteira e montagem de uma composteira (apenas para os funcionários).
- Contação de história abordando o que é a compostagem e seus benefícios ao meio ambiente através fantoches e figuras;
- Apresentação da composteira da unidade escolar;
- Montagem do ciclo dos alimentos.

### RESULTADOS

Considerando as sete unidades escolares participantes do estudo, as oficinas foram aplicadas para 2.295 alunos e 19 funcionários, possibilitando a implantação da compostagem em cada UANE participante, excetuando-se uma em que os funcionários não conseguiram dar continuidade ao processo.



### CONCLUSÕES

As oficinas foram imprescindíveis para estimular a autonomia e sensibilização dos envolvidos frente à temática abordada, sendo um passo importante para a implementação da compostagem nas UANE.

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- HIRT, K. N. C. Reaproveitamento de resíduo orgânico doméstico por alunos do 5o ano do ensino fundamental. Medianeira, 34 p., 2012. Monografia (Especialização) – Universidade Tecnológica Federal do Paraná, 2012.
- MARTINS, C. T.; SIMÕES, F.; SILVA, G. G.; CALLEGARI, L. A.; ZIMAKN, M. Reaproveitamento de matéria orgânica oriunda da merenda escolar por meio da compostagem. In: XIV Encontro Latino-Americano de Iniciação Científica e X Encontro Latino-Americano de Pós-Graduação – Universidade do Vale do Paraíba, 2017.

O presente estudo foi contemplado com financiamento no edital do Programa de Desenvolvimento de Projetos Aplicados (PDPA) da Prefeitura de Niterói e pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico- CNPQ.