

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

KELYANE DA CUNHA CRUZ SILVA

**PROCESSOS EDUCATIVOS NOS BANCOS DE ALIMENTOS: PERSPECTIVAS E  
DESAFIOS COM BASE EM UMA EXPERIÊNCIA**

JOÃO PESSOA

2018

KELYANE DA CUNHA CRUZ SILVA

**PROCESSOS EDUCATIVOS NOS BANCOS DE ALIMENTOS: PERSPECTIVAS E  
DESAFIOS COM BASE EM UMA EXPERIÊNCIA**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Departamento de Nutrição da Universidade Federal da Paraíba, como requisito obrigatório para obtenção do título de Bacharel em Nutrição.

Orientadora: Prof<sup>ª</sup> Dr<sup>ª</sup> Ana Claudia Cavalcanti Peixoto de Vasconcelos.

JOÃO PESSOA

2018

S586p Silva, Kelyane da Cunha Cruz.

Processos educativos nos bancos de alimentos : perspectivas e desafios com base em uma experiência / Kelyane da Cunha Cruz Silva. -- João Pessoa, 2018.

75f. : il. -

Orientadora : Ana Claudia Cavalcanti Peixoto de Vasconcelos.

Monografia (Graduação) – UFPB/CCS.

1. Bancos de Alimentos. 2. Direito Humano à Alimentação Adequada.
3. Educação Alimentar e Nutricional. 4. Segurança Alimentar e Nutricional.
5. Nutrição.

BS/CCS/UFPB

CDU: 613.2(043.2)

KELYANE DA CUNHA CRUZ SILVA

**PROCESSOS EDUCATIVOS NOS BANCOS DE ALIMENTOS: PERSPECTIVAS E  
DESAFIOS COM BASE EM UMA EXPERIÊNCIA**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Departamento de Nutrição da Universidade Federal da Paraíba, como requisito obrigatório para obtenção do título de Bacharel em Nutrição.

Aprovado em 11 de junho de 2018.

**BANCA EXAMINADORA**

---

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Ana Claudia Cavalcanti Peixoto Vasconcelos  
**Orientadora**  
(UFPB/Centro de Ciências da Saúde/Departamento de Nutrição)

---

Prof<sup>o</sup> Dr. Pedro José Santos Carneiro Cruz  
**Membro interno - Titular**  
(UFPB/Centro de Ciências Médicas/Departamento de Promoção da Saúde)

---

Nutricionista Msc. Daniela Gomes de Brito Carneiro  
**Membro externo - Titular**  
(Coordenadora do Apoio Institucional da Secretaria de Estado da Saúde da Paraíba/Coordenadora da Residência Multiprofissional em Saúde Coletiva da SES-PB)

JOÃO PESSOA

2018

## DEDICATÓRIA

Ao único e eterno Deus, meu bondoso Pai,

Dedico.

## AGRADECIMENTOS

A Deus, autor e razão da minha vida, minha força e fonte de toda sabedoria. Pelo seu amor cuidadoso, infalível e inesgotável que me acompanha de perto. Por enxergar em mim o que ninguém enxergaria e me amar como ninguém seria capaz. A Ele todas as minhas conquistas, todos os meus dias e todo o meu coração para sempre.

Aos meus pais, Nelson e Rosane, meu suporte e inspiração, por acompanharem de perto as noites em claro, as alegrias e angústias deste caminho trilhado e de todos os outros da minha vida. Obrigada por me cercarem de amor e cuidado todos os dias e pelos incontáveis sacrifícios feitos ao longo de todos esses anos para me oferecer o melhor. Amo-os mais do que sou capaz de descrever e não chegaria aqui sem vocês.

Aos meus irmãos, Kelson e Rebeca. Vocês são sinônimo de alegria e a certeza de bons amigos e companheiros fiéis para toda vida. Gratidão a Deus por me permitir experimentar esse amor e conexão tão singular. Amo vocês com toda intensidade.

À toda minha família, minha base e maior riqueza desta vida. Agradeço por todo apoio e por sonhar comigo, se alegrando em cada pequena ou grande conquista. Vocês são expressão da generosidade de Deus. Esta conquista é nossa!

A todos os meus amigos, os de perto e de longe, recentes e de longa data, da escola, da igreja, da graduação, da vida... Obrigada pelas alegrias compartilhadas e pelo ombro amigo sempre que preciso. Vocês tornam a vida mais leve.

Às minhas grandes parceiras nesta aventura: Bruna, Gyselle e Jéssica. Estar com vocês esses anos foi sinônimo de força multiplicada. Obrigada pelos inúmeros momentos onde um olhar era suficiente para nos entendermos e um abraço era capaz de acalmar o coração.

A todos os mestres que tive ao longo da vida, da educação infantil até agora, obrigada pela dedicação e amor com os quais me ajudaram nesta eterna construção do conhecimento.

À minha orientadora, a querida Claude (Ana Cláudia), por tantos momentos especiais compartilhados ao longo desta jornada. Minha admiração e respeito por você só crescem. Sou grata pela sua amizade e orientação tão paciente, amorosa e inspiradora.

Ao PINAB, por me permitir mergulhar na educação popular e mostrar que todas as pessoas têm muito a ensinar e eu tenho muito a aprender. Minha formação se encheu de significados a partir do nosso encontro. Vida longa ao PINAB!

À toda equipe do Banco de Alimentos Mesa Brasil Sesc – João Pessoa, por me acolher com tanto carinho e me proporcionar uma experiência tão rica e única.

*“Quão simples e sublime és, feita de grãos e fogo, milagres repetidos, ação do homem, vontade de vida... Tudo nasceu para ser entregue, compartilhado, multiplicado. Todos os seres terão o direito à vida, assim será o pão da manhã, para todas as bocas, sagrado e consagrado, porque será o produto da mais longa e difícil luta humana”.*

Pablo Neruda

## RESUMO

Nos últimos anos, o Brasil foi protagonista de importantes avanços no tocante às políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), pautadas, sobretudo, na garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Dentre elas destaca-se a criação do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), a implementação da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) e a construção do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PLANSAN). Tais avanços reforçam a necessidade de desenvolver processos contínuos de promoção da Alimentação Adequada e Saudável (AAS). Neste cenário, os equipamentos públicos de SAN, entre eles os Bancos de Alimentos (BA), representam fortes aliados para a promoção da SAN e para a qualificação do seu debate na perspectiva do DHAA. Nessa perspectiva, iniciativas educativas com ênfase nas metodologias participativas destacam-se como uma importante estratégia de apoio às ações no âmbito da SAN. A proposta do presente estudo foi motivada pela inserção da pesquisadora no cenário de um BA, aliada às lacunas na produção científica acerca de ações educativas desenvolvidas neste contexto. Este trabalho teve como objetivo sistematizar experiências relacionadas aos processos educativos implementados no contexto de um BA do Programa Mesa Brasil Sesc do município de João Pessoa – PB, com ênfase nos caminhos, potencialidades e fragilidades vivenciados. Trata-se de uma pesquisa de abordagem qualitativa e caráter descritivo, sistematizada na forma de um relato de experiência com base nos princípios da pesquisa-ação, tomando como meios para a produção dos dados a observação participante e a consulta documental. Após as reflexões concebidas a partir deste estudo, evidencia-se a necessidade de empreender esforços para a superação dos desafios que permeiam o desenvolvimento das práticas educativas no âmbito dos equipamentos públicos de SAN, principalmente no que diz respeito à qualificação da formação profissional em nutrição e a educação permanente com os profissionais da área. Ademais, reafirma-se o potencial dos BA na luta pela garantia do DHAA na perspectiva da SAN.

**Palavras-chave:** Bancos de Alimentos, Direito Humano à Alimentação Adequada, Educação Alimentar e Nutricional. Segurança Alimentar e Nutricional.

## ABSTRACT

In recent years, Brazil has been a leading actor of important advances in the area of public policies on Food and Nutrition Security (SAN), based mainly on guaranteeing the Human Right to Adequate Food (DHAA). These include the creation of the National Food and Nutrition Security System (SISAN), the implementation of the National Food and Nutrition Security Policy (PNSAN) and the construction of the National Food and Nutrition Security Plan (PLANSAN). Such improvements reinforce the need to develop processes to promote Adequate and Healthy Food. In this scenario, SAN's public facilities, including the Food Banks (BA), represent strong allies for the promotion of SAN and for the qualification of its debate from the DHAA perspective. From this perspective, educational initiatives with an emphasis on participatory methodologies stand out as an important strategy to support actions within the SAN. The proposal of the present study was motivated by the insertion of the researcher in the scenario of a BA, allied to the gaps in the scientific production about educational actions developed in this context. This work aimed to systematize experiences related to the educational processes implemented in the context of a BA within Mesa Brasil Sesc Program of João Pessoa with emphasis on the experienced paths, potentialities and weaknesses. This is a qualitative and descriptive research, systematized in the form of an experience report based on the principles of action research, taking as means for the production of data observation and documentary consultation. After the reflections conceived from this study, it is evident the need to make efforts to overcome the challenges that permeate the development of educational practices in the field of SAN public equipments, especially with regard to the qualification of professional training in nutrition and the permanent education with the professionals of the area. In addition, the potential of the BAs in the struggle for the guarantee of the DHAA from the SAN perspective is reaffirmed.

**Keywords:** Food Banks, Human Right to Adequate Food, Food and Nutrition Education. Food and Nutrition Security.

## **LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS**

BA – Banco de Alimentos

CC – Cozinha Comunitária

CCM – Centro de Ciências Médicas

CCS – Centro de Ciências da Saúde

CRAS – Centro de Referência de Assistência Social

DHAA – Direito Humano à Alimentação Adequada

EAN – Educação Alimentar e Nutricional

EP – Educação Popular

EPSAN – Equipamento Público de Segurança Alimentar e Nutricional

ESF – Estratégia Saúde da Família

FIPSAN – Fórum Intersetorial de Promoção da Segurança Alimentar e Nutricional

LOSAN – Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional

MBS – Mesa Brasil Sesc

PIDESC – Pacto Internacional dos Direitos Econômicos, Sociais e Culturais

PINAB – Programa Práticas Integrals de Promoção da Saúde e Nutrição na Atenção Básica

PLANSAN – Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

PNAN – Política Nacional de Alimentação e Nutrição

PNSAN – Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

RP – Restaurante Popular

SAN – Segurança Alimentar e Nutricional

SESC – Serviço Social do Comércio

SISAN – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

SUS – Sistema Único de Saúde

UFPB – Universidade Federal da Paraíba

USF – Unidade de Saúde da Família

AAS – Alimentação Adequada e Saudável

## LISTA DE QUADROS

Quadro 1: Fontes de consulta documental.....	20
Quadro 2: Instituições contempladas pelo projeto construindo valores em 2017.....	39
Quadro 3: Entidades participantes do projeto tríade alimentar em 2017.....	41
Quadro 4: Dimensões das atividades do Adolescentes à Mesa.....	48

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO</b> .....	13
1.1 A APROXIMAÇÃO DA AUTORA COM A ÁREA DE ESTUDO .....	14
<b>2 OBJETIVOS</b> .....	17
2.1 OBJETIVO GERAL.....	17
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	17
<b>3 METODOLOGIA</b> .....	18
3.1 TIPO DE ESTUDO .....	18
3.2 CENÁRIO DO ESTUDO .....	18
3.3 PRODUÇÃO DOS DADOS .....	19
<b>2.3.1 Observação Participante</b> .....	19
<b>3.3.2 Consulta Documental</b> .....	20
<b>4 REFERENCIAL TEÓRICO</b> .....	22
4.1 ASPECTOS CONCEITUAIS E POLÍTICOS DA SAN E DO DHAA .....	22
4.2 OS EQUIPAMENTOS PÚBLICOS NO CONTEXTO DA PROMOÇÃO DA SAN E DO DHAA .....	25
<b>4.2.1 Os Bancos de Alimentos</b> .....	26
4.3 A EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA PERSPECTIVA DA SAN....	27
<b>5 SISTEMATIZAÇÃO DA EXPERIÊNCIA</b> .....	30
5.1 O BANCO DE ALIMENTOS MESA BRASIL SESC: DIMENSÕES CONTEXTUAIS.....	30
<b>5.1.1 Caracterização do público atendido</b> .....	32
<b>5.1.2 Coleta e distribuição de alimentos</b> .....	32
<b>5.1.3 Realização de visitas</b> .....	34
5.1.3.1 <i>Visitas aos parceiros doadores</i> .....	34
5.1.3.2 <i>Visitas às entidades receptoras</i> .....	35
5.2 OS PROCESSOS EDUCATIVOS IMPLEMENTADOS .....	36
<b>5.2.1 Projeto construindo valores</b> .....	38
<b>5.2.2 Projeto Triade Alimentar</b> .....	40
<b>5.2.3 Projeto Integração</b> .....	43
5.3 UMA EXPERIÊNCIA EXITOSA: ADOLESCENTES À MESA .....	45
<b>5.3.1 As atividades</b> .....	47
5.3.1.1 <i>Conhecendo o Mesa Brasil</i> .....	49

5.3.1.2 <i>Desafios para a adoção de hábitos alimentares saudáveis</i> .....	51
5.3.1.3 <i>Aproveitamento Integral dos alimentos</i> .....	54
5.3.1.4 <i>Encontro de encerramento</i> .....	55
5.4 POTENCIALIDADES E DESAFIOS .....	57
<b>6 CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	61
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	63
<b>ANEXOS</b> .....	69

## 1 INTRODUÇÃO

Nas últimas décadas o Brasil vem enfrentando o fenômeno da transição epidemiológica e nutricional, com alterações no perfil da população passando da predominância das condições de desnutrição para as crescentes situações de sobrepeso e obesidade, sendo o padrão alimentar e a prática de atividade física fatores intimamente associados a essa transição. Nesse contexto, observam-se avanços marcantes no tocante as políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) no país, com ênfase na necessidade de processos contínuos voltados à promoção da Alimentação Adequada e Saudável (AAS) (BRASIL, 2012a; 2017).

Apesar dos avanços, até hoje persistem situações de violação do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), evidenciando a falta de resolubilidade da problemática da fome mesmo em tempos de produção agropecuária suficiente, isto porque se relaciona diretamente à pobreza em sua multidimensionalidade, considerando as questões relacionadas à alimentação, saúde, educação, habitação e saneamento básico (ROSANELI et al, 2015).

Aliado a isto temos em pauta a questão do desperdício de alimentos, que além de ter impacto direto sobre a SAN afeta o desempenho econômico global, reforçando o quadro estrutural da pobreza e da fome. Vale ressaltar que a fome acarreta prejuízos físicos, cognitivos e emocionais. Trata-se de uma complexidade funcional e fisiológica que priva o indivíduo do exercício de sua cidadania (ROSANELI et al, 2015).

Os Bancos de Alimentos (BA) destacam-se como um forte aliado nesse cenário de enfrentamento da fome e combate ao desperdício, caracterizam-se como equipamentos sociais de promoção da SAN cujo papel se apoia na Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), instituída pelo Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010, em especial a diretriz de promoção do acesso universal à AAS, com prioridade para as famílias e pessoas em situação de Insegurança Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2010).

Contudo, para a qualificação da promoção da SAN, evidenciam-se diversos desafios, os quais constam no Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PLANSAN) 2016-2019, elaborado conforme os parâmetros estabelecidos na PNSAN. Um desses desafios corresponde a promover e proteger a AAS da População Brasileira, com estratégias de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) e medidas regulatórias (BRASIL, 2017). A diversidade do público atendido pelos BA, bem como, o papel social e político que estes desempenham na sociedade os caracterizam como um espaço potente para o desenvolvimento dos processos educativos nesse âmbito.

O Banco de Alimentos Mesa Brasil Sesc (MBS) é resultado do conjunto ações e projetos progressivamente desenvolvidos pelo Serviço Social do Comércio (Sesc) para o enfrentamento da Insegurança Alimentar e Nutricional no país, com início na década de 1990. A partir da replicação da experiência em alguns Departamentos Regionais, foi lançada em 2003 o Programa MBS, uma Rede Nacional de BA contra a fome e o desperdício de alimentos pautada na valorização da dimensão educativa na desconstrução da cultura do assistencialismo (SESC, 2018a).

A proposta do presente estudo foi motivada pela inserção da pesquisadora no cenário de um Banco de Alimentos do MBS, aliada às lacunas na literatura, de estudos acerca de processos educativos desenvolvidos neste contexto. Portanto, este trabalho tem como objetivo sistematizar experiências relacionadas aos processos educativos implementados no contexto de um Banco de Alimentos do Programa Mesa Brasil Sesc situado no município de João Pessoa – PB, com ênfase nos caminhos, potencialidades e fragilidades vivenciados.

### 1.1 A APROXIMAÇÃO DA AUTORA COM A ÁREA DE ESTUDO

Minha relação com a nutrição teve início muito antes do meu ingresso na Universidade. Recordo momentos em sala de aula, na disciplina de ciências, quando cursava ainda o oitavo ano do ensino fundamental que me marcaram muito e despertaram em mim o interesse pela área da saúde. Antes de enxergá-la como uma futura profissão, a nutrição significou para mim um instrumento para cuidar e amar pessoas. Acredito fortemente que cada um de nós foi criado para um propósito muito maior que nós mesmos, e assim me encontrei, inicialmente sem compreender, mas dando passos em direção ao cumprimento do propósito que dá sentido à minha existência.

Uma dessas experiências aconteceu quando eu tinha em média doze ou treze anos. Neste período uma tia (Tia Rosa, *in memoriam*) estava em tratamento de câncer, lembro de explicar para ela tudo que aprendia nas aulas de ciências e pesquisar onde eu tinha oportunidade formas de compreender melhor o que ela passava. Nesse tempo encontrei em casa um livro da minha avó (Vovó Penha, *in memoriam*) que guardo até hoje sobre plantas medicinais, comecei a ler e na mesma hora queria correr no mercado para comprar todas as frutas, legumes e hortaliças que segundo o livro poderiam de alguma forma ajudá-la. Eu ainda não percebia, mas dentro de mim estava ganhando forma o propósito que eu fui criada para cumprir.

E assim eu me vi em uma aproximação crescente com a nutrição. Em uma das aulas de ciências minha professora, Julliane Meira, que muito me inspirou, perguntou a cada aluno que

profissão queria seguir, e eu, sem muita explicação respondi: Nutrição. Ao ouvir minha resposta a professora fez meus olhos brilharem com a frase: “Legal, então você vai estudar muito isso que estamos vendo nas aulas”. Estávamos estudando o corpo humano, órgãos, sistemas... desde então, Nutrição passou a ser meu curso dos sonhos.

Anos passaram e em 2013 fui selecionada através do Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM) para cursar nutrição na Universidade Federal da Paraíba (UFPB), da forma que eu havia planejado. A alegria foi grande. Como a maioria dos estudantes, iniciei o curso com a visão muito limitada à atuação na área de nutrição clínica, o que estava prestes a mudar a partir da minha inserção na Extensão Popular.

Cursando o segundo semestre da graduação me inscrevi para participar do Programa de Práticas Integradas de Promoção da Saúde e Nutrição na Atenção Básica (PINAB), uma iniciativa de extensão popular da UFPB vinculada aos departamentos de Promoção da Saúde do Centro de Ciências Médicas (CCM) e de Nutrição do Centro de Ciências da Saúde (CCS). O PINAB atua há mais de dez anos nas comunidades Jardim Itabaiana, Pedra Branca e Boa Esperança no bairro Cristo Redentor em João Pessoa.

Desde este contato com a extensão universitária a minha formação ganhou um novo sentido, permeada pelos princípios da Educação Popular (EP), não havia mais como desvincular minha atuação em outros cenários de tudo que eu estava vivenciando nesta imersão tão rica e cheia de significados na comunidade. A extensão popular me possibilitou enxergar o mundo com outros olhos, me despi da prepotência de que o conhecimento científico estava acima dos demais, me permiti enxergar o outro dentro da sua realidade e a ouvi-lo com atenção, aprendi que a amorosidade e a criação de vínculo dispararam os processos educativos, e passei a entender que cada encontro com pessoas é singular e me permite aprender muito e ensinar o pouco que sei, desde que eu esteja aberta a experimentar o novo.

Durante minha atuação no PINAB participei do grupo operativo Saúde na Comunidade, um espaço feito com e para a comunidade, promovendo a discussão e reflexão da saúde de forma integral, bem como das possibilidades dos processos de cuidado voltados àquela realidade. Além disso participei do grupo Horta Comunitária, uma horta construída em parceria com representantes comunitários como estratégia de promoção e debate da SAN e do DHAA. Posteriormente, como bolsista do programa, realizei um mapeamento dos Equipamentos Sociais relacionados à promoção da SAN no nosso território do Cristo Redentor, com vistas à implementação de um Fórum Intersetorial de Promoção da SAN (FIPSAN).

Ainda durante minha atuação no PINAB, o FIPSAN foi implementado, representando um espaço de problematização da realidade, compartilhamento de experiências e apoio entre os equipamentos para o fortalecimento das ações de promoção da SAN. Entre os equipamentos envolvidos estavam: Escola Municipal de Ensino Fundamental, Unidade de Saúde da Família (USF), Centro de Referência de Assistência Social (CRAS), Cozinha Comunitária (CC) e UFPB. Como desdobramento deste espaço, várias atividades educativas foram desenvolvidas de forma conjunta e a comunicação entre os equipamentos foi qualificada.

A partir deste conjunto de experiências surgiu minha aproximação com a temática da SAN e do DHAA, sobretudo pautada no desenvolvimento de processos educativos participativos, com valorização dos diferentes saberes e que enxergam o indivíduo de forma amorosa e integral, considerando a sua realidade e história de vida.

Ainda como fruto desta construção, me inscrevi na seleção do programa de estágio do Sesc, onde optei pela vaga no Banco de Alimentos MBS, vislumbrando as ricas possibilidades para desenvolver atividades educativas neste cenário tão intimamente ligado à SAN e ao DHAA. Nesta vivência percorri os caminhos aqui descritos e sistematizados, dando continuidade à luta por espaços construídos através de relações horizontalizadas voltados à promoção da SAN e do DHAA.

Durante a vivência como estagiária no MBS, estando diária e diretamente envolvida em sua dinâmica de atuação, tive a oportunidade de imergir em diferentes realidades e ser pessoalmente modificada por elas à medida que me comprometia em contribuir para a qualificação desses espaços como cenários de discussão e promoção da SAN e do DHAA. Neste processo fui me descobrindo como agente educativo, fortalecendo a esperança de que é possível uma nutrição mais humana, crítica, multidimensional.

Como costume dizer, cada encontro com pessoas representa um processo educativo em potencial do qual podemos extrair uma riqueza de aprendizados únicos. E foi isso que experimentei durante os dez meses que estive no MBS: pessoas diferentes, em realidades diversas e com histórias de vida únicas que me marcaram, reafirmando que a beleza da vida consiste em gente se relacionando com gente e suas histórias reais, com muita amorosidade, respeito, coragem para superar os desafios e vontade de aprender.

## **2 OBJETIVOS**

### **2.1 OBJETIVO GERAL**

Analisar as experiências relacionadas aos processos educativos no contexto de um Banco de Alimentos do município de João Pessoa – PB, com ênfase nos seus caminhos, potencialidades e fragilidades.

### **2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Contextualizar os Bancos de Alimentos como um dos equipamentos de Segurança Alimentar e Nutricional;
- Caracterizar e descrever a operacionalização do Banco de Alimentos;
- Descrever os processos educativos desenvolvidos no âmbito do Banco de Alimentos;
- Evidenciar as potencialidades e os desafios ligados aos processos educativos vivenciados.

### 3 METODOLOGIA

#### 3.1 TIPO DE ESTUDO

Trata-se de uma pesquisa do tipo qualitativa, de caráter descritivo e exploratório. A abordagem qualitativa está pautada no universo da subjetividade, valorizando os significados, motivos, percepções, valores e crenças que correspondem a um espaço mais profundo das relações, dos processos e dos fenômenos que não podem ser reduzidos à operacionalização de variáveis (MINAYO, 2011). Estes aspectos compõem a realidade social, uma vez que o ser humano é dotado da capacidade de pensar sobre suas ações e interpretá-las a partir da sua realidade. Portanto, o universo das relações humanas, suas representações e intencionalidade constituem-se como o objeto da pesquisa qualitativa (DESLANDES; GOMES; MINAYO, 2009).

Este tipo de abordagem se aprofunda em um nível não visível da realidade, o nível dos significados, desta forma, estes emergem inicialmente a partir daquilo que os próprios pesquisados expõem e expressam, por isso é fundamental a proximidade e interação com os interlocutores (DESLANDES; GOMES; MINAYO, 2009).

O presente trabalho pautou-se ainda nos princípios da pesquisa-ação. Para Thiollent (2008):

A pesquisa ação é um tipo de investigação social com base empírica que é concebida e realizada em estreita associação com uma ação ou com a resolução de um problema coletivo no qual os pesquisadores e os participantes representativos da situação ou do problema estão envolvidos de modo cooperativo ou participativo (THIOLLENT, 2008 p. 14).

Nesse sentido, durante o desenvolvimento dos processos descritos houve participação direta e ativa da autora no cenário de estudo no desempenho da função de estagiária, planejando, desenvolvendo, participando e avaliando os processos educativos implementados, bem como os demais processos administrativos e de logística que fazem parte do escopo de ações do BA. Desta forma, em todo o processo, a autora realizou o registro de suas ações e percepções, aspectos estes que norteiam a análise das potencialidades e desafios adiante descritos. A grande maioria dos processos educativos foi desenvolvida nas próprias entidades cadastradas, permitindo a imersão nas diferentes realidades nas quais estão inseridas.

#### 3.2 CENÁRIO DO ESTUDO

O Sesc foi fundado no ano de 1946, constituindo-se como uma instituição social presente em todo o território nacional, de iniciativa privada, sem fins lucrativos, com ações nas

áreas de educação, cultura, lazer, saúde e assistência, que contribuem prioritariamente para a melhoria da qualidade de vida do público comerciário e também da comunidade em geral. Sua missão consiste em: “Contribuir na construção de uma sociedade mais justa, promovendo a melhoria da qualidade de vida do trabalhador do comércio de bens, serviços e turismo, prioritariamente de menor renda, por meio de serviços subsidiados e de excelência.”. A atuação do Sesc está pautada nos princípios de excelência; ética; qualidade; transparência; integridade; parceria; sustentabilidade; valorização das pessoas; sinergia e sincronismo com as mudanças e demandas sociais; inovação e criatividade (SESC, 2018a).

Como resultado de diversos projetos e ações aperfeiçoadas com o tempo, foi criada no ano de 2003 o Programa Mesa Brasil Sesc (MBS), uma rede nacional de BA com vistas ao combate ao desperdício e promoção da SAN através da distribuição de alimentos que, embora tenham seu valor comercial comprometido, têm seu valor nutricional preservado. Desta forma, o MBS atende entidades sociais que atuam junto a comunidades em vulnerabilidade social e insegurança alimentar e nutricional, complementando refeições e contribuindo para o enfrentamento da fome em todas as regiões do país.

O Banco de Alimentos MBS situado na cidade de João Pessoa – PB representa o cenário deste estudo, tendo a minha atuação ocorrido através do programa de estágio do Sesc, com carga horária de 20h semanais e vigência no período de março a dezembro do ano de 2017.

### 3.3 PRODUÇÃO DOS DADOS

Na perspectiva da pesquisa-ação, foram utilizadas a observação participante e a consulta documental como recursos para a produção dos dados.

#### 2.3.1 Observação Participante

A observação participante é considerada um método de compreensão da realidade. De acordo com Deslandes, Gomes e Minayo (2009):

[...] um processo pelo qual um pesquisador se coloca como observador de uma situação social, com a finalidade de realizar uma investigação científica. O observador, no caso, fica em relação direta com seus interlocutores no espaço social da pesquisa, na medida do possível, participando da vida social deles, no seu cenário cultural, mas com a finalidade de colher dados e compreender o contexto da pesquisa. Por isso, o observador faz parte do contexto sob sua observação, e sem dúvida, modifica esse contexto, pois interfere nele, assim como é modificado pessoalmente (DESLANDES; GOMES; MINAYO, 2009, p. 70).

Este método permite que o pesquisador se coloque no lugar do pesquisado, promovendo a proximidade com os interlocutores, processo necessário ao desenvolvimento da pesquisa qualitativa. O principal instrumento de trabalho utilizado no método da observação participante é o diário de campo, onde são registradas as experiências e percepções do pesquisador, sendo posteriormente utilizado na fase de análise da pesquisa qualitativa (DESLANDES; GOMES; MINAYO, 2009).

No cenário do estudo, para a observação, especialmente dos processos educativos, utilizou-se um roteiro, que incluiu os aspectos relacionados : ao planejamento das atividades; à integração entre os variados públicos na construção coletiva do conhecimento; a percepção dos indivíduos sobre alimentação saudável e sobre o papel do profissional de nutrição; aos desafios enfrentados pelos diferentes públicos e nas diferentes realidades para adoção de hábitos de vida saudáveis; bem como a utilização dos espaços para promover a discussão da SAN e do DHAA, extrapolando a concepção do serviço assistencialista.

As descrições das atividades educativas tiveram como base os registros do diário de campo da autora no período de março a dezembro de 2017, contendo desde os processos metodológicos utilizados às suas percepções e reflexões.

### 3.3.2 Consulta Documental

Quanto à consulta documental, constitui-se como um método de escolha e de verificação de dados que visa o acesso às fontes pertinentes e possibilita a compreensão dos seus antecedentes em uma espécie de reconstrução das vivências e do vivido (SILVA; ALMEIDA; GUINDANI, 2009). Nesse sentido, foram acessados documentos como relatórios de visitas, resumo apresentado em congresso, vídeos institucionais e relatórios de indicadores referentes à caracterização do BA em estudo, visando obter dados ligados à identificação; aos parceiros doadores, ao número de entidades cadastradas e pessoas beneficiadas; ao quantitativo de alimentos distribuídos e aos projetos de atividades educativas desenvolvidos.

#### Quadro 1: Fontes de consulta documental.

TÍTULO	TIPO DE DOCUMENTO	ANO
ASSISTÊNCIA MESA BRASIL SESC JP – PB	Relatório anual	2017

PROJETO ADOLESCENTES À MESA: PROMOÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS ATRAVÉS DA CULINÁRIA E DA COMENSALIDADE	Relatório	2017
PROCESSOS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO ÂMBITO DE UM BANCO DE ALIMENTOS EM JOÃO PESSOA: UMA EXPERIÊNCIA DE PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL COM ADOLESCENTES	Resumo apresentado no XXV Congresso Brasileiro de Nutrição (CONBRAN) – Brasília.	2018
ANA BARROS EXPLICA ATUAÇÃO DO MESA BRASIL (SESC), PROGRAMA DE COMBATE AO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS Disponível em: <a href="https://www.youtube.com/watch?v=k8E6ADmNOKM">https://www.youtube.com/watch?v=k8E6ADmNOKM</a>	Vídeo	2016
MESA BRASIL 20 ANOS - A FORÇA DE UMA IDEIA Disponível em: <a href="https://www.youtube.com/watch?v=rEFBRWCmnUU">https://www.youtube.com/watch?v=rEFBRWCmnUU</a>	Vídeo	2014
EDUCAÇÃO ALIMENTAR NO CONTEXTO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL   SESC SANTOS Disponível em: <a href="https://www.youtube.com/watch?v=VgHBfz6FLQM">https://www.youtube.com/watch?v=VgHBfz6FLQM</a>	Vídeo	2011
ALIMENTAÇÃO, CULTURA E CIDADANIA   SESC SANTOS Disponível em: <a href="https://www.youtube.com/watch?v=CCudBrThUJU&amp;t=7s">https://www.youtube.com/watch?v=CCudBrThUJU&amp;t=7s</a>	Vídeo	2011
BANCO DE ALIMENTOS E COLHEITA URBANA: TRANSPORTE DE ALIMENTOS	Cartilha	2003
BANCO DE ALIMENTOS E COLHEITA URBANA: HIGIENE E COMPORTAMENTO PESSOAL	Cartilha	2003
BANCO DE ALIMENTOS E COLHEITA URBANA: MANIPULADOR DE ALIMENTOS I - PERIGOS, DTA, HIGIENE AMBIENTAL E DE UTENSÍLIOS	Cartilha	2003
BANCO DE ALIMENTOS E COLHEITA URBANA: MANIPULADOR DE ALIMENTOS II - CUIDADOS NA PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS	Cartilha	2003
BANCO DE ALIMENTOS E COLHEITA URBANA: NOÇÕES BÁSICAS SOBRE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	Cartilha	2003
BANCO DE ALIMENTOS E COLHEITA URBANA: APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS	Cartilha	2003

## 4 REFERENCIAL TEÓRICO

### 4.1 ASPECTOS CONCEITUAIS E POLÍTICOS DA SAN E DO DHAA

Ao longo da história, o conceito de SAN no cenário mundial sofreu algumas reformulações em função das modificações sociais e políticas da sociedade, sendo este um processo contínuo. No período de 1914 a 1918, no contexto da Primeira Guerra Mundial, o termo Segurança Alimentar começou a ser utilizado no sentido de cada país ter a capacidade de produzir alimentos em quantidade necessária para atender a demanda da sua população sem depender da produção de outros países e, portanto, sair da zona de vulnerabilidade a possíveis boicotes de ordem política ou militar. A partir da Segunda Guerra Mundial este conceito ganha força e a Segurança Alimentar permanece limitada ao aspecto quantitativo da produção de alimentos, sendo a insegurança alimentar associada à produção insuficiente (BURITY et al., 2010).

Nesta perspectiva, emergiram estratégias com vistas ao aumento da produtividade e da produção mundial de alimentos. Denominada Revolução Verde, esta proposta de modernização da agricultura surgiu nos Estados Unidos por volta de 1950 e chegou ao Brasil de forma mais consistente em 1960, ganhando maior proeminência na década seguinte. Em suma, a Revolução Verde consistiu na industrialização da agricultura através da mecanização e utilização de agrotóxicos (LIMA; AZEVEDO, 2013).

O uso dos agrotóxicos teve início sem que houvesse ampla pesquisa e discussão dos seus efeitos nocivos. No Brasil, em um contexto de precariedade de investimento na qualificação dos agricultores para o uso dos agrotóxicos, este uso ocorreu de forma indiscriminada causando sérios problemas socioculturais, ambientais e de saúde pública, incluindo aumento da incidência de alguns tipos de câncer e óbitos por intoxicação. Neste cenário, o aumento da produtividade mascarou as consequências negativas causadas, como a degradação do solo, a redução da biodiversidade e o comprometimento de recursos naturais (PORTO; SOARES, 2012).

Apesar dos esforços empreendidos, em países como a Índia, onde ocorreram as primeiras experiências, mesmo após a Revolução Verde, o quadro de fome não foi significativamente reduzido, pois o aumento da produção não garantia o acesso aos alimentos. Este fato estimulou a ampliação da discussão na área da Segurança Alimentar, levando em consideração outros aspectos além da produção de alimentos. Desta forma, no contexto da crise mundial de produção de alimentos, foi realizada em 1974 a Conferência Mundial de

Alimentação, onde a Segurança Alimentar foi discutida, entendendo que, aliados ao aumento da produção de alimentos, seriam necessários investimentos para garantir o armazenamento eficiente e o acesso através do abastecimento regular (BURITY et al., 2010).

A crescente produtividade da agricultura resultou na geração de excedentes de produção, aumentando o estoque e reduzindo o preço dos alimentos. Posteriormente esses excedentes passaram a ser ofertados no mercado na forma de alimentos industrializados, e ainda assim, o problema da fome não havia sido resolvido. A partir disso a discussão da Segurança Alimentar foi aprofundada, reconhecendo que a falta de garantia de acesso, não só físico, mas econômico, estava diretamente associada à insegurança alimentar. Assim, questões como o acesso à renda foram incluídas no conceito de Segurança Alimentar. Apenas em 1992, mediante as declarações da Conferência Internacional de Nutrição realizada em Roma, a dimensão nutricional é agregada ao conceito, agora denominado Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) (BURITY et al., 2010).

Foi consolidado na I Conferência de Segurança Alimentar de 1994 o conceito de SAN como “a garantia, a todos, de condições de acesso a alimentos básicos de qualidade, em quantidade suficiente, de modo permanente e sem comprometer o acesso a outras necessidades básicas, com base em práticas alimentares que possibilitem a saudável reprodução do organismo humano, contribuindo, assim, para uma existência digna”, englobando dois aspectos distintos que se complementam, o alimentar e o nutricional (BURITY et al., 2010).

Em 1993, no cenário da Conferência Internacional de Direitos Humanos em Viena, foi reafirmada a indivisibilidade dos direitos humanos, representando um importante passo para a consolidação do Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA), conforme está previsto na Declaração Universal dos Direitos Humanos de 1948 em seu artigo XXV:

Toda pessoa tem direito a um padrão de vida capaz de assegurar a si e à sua família saúde e bem-estar, inclusive alimentação, vestuário, habitação, cuidados médicos e os serviços sociais indispensáveis, e direito a segurança em caso de desemprego, doença, invalidez, viuvez, velhice ou outros casos de perda dos meios de subsistência fora de seu controle (UNESCO, 1998).

A construção do conceito de DHAA tem origem em 1966 mediante o Pacto Internacional dos Direitos Econômicos, Sociais e Culturais (PIDESC), adotado pela Organização das Nações Unidas (ONU). Esse direito se realiza quando cada indivíduo tem acesso físico e econômico, de forma ininterrupta, à alimentação adequada ou a meios para sua obtenção, sendo indispensável para a realização de outros direitos que estão ligados à dignidade inerente ao ser humano. Assim, a garantia do

DHAA está ligada a adoção de políticas pautadas na erradicação da pobreza e na realização dos direitos humanos para todos. Nessa perspectiva, a Cúpula Mundial da Alimentação, realizada em Roma no ano de 1996, consolidou a SAN como uma estratégia para garantir a todos o DHAA. (BURITY et al., 2010; FERREIRA, 2010).

Vale ressaltar que os avanços evidenciados no âmbito das políticas públicas de SAN são resultado e reflexo dos esforços empenhados pelos movimentos sociais populares e iniciativas locais de discussão e luta da sociedade civil. No Brasil, as políticas públicas de SAN possuem um longo histórico, iniciando nos primeiros programas de alimentação sistematizados por Josué de Castro ainda nos anos 1940. Diversas políticas públicas de SAN foram sendo implementadas, como a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) que teve sua primeira edição aprovada no ano de 1999. Nessa perspectiva, o início dos anos 2000, durante o governo Lula, foi marcado por importantes avanços no que diz respeito à interação entre governo e sociedade civil na construção coletiva de propostas de promoção da SAN (CONSEA, 2010).

No ano de 2006 a Lei nº 11.346/2006, intitulada Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), instituiu o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) com vistas em assegurar o DHAA mediante formulação e implementação de políticas, planos, programas de ações de promoção da SAN. Além disso, o SISAN objetiva estimular a integração dos esforços entre governo e sociedade civil. A LOSAN também aponta para a formulação e implementação de uma PNSAN que deve ser construída mediante deliberações da Conferência Nacional de SAN pautada na participação popular. Desta forma, em 2010 o Decreto nº 7.272 institui a PNSAN e estabelece os parâmetros para a elaboração do PLANSAN na perspectiva de aprimorar este cenário de esforços crescentes para a promoção da SAN mediante a garantia do DHAA (BRASIL, 2006; 2010).

Desse modo, após sofrer diversas modificações ao longo do tempo, em 2006 o Brasil adotou o conceito de SAN como sendo a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (BRASIL, 2006).

Apesar de estar implícito no direito à saúde, ao salário mínimo, à assistência social, à educação, à alimentação escolar, à reforma agrária e à vida, o DHAA só passou a estar previsto entre os direitos sociais da Constituição a partir de 2010, mediante uma Emenda Constitucional,

cuja proposta tramitou no Congresso Nacional por quase nove anos, desde sua apresentação no ano de 2001 (CONSEA, 2010; FERREIRA, 2010). Com a sua publicação em 2010 foi então incorporada a alimentação como direito ao artigo 6º da Constituição: São direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância e a assistência aos desamparados (FERREIRA, 2010).

#### 4.2 OS EQUIPAMENTOS PÚBLICOS NO CONTEXTO DA PROMOÇÃO DA SAN E DO DHAA

As políticas públicas se consolidam através da implementação de programas e projetos, nesse sentido, os Equipamentos Públicos de SAN (EPSAN) representam estruturas voltadas à concretização do DHAA mediante a promoção da SAN no âmbito da PNSAN. De acordo com o Mapeamento de Segurança Alimentar e Nutricional (MapaSAN) realizado no Brasil no ano de 2014:

Os Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (EPSAN) são estruturas físicas e espaços destinados, no todo ou em parte, à provisão de serviços públicos ao cidadão com vistas à garantia do DHAA e da SAN, destinados à oferta, à distribuição e à comercialização de refeições ou de alimentos (BRASIL, 2015b, p. 21)

Os EPSAN dividem-se em duas classes. A primeira corresponde aos equipamentos de acesso à alimentação saudável e adequada, representados pelos espaços de produção e oferta de refeições, como as Cozinhas Comunitárias (CC), Restaurantes Populares (RP), Restaurantes Universitários (RU) e os serviços de produção de refeições nas escolas, creches, hospitais e penitenciárias. A segunda classe refere-se aos equipamentos de apoio ao abastecimento, à distribuição e à comercialização de alimentos. Esta promove a integração entre a produção e o consumo e é representada pelas Centrais de Recebimento e de Distribuição de Produtos da Agricultura Familiar (Centrais) ou Unidades de Beneficiamento da Agricultura Familiar, BA, Centrais de Abastecimento (Ceasa); feiras e Mercados Públicos (BRASIL, 2015b).

Ainda no ano de 2003, a partir da Estratégia Fome Zero, o Governo Federal integrando os esforços da luta contra a fome, criou o Ministério Extraordinário de Segurança Alimentar (MESA) posteriormente intitulado Ministérios de Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS), responsável pela elaboração de políticas e programas voltados à promoção da SAN. A partir disso foram criados os programas: Restaurantes Populares (RP), Cozinhas Comunitárias (CC) e Bancos de Alimentos (BA). Desta forma foi iniciada a implantação da Rede de EPSAN

em parceria com estados e municípios através do lançamento de editais de seleção pública no âmbito do SISAN (REDESAN, 2011; CONSEA, 2010).

Como estratégia para a formação continuada dos gestores de EPSAN, foi lançado pelo MDS em parceria com a Fundação de Apoio da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (FAURGS) o projeto RedeSAN, uma plataforma virtual de acompanhamento e formação de gestores baseada no compartilhamento de experiências e informações. Além disso, a plataforma está engajada em estimular a corresponsabilização desses gestores na construção e efetivação do SISAN nos municípios, aprofundando a discussão sobre o papel dos EPSAN no contexto da PNSAN (REDESAN, 2011).

Esta estrutura operacional de equipamentos de alimentação e nutrição dialoga ainda com o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), constituindo-se em locais de recepção e/ou distribuição dos alimentos adquiridos da agricultura familiar pelo PAA, fortalecendo a agricultura familiar local e promovendo a interlocução entre os diferentes programas (CONSEA, 2010).

Os RP são Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) responsáveis pela produção e distribuição de refeições a baixo custo, contribuindo para a concretização do DHAA. Estrategicamente implantados em locais com grande circulação de pessoas, seu público principal é formado pelos trabalhadores urbanos. Já a CC é um equipamento voltado ao atendimento de famílias em situação de insegurança alimentar e vulnerabilidade social, ofertando refeições de forma gratuita ou a um preço acessível. As famílias são devidamente cadastradas e assim têm acesso ao serviço (CONTI, 2009).

Conforme os dados apresentados pelo MapaSAN 2014, no universo dos (1.628) municípios respondentes, 112 municípios dispõem de 152 Restaurantes Populares; e 135 municípios declararam 219 Cozinhas Comunitárias (BRASIL, 2015b).

#### **4.2.1 Os Bancos de Alimentos**

Os BA representam uma iniciativa de abastecimento e SAN através da realização do DHAA, que visa combater a fome e o desperdício de alimentos mediante a arrecadação de doações de gêneros alimentícios que seriam desperdiçados ao longo da cadeia produtiva por encontrarem-se fora dos padrões de comercialização. Apesar disso, esses gêneros alimentícios mantêm inalteradas suas propriedades nutricionais, sendo responsabilidade dos BA garantir a oferta de alimentos sem restrições para o consumo humano (BRASIL, 2015a). De forma mais detalhada, conforme disposto na Portaria nº 17, de 14 de abril de 2016:

São estruturas físicas e/ou logísticas que ofertam o serviço de captação e/ou recepção e distribuição gratuita de gêneros alimentícios oriundos de doações dos setores privados e/ou públicos e que são direcionados às instituições públicas ou privadas caracterizadas como prestadoras de serviço de assistência social, de proteção e defesa civil, unidades de ensino e de justiça, estabelecimentos de saúde e demais unidades de alimentação e nutrição (BRASIL, 2016a).

Registros do ano de 2015 mostram que o Brasil possui em seu território três classes de BA em funcionamento: I. De iniciativa pública apoiados pelo Ministério do Desenvolvimento Social (MDS); II. De iniciativa privada pela Rede do Rio Grande do Sul; e III. De iniciativa privada implementados pelo Sesc. A primeira classe, apoiada pelo MDS, teve início em 2003 e funciona em parceria com as prefeituras e governos estaduais. O primeiro BA da Rede do Rio Grande do Sul teve origem no ano de 2000, na cidade de Porto Alegre, a partir da iniciativa de um grupo de empresas, sindicatos, entidades e grupos de serviços. No ano de 2007 esta iniciativa se transformou na Rede de BA do Rio Grande do Sul (BRASIL, 2015a).

Com o objetivo de integrar iniciativas como estas, a Portaria nº 17, de 14 de abril de 2016 instituiu a Rede Brasileira de Bancos de Alimentos, considerando o SISAN, a PNSAN e o I PLANSAN. Esta rede destina-se ao fortalecimento e integração da atuação dos BA, de modo a contribuir para a diminuição do desperdício de alimentos no Brasil e para a garantia do DHAA (BRASIL, 2016). Portanto, configura-se como estratégia para promover a integração e potencializar as ações desenvolvidas pelas diversas iniciativas públicas e privadas de BA em todo território nacional, favorecendo o compartilhamento de experiências para o desenvolvimento conjunto de processos mais eficientes e eficazes de combate ao desperdício de alimentos e de EAN (BRASIL, 2015a).

O BA destaca-se como um forte aliado nesse cenário, e caracteriza-se como equipamento social de promoção da SAN cujo papel se apoia na PNSAN, em especial a diretriz de promoção do acesso universal à alimentação adequada e saudável, com prioridade para as famílias e pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional (BRASIL, 2010). Além disso, a diversidade do público atendido pelos BA, bem como, o papel social e político que estes desempenham na sociedade os caracterizam como um espaço potente para o desenvolvimento dos processos educativos.

#### 4.3 A EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA PERSPECTIVA DA SAN

Por muitos anos a temática da alimentação foi reduzida à sua dimensão biológica, de modo que o papel da EAN foi negligenciado. A medida que a prática alimentar começou a ser

percebida como determinante do processo saúde-doença, a EAN foi ganhando notoriedade e espaço no âmbito das políticas públicas de alimentação e nutrição (BRASIL, 2012a).

Na década de 1930, cenário dos estudos de Josué de Castro sobre a situação da fome no país e da instituição das leis trabalhistas, a EAN foi adotada como estratégia para ensinar os trabalhadores e suas famílias a se alimentarem corretamente, utilizando uma abordagem verticalizada, biologicista e sem contextualização do indivíduo em sua realidade protagonizada pela figura da “Visitadora de Alimentação”. A própria população rejeitou esta iniciativa por considerá-la invasiva. Já nas décadas de 1970 a 1980 a EAN foi indevidamente utilizada por questões de interesse econômico, visando dar destino aos excedentes da produção de soja mediante ações de promoção do consumo deste alimento (BOOG, 1997; BRASIL, 2012a).

A partir da década de 1990, com a mudança no padrão de consumo alimentar da população e a crescente prevalência de obesidade a Educação Nutricional foi resgatada como estratégia para reverter este quadro (BOOG, 2013). Além disso, com a reorientação dos princípios da Educação em Saúde inspirada por Paulo Freire, emergiu o conceito de educação enquanto prática pautada na criticidade, contextualização, relações horizontalizadas e valorização do saber popular (BRASIL, 2012a). Nas palavras de Boog (2013):

Não comemos nutrientes, mas alimentos e o significado deles na esfera afetiva, psicológica e nas relações sociais não podem jamais ser desconsiderados pela Educação Nutricional. Educar no campo da nutrição implica em criar sentidos e significados para o ato de comer (BOOG, 2013).

O início dos anos 2000 marca um importante avanço na concretização da EAN no Brasil, pois neste período a proposta do Programa Fome Zero já apontava para o desenvolvimento de estratégias de EAN. Posteriormente as práticas de EAN se fortalecem no âmbito dos Programas RP, CC e BA (BRASIL, 2012a).

A primeira versão da PNAN, publicada em 1999 já propunha a EAN como estratégia para a promoção de práticas alimentares e estilos de vida saudáveis na perspectiva do DHAA (BRASIL, 2012a). Em 2004, durante a II Conferência Nacional de SAN (CNSAN) realizada em Pernambuco, a EAN foi discutida como um dos eixos da SAN, junto com o acesso e a qualidade dos alimentos. Posteriormente, no ano de 2007, as diretrizes da PNSAN foram definidas na III CNSAN, sendo uma delas a instituição de processos permanentes de educação e capacitação em SAN e DHAA (CONTI, 2009). No contexto do II PLANSAN (2016-2019) a EAN se insere entre os seus nove desafios, mais explicitamente no quinto: Promover e proteger a Alimentação Adequada e Saudável da População Brasileira, com estratégias de Educação

Alimentar e Nutricional e medidas regulatórias, que se relaciona às Diretrizes 3 e 5 da PNSAN (BRASIL, 2017).

Com vistas à qualificação da SAN e garantia do DHAA em todo território nacional foi elaborado o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas, uma iniciativa interministerial que conceitua a EAN no contexto da realização do DHAA e da garantia da SAN como:

[...] um campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis. A prática da EAN deve fazer uso de abordagens e recursos educacionais problematizadores e ativos que favoreçam o diálogo junto a indivíduos e grupos populacionais, considerando todas as fases do curso da vida, etapas do sistema alimentar e as interações e significados que compõem o comportamento alimentar (BRASIL, 2012a, p. 23).

Ainda de acordo com este Marco, princípios são estabelecidos para as ações de EAN. Sendo eles: I. Sustentabilidade social, ambiental e econômica; II. Abordagem do sistema alimentar na sua integralidade; III. Valorização da cultura alimentar local e respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes de diferentes naturezas; IV. A comida e o alimento como referências e valorização da culinária enquanto prática emancipatória; V. Promoção do autocuidado e da autonomia; VI. A educação enquanto processo permanente e gerador de autonomia e participação ativa e informada dos sujeitos; VII. A diversidade nos cenários de prática; VIII. Intersetorialidade; IX. Planejamento, avaliação e monitoramento das ações (BRASIL, 2012a).

No ano de 2014 foi realizado o Mapeamento de SAN (MapaSAN) no Brasil, incluindo informações sobre ações de Educação Alimentar e Nutricional, constatando-se que 24% dos municípios respondentes ainda não promovem este tipo de ação (BRASIL, 2015b).

No tocante aos avanços nesta área, destaca-se a recente aprovação da Lei Nº 13.666, de 16 de maio de 2018, que altera a Lei Nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, incluindo o tema transversal da EAN no currículo escolar através das disciplinas de biologia e ciências. Apesar de representar um importante avanço, a lei foge do princípio da transdisciplinaridade já explicitado no Marco de EAN para Políticas Públicas, sendo considerada um pontapé inicial, mas que ainda carece de aprofundamento do debate e das propostas de abordagem e implementação (BRASIL, 2018; 2012a).

## 5 SISTEMATIZAÇÃO DA EXPERIÊNCIA

### 5.1 O BANCO DE ALIMENTOS MESA BRASIL SESC: DIMENSÕES CONTEXTUAIS

Desde os anos 1990 o Sesc empreende esforços na promoção da SAN e do DHAA. Em 1991 foi criado no estado do Paraná o projeto Sopa e Pão, com vistas ao enfrentamento da fome e da desnutrição mediante a distribuição de refeições. Enquanto isso, os restaurantes do Sesc preparavam e distribuíaam refeições a entidades sociais voltadas ao atendimento de crianças idosos e famílias em situação de vulnerabilidade social. Em 1994 foi lançado em São Paulo um novo programa de combate à fome, desta vez por meio do enfrentamento ao desperdício de alimentos, atuando de modo a produzir refeições compostas por arroz, feijão e carne a partir do excedente das empresas. Essas refeições eram encaminhadas às entidades sociais cadastradas no Programa, que se intitulava Cozinha Central (SESC, 2018b).

No ano de 1997 o modelo Cozinha Central foi substituído pela modalidade de Colheita Urbana, com a coleta de alimentos excedentes próprios para o consumo nas empresas doadoras e distribuição às entidades sociais para que preparassem suas próprias refeições. Esta iniciativa começou a ser difundida e implementada em outros estados brasileiros, até que no ano de 2000 foi criado no Rio de Janeiro um novo modelo: Banco de Alimentos. A partir deste novo formato, as doações começaram a ser recolhidas nas empresas, armazenadas e posteriormente disponibilizadas às entidades sociais, diferente da Colheita Urbana, onde a distribuição acontecia de forma imediata após a coleta (SESC, 2018b).

Nos anos seguintes o BA foi ampliado para outros estados como o Ceará e Pernambuco, ganhando em 2003 dimensão nacional. Vale salientar que neste período, o cenário político nacional mostrava-se favorável à implementação dessas ações, uma vez que o enfrentamento da fome e a SAN constituíaam-se como prioridades do governo do presidente Luiz Inácio Lula da Silva, que neste mesmo ano instituiu a Estratégia Fome Zero na perspectiva da promoção da SAN. Desta forma, a partir das experiências acumuladas ao longo de quase uma década, surgiu no ano de 2003 o Programa Mesa Brasil Sesc, uma rede de combate à fome e promoção da cidadania atuante em todos os estados do país e no Distrito Federal (SESC, 2018b).

O trabalho do Mesa Brasil SESC apresenta um diferencial frente às demais iniciativas de BA, pois vai além da distribuição de alimentos. O Programa desenvolve ações educativas nas áreas de Nutrição e Serviço Social com o objetivo de promover a SAN e o DHAA mediante os processos de EAN e fortalecer as instituições assistidas. É importante destacar a intencionalidade desta dimensão educativa na desconstrução da cultura do assistencialismo e

potencialização do trabalho por meio da formação de agentes multiplicadores. Nesse sentido, o Programa promove atividades como cursos, oficinas e palestras para difusão de conhecimentos, troca de informações e experiências junto aos profissionais, voluntários e beneficiários das entidades sociais, bem como às empresas doadoras (SESC, 2018c).

No estado da Paraíba existem cinco unidades do MBS distribuídas nos municípios de João Pessoa, Campina Grande, Patos, Sousa e Cajazeiras (SESC, 2017). A experiência aqui compartilhada é fruto da minha inserção, enquanto estagiária, no Banco de Alimentos MBS da cidade de João Pessoa. Esta unidade atendia no ano de 2017 cerca de 116 entidades sociais, distribuídas em João Pessoa e nas cidades circunvizinhas de Cabedelo, Santa Rita, Bayeux, Conde e Mamanguape. Além da coleta e distribuição diária de alimentos, o MBS em João Pessoa, assim como em todo Brasil, valoriza a dimensão educativa e promove atividades educativas para os diferentes públicos envolvidos em seu trabalho: beneficiários das entidades sociais; gestores e equipe profissional das entidades sociais e profissionais das empresas doadoras. O público atendido apresenta uma grande diversidade: sadios; hospitalizados; institucionalizados; de todos os gêneros e faixas-etárias provenientes de diferentes cidades, bairros e realidades.

A equipe de profissionais do MBS em João Pessoa se divide em duas: a) Equipe técnica e b) Equipe operacional. Compõem a equipe técnica: uma coordenadora; duas nutricionistas; uma assistente social; duas auxiliares administrativas; uma jovem aprendiz<sup>1</sup> na função de auxiliar administrativo; duas estagiárias de Serviço Social e duas estagiárias de Nutrição. A equipe operacional é formada por dois motoristas e em média seis auxiliares.

Esta experiência se deu no período de março a dezembro do ano de 2017, com atuação diária no cenário de prática, exceto aos sábados e domingos. O Programa de estágio propõe o desenvolvimento de atribuições coletivas e específicas de cada área e atuação: Nutrição e Serviço Social. Durante o estágio desenvolvi atividades de apoio à logística de coleta e distribuição das doações; visitas de monitoramento e captação de novas entidades a serem atendidas; e planejamento e implementação de atividades educativas, tanto na temática da nutrição quanto de forma integrada ao Serviço Social.

---

<sup>1</sup> Tendo como fundamento a Lei nº 10.097, de 19 de dezembro de 2000, Lei da Aprendizagem, o Programa Jovem Aprendiz tem por finalidade principal promover a inserção de adolescentes e jovens, com idades de 14 a 24 anos, no mundo do trabalho, que estejam regularmente matriculados e frequentando a escola, se não concluído o Ensino Médio, devendo ainda estar inscritos em programas de aprendizagem desenvolvidos pela empresa contratante do jovem em parceria com as denominadas Entidades Formadoras: SENAI, SENAC, SENAR, SENAT, SESCOOP, Escolas Técnicas de Educação, incluindo as Agrotécnicas e as Entidades sem Fins Lucrativos que tenham por objetivos a assistência ao adolescente e à educação profissional, registradas no Conselho Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente (LUZ, 2015).

### **5.1.1 Caracterização do público atendido**

O BA MBS João Pessoa atendeu durante o ano de 2017 uma média de 116 instituições, predominantemente localizadas em João Pessoa, mas abrangendo também as cidades de Cabedelo, Santa Rita, Bayeux, Conde e Mamanguape. Este grupo de unidades receptoras é formado por entidades sociais diversas, entre elas, hospitais, ONGs, casa de longa permanência para idosos, associações de moradores e igrejas. Previamente cadastradas, estas entidades além de prestar serviço assistencial às comunidades e indivíduos em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar, devem desenvolver atividades de cunho educativo, comprovadas pelo plano de atividades anual, documento necessário para o cadastramento no MBS (SESC, 2017).

De acordo com Katzman (1999) apud Monteiro (2011):

A vulnerabilidade é entendida como o desajuste entre ativos e a estrutura de oportunidades, provenientes da capacidade dos atores sociais de aproveitar oportunidades em outros âmbitos socioeconômicos e melhorar sua situação, impedindo a deterioração em três principais campos: os recursos pessoais, os recursos de direitos e os recursos em relações sociais (KATZMAN, 1999 apud MONTEIRO, 2011, p. 33).

Além disso, a vulnerabilidade social está intimamente relacionada à Insegurança Alimentar e Nutricional (IAN), que, como o nome sugere, corresponde ao comprometimento da garantia da SAN dos indivíduos. Neste cenário, o BA atende indivíduos em situação de vulnerabilidade social e IAN através das entidades sociais cadastradas.

### **5.1.2 Coleta e distribuição de alimentos**

A coleta de doações ocorre em frequências distintas, a depender da disponibilidade do parceiro doador. No ano de 2017 o grupo de parceiros doadores era formado pelos permissionários da Empresa Paraibana de Abastecimento e Serviços Agrícolas (EMPASA), Frutas Doce Mel, Grupo Carrefour, rede atacadista Atacadão, Makro Atacadista, (distribuidora de frios), Distribuidora Martins e Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB).

Na EMPASA esta coleta ocorre de forma regular e diária, nas demais a frequência varia de acordo com a disponibilidade do doador. Desta forma, a equipe técnica entra em contato com os doadores para confirmar a doação e em seguida a equipe operacional se desloca até o local para a coleta. A entrega dos alimentos repassados pela CONAB ocorre de acordo com os

seus editais, de forma que as fornecedores selecionados e cadastrados no programa se encarregam de entregar os produtos na sede do MBS em João Pessoa.

Entre os gêneros recebidos temos: hortifrúti, raízes e tubérculos, não perecíveis em geral, carnes e produtos cárneos, leite, polpa de frutas, produtos de limpeza, produtos de higiene e fraldas. Os mais frequentes são os do gênero hortifrúti e não perecíveis em geral.

No MBS, a distribuição dos alimentos às entidades receptoras ocorre em dois formatos: eventual e sistemático. A equipe técnica analisa alguns critérios para realizar a classificação das entidades entre sistemáticas e eventuais, entre eles: Tempo de cadastro da entidade no MBS, frequência do desenvolvimento das atividades assistenciais e educativas, existência de produção interna de refeições, quantidade e tipo de refeição distribuída ao público atendido, existência ou não do apoio de outros parceiros além do MBS na captação de recursos. Desta forma, as entidades sistemáticas recebem em frequência fixa e determinada, podendo ser semanal ou quinzenal, enquanto as eventuais recebem de acordo com o quantitativo recebido no MBS, em caso de grandes doações que ultrapassam a capacidade de recebimento das sistemáticas.

É importante salientar que é feita uma análise minuciosa para o direcionamento das doações. Ao se cadastrarem no MBS as entidades informam o quantitativo e o tipo de refeição que oferece, ou se não produz refeição internamente e apenas repassa os produtos recebidos à comunidade. Estas informações auxiliam a direcionar as doações, pois se o BA recebe um grande quantitativo de arroz, por exemplo, sabemos quais entidades fornecem apenas refeições pequenas (Desjejum, lanches e ceia) e quais fornecem grandes refeições (Almoço e jantar), desta forma a doação será direcionada para a segunda classe de entidades citada. Assim, as doações são repassadas respeitando a realidade e capacidade do local.

A depender da logística, as doações podem ser entregues na própria entidade ou estas podem retirar diretamente no BA. Aspectos como disponibilidade de transportes na entidade, logística da coleta e a própria rota do motorista interferem nestas duas modalidades de distribuição. Por exemplo, as doações coletadas no final da tarde, horário próximo ao fim de expediente do BA, são entregues diretamente na entidade, ou armazenadas para que a mesma possa buscar no BA no dia seguinte. Em casos da entidade se localizar na rota percorrida pelo motorista até o parceiro doador, a equipe técnica entra em contato para orientar a equipe operacional sobre o quantitativo e qualitativo que a entidade pode receber e já entrega a doação diretamente na entidade.

Nesse sentido, cabe ao profissional de nutrição desenvolver uma postura sensível à realidade das entidades atendidas, não padronizando a logística a ponto de torna-la inflexível, mas adaptando-a às diferentes situações vivenciadas de forma singular por cada entidade, sem, contudo, desconsiderar os aspectos éticos e administrativos do serviço.

### **5.1.3 Realização de visitas**

Como forma de acompanhar o funcionamento e promover a criação de vínculo entre o BA, seus parceiros doadores e as entidades receptoras o MBS realiza uma série de visitas que acontecem em diferentes momentos, cenários e com objetivos específicos distintos, são elas, visitas: a) De captação de doadores; b) De fidelização de doadores; c) Institucionais; d) De monitoramento, sendo as duas primeiras (a e b) destinadas aos parceiros doadores e as demais (c e d) destinadas às entidades receptoras.

#### *5.1.3.1 Visitas aos parceiros doadores*

A primeira modalidade de visita consiste na captação de potenciais doadores, realizada a partir de mapeamento estratégico realizado pela coordenação e pelas equipes de nutrição e serviço social ou por indicações de doadores já parceiros do BA. O objetivo dessa visita é apresentar ao potencial doador a trajetória, missão, visão, valores e atividades desenvolvidas pelo BA, estimulando o comprometimento social no combate à fome e ao desperdício de alimentos. Como recurso para a realização desta visita, a equipe utiliza folders institucionais e um álbum seriado contendo fotos dos projetos e atividades desenvolvidas pelo BA, bem como dados quantitativos provenientes de relatórios estatísticos sobre as entidades atendidas, indivíduos beneficiados, quantitativo de gêneros arrecadados e distribuídos.

Após a formalização da parceria entre o BA e as empresas, estas passam a receber as visitas de fidelização, as quais são realizadas por iniciativa da equipe técnica do BA, sugestão da equipe operacional ou por solicitação da própria empresa. É comum que a equipe operacional, ao perceber um comportamento diferente por parte da empresa doadora no momento da coleta de doações, sugira à equipe técnica a realização da visita de fidelização para tornar-se ciente caso a empresa por algum motivo esteja insatisfeita e esclarecer possíveis falhas no relacionamento.

Em outros momentos a própria empresa doadora solicita à equipe do BA a realização da visita de fidelização através do desenvolvimento de atividades educativas voltadas aos seus

funcionários. Na próxima seção serão descritos os processos de planejamento e execução dessas atividades, explicitando a metodologia utilizada e os resultados alcançados.

A visita de fidelização possibilita uma maior aproximação entre o BA e seus parceiros doadores, extrapolando o relacionamento técnico e protocolar à medida que promove a criação de vínculos. Portanto, essa ação potencializa a comunicação e o diálogo entre os atores envolvidos nos processos ligados à operacionalização das atividades do BA e favorece o relacionamento harmonioso com vistas ao alcance do objetivo comum de combater o desperdício de alimentos, promover a SAN e contribuir para a construção de uma sociedade mais justa e socialmente comprometida.

#### 5.1.3.2 *Visitas às entidades receptoras*

Nas entidades receptoras são realizadas duas modalidades de visita: *as institucionais e as de monitoramento*. A *visita institucional* consiste em uma das etapas do processo de cadastramento da entidade no BA. Sem agendamento prévio com a entidade, nesta visita a equipe técnica, estagiárias e supervisoras, vai até a entidade para conhecer e visualizar na prática a sua infraestrutura, equipe de trabalho e dinâmica de funcionamento.

Os aspectos mais observados durante a visita são aqueles ligados a infraestrutura do local onde as refeições são produzidas e/ou distribuídas e o desenvolvimento de práticas educativas, uma vez que o BA não tem o objetivo de reforçar práticas pautadas na cultura do assistencialismo, mas busca fortalecer as práticas baseadas no desenvolvimento e fortalecimento comunitário. Desta forma, a visita institucional representa o primeiro contato do BA com a realidade local das entidades.

Após a formalização do cadastro das entidades no BA, as mesmas passam a receber *visitas de monitoramento*. Também realizada sem agendamento prévio com a entidade, esta modalidade de visita permite observar como a entidade de fato conduz suas atividades, possibilitando à equipe técnica do BA observar o cumprimento do plano de atividades, bem como acompanhar a superação dos desafios encontrados na prática, muitos já identificados no momento da visita institucional. Vale salientar que a visita de monitoramento não visa equiparar-se ao modelo de visitas realizadas pela vigilância sanitária, com cunho fiscalizador, como muitos pensam, mas objetiva aproximar o BA da realidade das entidades para que melhorias e estratégias possam ser sugeridas e programadas de forma conjunta através de orientações técnicas.

Nessa perspectiva, o BA assume uma postura colaborativa para a superação dos desafios enfrentados nas entidades, proporcionando um momento de orientações direcionadas à gestão com base nas inadequações e problemas observados. Grande parte das orientações aborda assuntos que inclui desde o armazenamento correto dos alimentos às estratégias de promoção da sustentabilidade institucional, consistindo de medidas simples e de fácil implementação.

Variadas são as motivações para a realização da visita de monitoramento, entre elas a dificuldade de comunicação com a entidade. Esta visita e a forma horizontalizada como é conduzida possibilita a criação de vínculo e a partir disso as entidades compartilham os desafios para o cumprimento dos requisitos necessários para a permanência no grupo de entidades receptoras do BA. Nessa direção tal visita possui um cunho pedagógico, representando uma grande oportunidade de imersão em diferentes realidades e de desenvolvimento da flexibilidade profissional para orientar cada entidade de forma conectada aos diversos contextos mediante o diálogo, empatia e amorosidade.

## 5.2 OS PROCESSOS EDUCATIVOS IMPLEMENTADOS

O Sesc considera as ações educativas como um conjunto de técnicas e de metodologias capazes de transmitir conhecimentos e informações que corroboram com a formação de sujeitos, de modo que esta visa o desenvolvimento integral dos indivíduos mediante a melhoria da compreensão do meio em que vivem e a maior percepção de si mesmos (SESC, 2017). Vale reforçar que as práticas educativas, na perspectiva Freireana, devem estar pautadas no compromisso de criar possibilidades para que o conhecimento seja construído (FREIRE, 1996). Desta forma, a autonomia dos sujeitos representa um importante princípio no desenvolvimento dos processos educativos.

Nessa perspectiva, o Marco referencial de EAN traz a promoção da autonomia aliada à promoção do autocuidado como um dos seus princípios e um dos aspectos do viver saudável, reforçando o papel da EAN de gerar conhecimento e habilidade às pessoas, apoiando-as para que se empoderem em relação à sua saúde através da tomada de decisões voluntárias e intencionais (BRASIL, 2012a). Além disso, de acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira:

O acesso a informações confiáveis sobre características e determinantes da alimentação adequada e saudável contribui para que pessoas, famílias e comunidades ampliem a autonomia para fazer escolhas alimentares e para que exijam o cumprimento do direito humano à alimentação adequada e saudável (BRASIL, 2014, p. 21).

Quanto ao desenvolvimento dos processos educativos o BA Mesa Brasil Sesc apresenta um grande diferencial e potencial. A dimensão educativa não representa apenas um complemento ao processo de arrecadação e distribuição dos gêneros alimentícios, mas consiste de uma das frentes de atuação do BA, tão forte e valorizada quanto a distribuição. As atividades se organizam por diferentes projetos que serão detalhados adiante.

Mensalmente a equipe de nutrição e serviço social se reúne para o planejamento coletivo das atividades educativas. Este planejamento é realizado com base no plano de trabalho anual, no qual metas quantitativas são estabelecidas. Desta forma, cada projeto possui pré-estabelecida a quantidade de encontros que devem ser desenvolvidos. Com base no número de encontros definidos no plano de trabalho, existe a flexibilidade de modificar o quantitativo de atividades previstas de acordo com a atual realidade e demandas do BA, sendo as alterações posteriormente justificadas em relatório.

A escolha das entidades para a realização dos processos educativos é feita com base em diversos aspectos. É comum as próprias entidades cadastradas ou empresas doadoras solicitarem atividades, algumas vezes especificando a temática que desejam abordar, outras deixando a critério da equipe. Existe ainda a possibilidade de o local ser escolhido pela própria equipe no momento do planejamento, entrando posteriormente em contato com as entidades para verificar a sua disponibilidade e interesse, assim como buscar as demandas reais do local, que irão nortear a escolha do público alvo e da temática abordada.

Como material de apoio as atividades foram utilizados as cartilhas da série Mesa Brasil Sesc – Segurança Alimentar e Nutricional (SESC, 2003 a,b,c,d,e,f), o Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014) e o Desmistificando Dúvidas Sobre Alimentação e Nutrição: Material de Apoio para Profissionais de Saúde (BRASIL, 2016b).

Os projetos desenvolvidos abrangem os diferentes públicos: Manipuladores de alimentos, funcionários das empresas doadoras, gestores, equipes de trabalho e beneficiários em geral das entidades receptoras. Na grande maioria dos casos parte da equipe técnica do BA (Estagiárias e supervisoras) se desloca até as entidades para a realização da atividade, representando mais uma oportunidade de aproximação com as entidades/empresas, criação de vínculo e imersão nas realidades locais sob uma diferente perspectiva, a das práticas educativas. Nesse sentido, os locais que recebem as atividades educativas desenvolvidas pela equipe do BA se sentem apoiados e valorizados em suas práticas.

Este estudo busca sistematizar uma experiência evidenciando caminhos possíveis para a promoção da SAN e do DHAA mediante o desenvolvimento de processos educativos

pautados nas metodologias participativas. Nessa direção iremos explorar as potencialidades e desafios que permeiam a atuação do profissional de nutrição, como agente educativo, no campo da assistência, passando pelos aspectos relacionados à integração com a equipe profissional; ao relacionamento com as entidades sociais beneficiadas; à execução dos processos educativos e aos desafios expressos pelos indivíduos em suas diferentes realidades no tocante a adoção de hábitos alimentares saudáveis.

A seguir serão descritos a execução, durante o ano de 2017, de três projetos educativos implementados no BA MBS – João Pessoa: Projeto Construindo Valores, Projeto Triáde Alimentar e Projeto Integração. Este conjunto de projetos representa o foco de análise deste estudo. Nos dois primeiros, a oficina de culinária representou um eixo estruturante comum, tomando como base o aproveitamento integral dos alimentos. Como fonte das receitas foram utilizados livros de receitas do Mesa Brasil Sesc (SESC, 2008; 2015; 2016), sendo realizadas pequenas adaptações de acordo com preferência dos participantes e disponibilidade de ingredientes.

Em virtude do plano de estágio Adolescentes à Mesa, incluído no escopo de ações do projeto Construindo Valores, ter sido idealizado e implementado diretamente pela autora deste trabalho, será destinado ao mesmo um espaço maior para sua descrição, aprofundamento e discussão, de modo que reservamos um tópico específico a estas questões logo após a descrição sucinta dos três projetos educativos foco da análise deste estudo.

### **5.2.1 Projeto construindo valores**

Este projeto corresponde à grande parte das atividades educativas realizadas mensalmente pelo BA. Ele abrange tanto as empresas doadoras quanto as entidades receptoras e é desenvolvido através de oficinas práticas e teóricas, preferencialmente, a atividade possui duração média de 2h e 30 minutos, sendo destinado 40 a 60 minutos para o aprofundamento teórico, e o restante do tempo para um momento prático.

No ano de 2017, para a implementação deste projeto, 22 atividades foram realizadas, abrangendo 502 participantes e abordando diferentes temáticas como: SAN; DHAA; Alimentação Saudável com base no Guia Alimentar para a população Brasileira (BRASIL, 2014); Aproveitamento Integral dos Alimentos; Alimentação Saudável e as Doenças Crônicas Não- Transmissíveis; os hábitos alimentares e o cuidado ao paciente com câncer; Alimentação e as memórias afetivas; Alimentação como prática do autocuidado, entre outros. No quadro a

seguir são apresentadas todas as entidades/empresas incluídas nas atividades educativas deste projeto.

**Quadro 2: Entidades contempladas pelo Projeto Construindo Valores em 2017.**

Entidade/empresa	Localização
Associação Nordestina Pró-Vida	João Pessoa
Supermercado Atacadão	João Pessoa
Associação Famílias Abençoadas – AFA	Cabedelo
Associação Casa dos Sonhos	Santa Rita
Centro Popular de Cultura e Comunicação – CPCC	João Pessoa
Casa Paraibana de Assistência aos Portadores de Câncer	João Pessoa
Centro de Defesa dos Direitos Humanos Dom Oscar Romero – CEDHOR.	Santa Rita
Banco de Alimentos Mesa Brasil Sesc	João Pessoa
Projetos Sementes do Amanhã	João Pessoa
Legião da Boa Vontade – LBV	João Pessoa
Projeto Beira da Linha	João Pessoa
Centro Social Arquidiocesano – Trabalho Social com Idosos (TSI)	João Pessoa
Associação Missionária Cristã Casa do Oleiro (AMCO)	João Pessoa
Escola Primer School	João Pessoa
Supermercado MAKRO Atacadista	João Pessoa
Igreja de Cristo Pentecostal do Brasil	João Pessoa
Núcleo de Apoio à Criança com Câncer – NACC	João Pessoa
Associação de Apoio ao Trabalho Cultural, Histórico e Ambiental – APOITCHA	João Pessoa

Fonte: Relatório anual Assistência Mesa Brasil Sesc JP – PB (SESC, 2017)

Conforme citado anteriormente, as instituições são pré-definidas pela equipe técnica do BA no momento de planejamento mensal, sendo posteriormente contatadas para confirmar disponibilidade e definir o dia, horário, público alvo e tema da atividade. No dia agendado, a equipe do BA se desloca até a instituição onde a atividade será realizada.

A temática mais explorada nos processos educativos do MBS tem sido o aproveitamento integral dos alimentos, que consiste na utilização das partes não convencionais dos alimentos (Como folhas, cascas, talos, etc.) e conseqüentemente promove a redução do desperdício (LAURINDO, RIBEIRO, 2014). Desta forma, todas as oficinas realizadas neste projeto envolveram receitas voltadas ao aproveitamento integral. Os ingredientes utilizados foram em parte disponibilizados pelo BA, de acordo com as doações recebidas. Os demais itens foram disponibilizados pela própria entidade que irá receber a atividade.

Ao chegar nas instituições, éramos recebidos pela coordenação/diretoria/responsável pedagógico que inicialmente nos apresentava a instituição. Em seguida iniciávamos a atividade educativa, conhecendo os participantes, esclarecendo o que é e o que faz o MBS e então adentrando na temática da atividade. Durante o aprofundamento teórico os participantes se mostravam inicialmente inibidos, ao longo da conversa alguns participavam de forma mais ativa, opinando e compartilhando suas percepções e experiências.

A presença e participação ativa de representantes pedagógicos das entidades constitui-se como uma potencialidade deste processo, uma vez que já estabeleceu o vínculo com os indivíduos e consegue, por muitas vezes, estimular que se expressem e dialoguem. Cabe ainda destacar a diversidade das entidades, cenários e públicos envolvidos como pontos fortes do processo.

Ao mesmo tempo que se deslocar até as entidades representou uma potencialidade no sentido de estreitar relações e mergulhar nas diferentes realidades, também constituiu um desafio, uma vez que muitas vezes problemas de infraestrutura dessas entidades (falta de água, espaços muito pequenos, etc.) consistiram em entraves para a realização das atividades.

### **5.2.2 Projeto Tríade Alimentar**

Essa iniciativa é resultado de um plano de estágio elaborado e desenvolvido por uma estagiária de nutrição do BA no ano de 2015, inserindo-se no rol dos projetos em 2016. O termo tríade se refere aos três pilares que sustentam o projeto: Aproveitamento integral dos alimentos, alimentos funcionais e receitas de baixo custo. Todos os anos o público alvo é formado por voluntários, manipuladores e gestores de uma determinada categoria de instituições cadastradas no Banco de Alimentos Mesa Brasil SESC – João Pessoa, categoria esta definida no planejamento anual de execução do projeto.

O planejamento anual específico referente ao projeto é realizado no primeiro trimestre do ano e sua execução ocorre do segundo ao quarto trimestre através de encontros mensais onde

são realizadas oficinas de elaboração de receitas. Na ocasião do planejamento são definidos os alimentos que serão tema de cada oficina, as preparações a serem executadas, bem como a categoria de entidades a ser convidada, podendo variar entre: entidades que atendem crianças e adolescentes, casas de longa permanência para idosos, entidades de apoio a portadores de câncer, entre outros.

Definida a categoria, a equipe do BA entra em contato com as entidades correspondentes para a realização do convite. Nesta etapa, questões como a existência de apenas uma cozinheira no local pode limitar a sua participação no projeto, uma vez que se ausentando da entidade não há quem a substitua no desempenho de suas atribuições. Observadas questões como estas a gestão da entidade expressa se tem interesse e disponibilidade para participar.

Durante o ano de 2017, período da experiência aqui descrita, a cozinha experimental do BA encontrava-se em processo de finalização, ainda sendo estruturada com os devidos equipamentos e utensílios necessários para a realização das atividades educativas. Por este motivo, os encontros do projeto Tríade Alimentar ocorreram no Centro Social Arquidiocesano (CSA), entidade parceira do Sesc localizada no centro de João Pessoa. Desta forma, o CSA disponibilizou o uso de sala para o momento de aprofundamento teórico, bem como de sua cozinha, equipamentos e utensílios para as oficinas.

O primeiro encontro do projeto correspondeu à apresentação do mesmo aos representantes das entidades convidadas, onde abordou-se as questões relacionadas ao aproveitamento integral dos alimentos e suas propriedades funcionais. Foram apresentados também os objetivos do projeto, o cronograma de execução e a dinâmica de funcionamento dos encontros. Todas as pessoas presentes concordaram com a proposta e realizaram sua inscrição. No total, representantes de 9 instituições (Quadro 4) se inscreveram e participaram efetivamente do processo, do início ao término do projeto. Cada instituição inscreveu uma média de 2 a 3 representantes, todas mulheres. A categoria de entidades escolhida para o ano de 2017 correspondeu àquelas que trabalhavam com crianças e adolescentes em situação de vulnerabilidade social e nutricional.

### **Quadro 3: Entidades participantes do Projeto Tríade Alimentar em 2017**

ENTIDADE	LOCALIZAÇÃO
Associação Nordestina Pró-Vida	João Pessoa
Legião da Boa Vontade (LBV)	João Pessoa

Fundação Fé e Alegria do Brasil	João Pessoa
Núcleo de Apoio à Criança com Câncer – NACC	João Pessoa
Jerusalém Casa da Paz	João Pessoa
Instituto Allan Kardec	João Pessoa
Missão Restauração	João Pessoa
Associação Dom Helder Câmara	Bayeux
Projeto Beira da Linha	João Pessoa

Fonte: Relatório anual Assistência Mesa Brasil Sesc JP – PB (SESC, 2017)

Nos encontros seguintes foi adotada a proposta apresentada inicialmente, destinando cerca de uma hora para o aprofundamento teórico dos alimentos escolhidos, discussão e compartilhamento de experiências da prática cotidiana relacionadas ao tema, e em média duas horas para a oficina de preparo de receitas. Todos os gêneros alimentícios das oficinas foram disponibilizados pelo BA, e as receitas tanto foram propostas pela equipe do BA quanto pelas participantes a medida que se envolveram no projeto.

O momento de aprofundamento teórico ocorreu em formato de roda de conversa, onde os alimentos tema do encontro eram apresentados e as participantes expunham seus conhecimentos acerca destes. Comumente ouvíamos relatos que remetiam à infância, às receitas de família e principalmente ao uso de chás e preparações para combater algumas doenças, como o suco de beterraba que a avó preparava para o tratamento da anemia. Após ouvir esses relatos, acrescentávamos informações como a composição nutricional dos alimentos e efeitos fisiológicos de seus nutrientes como forma de enriquecer e estimular a discussão no grupo, sempre de forma respeitosa ao saber popular trazido e compartilhado por cada participante.

Muitas participantes aproveitavam o espaço para compartilhar os desafios da prática profissional, desde a falta de recursos até as dificuldades de lidar com a baixa aceitação de algumas frutas e verduras das crianças e adolescentes. A partir disso, outras mulheres se identificavam e compartilhavam ideias como receitas novas e formas diferentes de apresentação do alimento com vistas à melhor aceitação do público. Este representou um espaço de apoio e socialização de informação e de experiências que por diversas vezes motivavam as participantes em suas práticas profissionais.

O momento da oficina era marcado por muita descontração, as receitas eram lidas, as participantes opinavam sobre as diferentes possibilidades de preparo e todas nós elaborávamos as preparações. A hora da degustação acontecia cercada por muita conversa e risadas, as mulheres sempre reforçavam o quanto valorizavam aquele espaço como oportunidade de fugir

da rotina do trabalho e de agregar novas experiências que serviriam de subsídio para a inovação e qualificação do seu serviço nas entidades. Através da comensalidade amizades se consolidavam e uma rede de apoio estava sendo gerada.

A última etapa do projeto refere-se ao evento Expotriade, uma exposição onde cada uma elabora uma receita utilizando um alimento sorteado no encontro anterior e apresenta ao grupo no último encontro. A receita deve corresponder aos princípios trabalhados durante os demais encontros do projeto: Aproveitamento integral dos alimentos, propriedades funcionais e baixo custo. Desta forma, neste último encontro é realizada a exposição e degustação das preparações elaboradas. Além disso, foram entregues certificados e medalhas para aquelas que atingiram no mínimo 75% de frequência nos encontros. Este foi o único encontro realizado no próprio BA, possibilitando o conhecimento do espaço físico e rotina de trabalho da equipe, o que gera aproximação e estreita o vínculo entre a entidade e o BA.

Desta forma, nas ações realizadas trabalhou-se a importância do aproveitamento integral de alimentos tendo como base práticas alimentares adequadas e saudáveis e economicamente viáveis, com ênfase no combate ao desperdício.

### **5.2.3 Projeto Integração**

O projeto consiste em consolidar permanentemente uma interação com os parceiros doadores, fortalecer os vínculos já existentes, criar oportunidades para sensibilizar e captar novos doadores. Realizado com o apoio de parcerias internas e externas, o projeto objetiva promover ações preventivas em saúde e orientações nos temas de cada ação. Desta forma, o trabalho visa promover a fidelização de doadores atuais e a captação de novos permissionários da EMPASA, sendo um importante veículo de divulgação do BA Mesa Brasil Sesc. O público alvo é formado pelos permissionários da EMPASA.

A EMPASA, componente do grupo de empresas parceiras doadoras do MBS, localizada no bairro Cristo Redentor em João Pessoa, reúne dezenas de permissionários que comercializam, principalmente, alimentos do gênero hortifrúti. A dinâmica de trabalho destes permissionários é bastante peculiar, uma vez que chegam ao local de trabalho ainda de madrugada para que logo no início da manhã tudo esteja pronto para ser comercializado. Geralmente no início da tarde encerram as atividades do dia e costumam “almoçar” por volta das 8h da manhã. Em resumo, trabalham no período que a grande maioria da população dorme, e dormem no período que a maioria dos serviços funcionam. Esta rotina tão diferenciada acaba dificultando o acesso desses indivíduos aos serviços de saúde, principalmente ao Sistema Único

de Saúde (SUS), por isso o projeto integração trabalha principalmente com ações voltadas à promoção da saúde.

No ano de 2017 foram realizadas quatro ações na EMPASA na cidade de João Pessoa, com a participação direta de toda a equipe estratégica, desde a fase de planejamento, bem como toda a fase de preparação, execução e avaliação. As ações consistiram na aferição de pressão arterial, teste de glicemia capilar, avaliação nutricional (Índice de Massa Corporal (IMC), Circunferência cintura quadril), orientação nutricional, circuito de serviços do Núcleo de Saúde Ocupacional (NUSOC) do Sesc PB, com ações referentes ao correto levantamento de peso, orientações nutricionais com o uso de macro modelos, atividades de enfermagem, Saúde do homem (prevenção do câncer de próstata), Doenças Sexualmente Transmissíveis (DST), distribuição de preservativos masculinos e femininos e lubrificantes.

Além disso, o momento é aproveitado para realizar a prestação de contas aos permissionários das doações recebidas na EMPASA, a qual foi realizada através da distribuição de folders informativos e exposição de fotos. De acordo com relatório anual, as ações do Projeto Integração alcançaram 83% da meta de participação de parceiros doadores permissionários da EMPASA, o que reflete a abrangência das ações bem como a importância do referido projeto para esse público. No total, o projeto abrangeu um número de 333 participantes (SESC, 2017).

Realizadas com o apoio de parcerias internas e externas, as ações oportunizaram a constatação do impacto das práticas de prevenção e promoção de saúde, através das orientações voltadas ao público atendido, bem como possibilitou, em alguns casos, perceber a mudança de hábitos alimentares e de vida, o que resultou na normalização de algumas taxas alteradas, identificadas em aferições anteriores.

Nesse contexto, pode-se considerar que este projeto está alinhado ao propósito da Política Nacional do Trabalhador para o Sistema Único de Saúde (SUS), conforme disposto na Portaria Nº 1.125, De 06 de julho de 2005, que consiste na:

[...] promoção da saúde e a redução da morbimortalidade dos trabalhadores, mediante ações integradas, intra e intersetorialmente, de forma contínua, sobre os determinantes dos agravos decorrentes dos modelos de desenvolvimento e processos produtivos, com a participação de todos os sujeitos sociais envolvidos (BRASIL, 2005).

No ano de 2009, é estabelecido através da Portaria Nº 2.728, De 11 de Novembro de 2009 que a Rede Nacional de Atenção Integral à Saúde do Trabalhador (RENAST), que integra a rede de serviços do SUS, deverá ser implementada de forma articulada entre o Ministério da Saúde, as Secretarias de Saúde dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, com o

envolvimento de órgãos de outros setores dessas esferas, executores de ações relacionadas com a Saúde do Trabalhador, além de instituições colaboradoras nessa área (BRASIL, 2009).

Após muitas portarias revogadas, a Portaria Nº 1.823 De 23 de Agosto de 2012 institui a Política Nacional de Saúde do Trabalhador e da Trabalhadora, que reforça a responsabilidade do SUS de executar as ações de saúde do trabalhador e tem como finalidade desenvolver a atenção integral à saúde do trabalhador, com ênfase na vigilância, visando a promoção e a proteção da saúde dos trabalhadores e a redução da morbimortalidade decorrente dos modelos de desenvolvimento e dos processos produtivos (BRASIL, 2012b).

Aliado ao aumento nos últimos anos da prevalência das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) em todas as classes sociais e faixas etárias de todo o território nacional, este cenário reforça a necessidade dos trabalhadores de acesso aos serviços de saúde mediante a Estratégia Saúde da Família (ESF), uma vez que “A Política Nacional de Saúde do Trabalhador e da Trabalhadora alinha-se com o conjunto de políticas de saúde no âmbito do SUS, considerando a transversalidade das ações de saúde do trabalhador e o trabalho como um dos determinantes do processo saúde-doença” (BRASIL, 2012a; 2012b).

Vale ressaltar que se espera da ESF um modelo de cuidado pautado na lógica territorial, com a criação de vínculo com a comunidade, acolhimento e responsabilização, além do desenvolvimento da busca ativa em relação aos problemas de saúde do território. Na ótica da integralidade do SUS, a busca ativa representa o processo de ir além da demanda espontânea nas unidades de saúde, no sentido de identificar as necessidades e demandas do território (LEMKE; SILVA, 2010)

Nesse sentido, sugerimos que o projeto Integração articule suas ações de modo a estabelecer parceria com a USF responsável pelo território onde a EMPASA está inserida no sentido de qualificar sua atuação, uma vez que representa uma potente estratégia de colaboração à garantia do direito do trabalhador no que diz respeito ao acesso às ações de promoção da saúde.

### 5.3 UMA EXPERIÊNCIA EXITOSA: ADOLESCENTES À MESA

No escopo de ações do Projeto Construindo Valores, o estagiário do MBS recebe a atribuição de planejar e desenvolver de forma dialogada junto à equipe o seu plano de estágio. Este corresponde a um trabalho educativo com base na percepção crítica do estagiário durante o primeiro mês de estágio e nas demandas apresentadas pela nutricionista supervisora local e

demais membros da equipe, de forma que o plano de estágio deve ser elaborado de forma compartilhada e contextualizada à realidade local.

Na experiência de estágio aqui descrita foi elaborado e executado o plano de estágio intitulado “*Adolescentes à Mesa: Promovendo a Alimentação Adequada e Saudável através da Culinária e da Comensalidade*”, o qual objetivou fortalecer o desenvolvimento das atividades educativas do BA e promover a autonomia na construção de hábitos alimentares saudáveis através do estímulo à culinária e à comensalidade com grupos de adolescentes (SILVA, 2017).

O estabelecimento das relações de comensalidade data do período de descoberta do fogo, a partir da qual as pessoas começaram a se reunir em torno dele, tanto para se aquecerem quanto para preparar, distribuir e ingerir a comida. Neste ponto a comensalidade começou a ser estabelecida até se tornar uma atividade socializadora. Assim, a comida desempenha a função agregadora, intitulada comensalidade, que consiste da “capacidade de estabelecer relações de sociabilidade importantes, pois implica reunir as pessoas em torno da mesa. Ou seja, enquanto come, o grupo tem também a oportunidade de dialogar e trocar experiências do cotidiano (LIMA; NETO; FARIAS, 2015).

Nesse sentido, o Guia Alimentar coloca o ato de comer em companhia aliado a duas outras orientações: comer com regularidade e atenção e comer em ambientes apropriados. Quando adotadas, promovem: melhor digestão dos alimentos; controle mais eficiente do quanto comemos; maiores oportunidades de convivência com nossos familiares e amigos; maior interação social e, de modo geral, mais prazer com a alimentação (BRASIL, 2014).

O público dessa iniciativa envolveu os adolescentes de 12 a 18 anos atendidos em duas das instituições cadastradas no BA: Associação Nordestina Pro-Vida e Legião da Boa Vontade (LBV) (SILVA; VASCONCELOS, 2018). Para a escolha desse grupo o primeiro passo foi conhecer a lista de instituições atendidas pelo BA, identificando principalmente o público atendido. Nesta análise notou-se que cerca de 27% das instituições cadastradas atendiam prioritária ou exclusivamente crianças e adolescentes, além disso, a grande maioria das demais instituições prestavam algum tipo de atendimento a este público. Logo, os adolescentes correspondem a uma parcela significativa dos indivíduos assistidos pelo MBS João Pessoa. Para uniformizar aspectos ligados às abordagens, a faixa etária contemplada nas ações incluiu os adolescentes de 12 a 18 anos (SESC, 2017; SILVA, 2017).

Hábitos inadequados na infância e na adolescência podem ser fatores de risco para doenças crônicas na fase adulta. Atualmente adolescentes têm adotado hábitos alimentares pouco saudáveis, consumindo dietas ricas em gordura, açúcares e sódio, caracterizadas pelo

baixo consumo de frutas e hortaliças e elevado consumo de refrigerantes, balas e doces. Há também a tendência de substituição das principais refeições por lanches, além do hábito de comer enquanto assiste ou estuda, comportamento que favorece o excesso de peso (LEVY et al, 2010).

A escolha das instituições foi baseada nos seguintes critérios: atender majoritariamente crianças e adolescentes; possuir estrutura física básica necessária para a realização das oficinas; ter um histórico de bom relacionamento com a equipe do MBS João Pessoa. Considerando a quantidade de encontros necessários para a efetivação deste projeto e pelo mesmo ocorrer de forma concomitante a outros importantes projetos do Banco de Alimentos que demandam a participação de toda a equipe, acordou-se que não seria possível abranger um número superior a duas instituições devido aos limites de tempo.

Desta forma, foram elencadas cerca de cinco instituições que atendiam aos critérios elencados na etapa anterior para que ao menos duas apresentassem interesse e disponibilidade para participar do projeto. Através de contato telefônico conversamos com os gestores das duas primeiras instituições a respeito do projeto e o enviamos por *email* para ser avaliado pelos respectivos responsáveis pedagógicos. Dessas, uma, apesar do interesse, não pôde aceitar o convite por já existir um cronograma de atividades pedagógicas estabelecido na instituição não sujeito a alteração. Entramos em contato com uma terceira instituição que, assim como a primeira, aceitou o convite.

As instituições selecionadas localizavam-se nos bairros de Jaguaribe e Altiplano na cidade de João Pessoa – PB, e direcionavam suas atividades às oficinas de dança, leitura, música e teatro para crianças e adolescentes em vulnerabilidade social, no turno oposto ao que estavam matriculados na escola. Após a aprovação dos gestores e responsáveis pedagógicos agendamos o dia e horário para a apresentação do projeto aos adolescentes nas instituições.

Os encontros ocorreram nas próprias entidades. Durante toda a execução do projeto as atividades educativas foram divididas em dois momentos: Roda de conversa para aprofundamento teórico e oficina culinária, com duração média de 40 minutos e 1h 30 minutos, respectivamente.

### **5.3.1 As atividades**

A opção pelas oficinas de culinária como recurso metodológico central dos processos educativos desenvolvidos foi motivada pela desvalorização que vem ocorrendo no Brasil e em muitos outros países quanto à transmissão intergeracional de habilidades culinárias. De modo

que as pessoas mais jovens possuem cada vez menos confiança e autonomia para preparar alimentos. Neste cenário, o Guia Alimentar para a População Brasileira sugere que as habilidades culinárias sejam adquiridas, desenvolvidas e partilhadas, principalmente com as crianças e jovens, sem distinção de gênero (BRASIL, 2014). Por meio da culinária foi possível superar o caráter estritamente biológico da alimentação e nutrição e os adolescentes puderem vivenciar a reflexão sobre as subjetividades do comer e do cozinhar (CASTRO, 2007).

O Quadro 3 apresenta as principais dimensões das atividades realizadas durante as oficinas.

**Quadro 4: Dimensões das atividades do Adolescentes à Mesa.**

DATA	CENÁRIO	TEMÁTICA	OBJETIVO	ABORDAGEM EDUCATIVA
13/06/17	LBV	Conhecendo o MBS	Conhecer os participantes, apresentar o MBS e o projeto Adolescentes à Mesa.	Roda de conversa
29/06/17	Ass. Nordestina Pro-Vida			
06/07/17	Ass. Nordestina Pro-Vida	Desafios para a adoção de hábitos alimentares saudáveis	Discutir a SAN na perspectiva do Guia Alimentar.	Roda de conversa e oficina de culinária
10/08/17	LBV			
03/08/17	Ass. Nordestina Pro-Vida	Aproveitamento Integral dos Alimentos	Discutir o Aproveitamento Integral dos Alimentos na perspectiva da SAN e do DHAA, com ênfase no combate ao desperdício.	Roda de conversa e oficina de culinária
15/09/17	LBV			
19/10/17	Ass. Nordestina Pro-Vida	Encontro de encerramento	Realizar a avaliação dos encontros	Roda de conversa e oficina de culinária
03/11/17	LBV			

Fonte: Própria

### 5.3.1.1 Conhecendo o Mesa Brasil

Inicialmente foi possível conhecer as instituições e as equipes de trabalho. Na roda de conversa todos os participantes se apresentaram dizendo seu nome e idade e seguimos explicando o que é o Programa Mesa Brasil SESC, bem como, sua dinâmica de funcionamento e os seus valores. Em seguida, todas as etapas e objetivos do projeto foram esclarecidos. Desta forma, os adolescentes interessados preencheram sua ficha de inscrição.

O diagnóstico inicial do hábito alimentar dos participantes foi feito de forma adaptada ao público-alvo. Foi utilizada uma cartolina onde os adolescentes escreveram frases ou nomes de alimentos que representavam suas preferências e aversões alimentares. Entre os alimentos preferidos estavam: biscoito recheado, coxinha, batata frita, refrigerante, produtos de *fast-food*. Por outro lado, alimentos como jerimum, cenoura, macaxeira e beterraba entraram na lista como “odiados”. Este instrumento serviu para subsidiar a escolha dos temas das rodas de conversa e dos alimentos que seriam utilizados nas oficinas.

Ainda neste encontro questionou-se quem tinha o hábito de cozinhar ou auxiliar algum responsável no preparo das refeições em casa. Uma parcela mínima respondeu positivamente, reforçando a relevância das ações de resgate a culinária e promoção da autonomia expressa no Guia Alimentar para a População Brasileira (2014). Além disso, a capacidade e autonomia de se responsabilizar pela própria alimentação é enfatizada no Marco Referencial de EAN como um exercício de autocuidado (BRASIL, 2012a; 2014).

Vale ressaltar que dos participantes que responderam positivamente quanto ao hábito de auxiliar os responsáveis no preparo de refeições, todas eram meninas, o que expressa uma questão de gênero importante, na qual destaca-se o papel histórico da mulher na prática de assumir as responsabilidades domésticas, raramente havendo o compartilhamento com o sexo masculino. Esta e outras concepções precisam ser alvo de discussão tanto no espaço escolar quanto nos demais cenários, com vistas à desconstrução de toda forma de discriminação e inequidade social.

Mediante uma roda de conversa discutimos o que seria uma alimentação saudável, as respostas reafirmaram a dicotomia e discussão polarizada de "alimento certo/bom" e "alimento errado/mau" que tem predominado no imaginário social como resultado da publicidade tendenciosa que enfatiza alimentos específicos como “superalimentos” com efeitos milagrosos, induzindo modismos, como das ações de EAN centradas na difusão de informações a respeito dos benefícios e malefícios de determinados alimentos e nutrientes (BRASIL, 2016b;

CASTRO, 2007). As principais respostas foram: "*frutas e verduras*"; "*Não comer fritura ou doces*"; "*Comida light*"; etc.

Com o objetivo de problematizar esta percepção questionei-os se uma pessoa que come pizza pode ser considerada saudável, a resposta imediata foi que não, porque pizza não é saudável. Outro participante argumentou que dependia dos ingredientes utilizados na preparação da pizza, que poderia substituí-los e fazer uma pizza *fit*. Até que uma adolescente despertou para uma questão importante e explanou: "*Depende da quantidade, se come todo dia...*", neste momento os demais participantes concordaram com ela e foi discutida a importância do equilíbrio nas nossas escolhas alimentares, que não é o que comemos em um dia que irá definir a qualidade da nossa alimentação, e sim os nossos hábitos diários.

Ao serem questionados sobre a interferência do ambiente no qual realizamos as refeições sobre a qualidade da nossa alimentação, eles ficaram pensativos, a maioria respondeu que não e outros ficaram calados (aparentemente sem entender como isso poderia estar associado ao assunto). Um dos adolescentes fez a seguinte fala: "*Eu acho que se alguém estiver comendo uma coisa perto da gente, a gente fica com vontade de comer também*"; aproveitando essa fala conversamos a respeito da comensalidade e também dos aspectos negativos relacionados à prática de comer em frente à televisão ou computador e até mesmo sozinhos (BRASIL, 2014).

Concluimos a roda de conversa enfatizando os múltiplos aspectos relacionados à construção das práticas alimentares saudáveis, que vão muito além da dimensão biológica e da classificação dos alimentos entre permitidos e proibidos com base em sua composição nutricional. Conforme Lima, Neto e Farias (2015): "Comer é mais do que apenas um ato de sobrevivência; é também um comportamento simbólico e cultural". De acordo com Poulain (2013) o alimento deve apresentar qualidade nutricional, organoléptica, higiênica e simbólica. Esta última, por sua vez, deve "ser o objeto de projeções de significados por parte do comedor. Ele deve poder tornar-se significativo, inscrever-se numa rede de comunicações, numa constelação imaginária, numa visão de mundo" (POULAIN, 2013 apud LIMA; NETO; FARIAS, 2015 p. 510).

Ao final deste encontro de apresentação foram feitas as inscrições no projeto, totalizando 40 inscritos nas duas instituições, uma com 15 e outra com 25 adolescentes.

### 5.3.1.2 *Desafios para a adoção de hábitos alimentares saudáveis*

Esta roda de conversa foi orientada pelo Guia Alimentar para a População Brasileira, mais especificamente pelo seu quinto capítulo intitulado “A Compreensão e a Superação de Obstáculos” (BRASIL, 2014), na qual conversamos um pouco a respeito dos desafios enfrentados para a adoção de hábitos alimentares saudáveis.

A conversa foi iniciada com uma pergunta a respeito do que eles consideravam que mais os atrapalhava na adoção de hábitos alimentares saudáveis, a resposta inicial unânime foi: o gosto dos alimentos. Questionou-se então se apenas este fator estava relacionado ou se eles conseguiam apontar mais alguma coisa. Ficaram pensativos, mas continuaram enfatizando o sabor dos alimentos. Nesse contexto, indagamos o que eles achavam sobre as informações que temos hoje a respeito de alimentação e nutrição, se são muitas ou poucas e se isso é bom ou ruim. A maioria ficou calada e alguns responderam que acham que temos poucas informações.

Comecei então a direcioná-los ao rápido e fácil acesso à informação que temos através da internet, dos blogs, canais no *youtube*, além dos programas de televisão. Após a minha fala todos concordaram que temos muitas informações sobre alimentação e nutrição nos diversos veículos da mídia. Começamos então a discutir até que ponto isso pode ser interessante e chegamos à conclusão de que devemos ter cautela, pois qualquer pessoa pode gerar notícias e informações através da internet, com base científica ou não.

Além disso, muitas vezes as informações se contradizem, ora um alimento é "saudável", ora é "prejudicial". Pensamos então no que podemos fazer para minimizar este problema e foi levantado: Preferir as informações repassadas por profissionais; desconfiar das informações que podem ter interesses econômicos envolvidos; utilizar o Guia Alimentar para a População Brasileira para buscar orientações que buscam o equilíbrio e a variedade na alimentação, fugindo dos modismos.

É importante enfatizarmos que as escolhas alimentares são concebidas a partir de um complexo conjunto de aspectos, no qual o sabor e o prazer envolvido no ato de comer desempenham forte influência. Desta forma:

O homem escolhe o que comer baseado em critérios de ordem econômica, nutricional, preferências, mas também em simbologias atribuídas ao alimento [...] A natureza produz os alimentos, mas a cultura faz surgir códigos importantes, como por exemplo, as diferentes opções de cardápios, as receitas, os hábitos, que por sua vez se relacionam ao paladar, ao prazer relacionado às propriedades organolépticas dos alimentos e, sobretudo, ao prazer da degustação (LIMA; NETO; FARIAS, 2015, p. 512).

Nesse sentido, as informações veiculadas na mídia constituem-se como um forte determinante das escolhas alimentares e podem ser tendenciosas ao estímulo do consumo de produtos ultraprocessados (com elevados teores de sódio, açúcar, realçadores de sabor, entre outros), uma vez que associa, de forma apelativa, estes produtos a questões subjetivas, através de, por exemplo: comerciais com grupo de amigos comemorando; família com expressões de alegria compartilhando uma refeição à mesa; crianças mais “fortes” e com mais disposição para brincar após consumir determinado produto, etc.

Outro ponto discutido foi o acesso e o custo dos alimentos. Como estratégias foi discutido a importância de se preferir feiras livres e sacolões à supermercados, já que nos aproximamos mais dos produtores e conseqüentemente o preço diminui. Além disso, é sempre uma boa opção preferir as frutas e legumes da época. Neste contexto um dos adolescentes se expressou dizendo: *“Tem que começar a plantar dentro de casa”*. Foi o ponto de partida para refletirmos sobre a importância desta prática de cultivar hortas domésticas, urbanas, comunitárias. Inclusive, esta instituição possui uma horta, cujo principal cuidador é um dos adolescentes que estavam presentes neste encontro, aproveitamos então para reforçar a importância da atuação de todos e do compartilhamento de responsabilidades neste espaço coletivo.

Vale reafirmar o papel da horta enquanto recurso educativo e eixo gerador da prática pedagógica capaz de transformar o processo de ensino-aprendizagem, uma vez que parte de um recurso acessível: a terra e os alimentos por ela produzidos (POMPEU; NUNES; LEITE, 2013).

Levantamos ainda o atual contexto onde a mulher passa a se inserir no mercado de trabalho, tendo que se dividir entre os serviços domésticos e a profissão, muitas vezes ficando sobrecarregada e impossibilitada de dedicar tempo de qualidade para o planejamento e preparo das refeições do lar. Esse contexto favorece as opções por preparações mais práticas, e nesta situação cresce o uso de temperos prontos, enlatados, congelados e produtos instantâneos (BRASIL, 2014).

Refletimos sobre os inúmeros casos de crianças e adolescentes que precisam fazer suas próprias refeições devido ao fato de seus pais/responsáveis passarem o dia trabalhando. Como solução, sugerimos a divisão dos serviços do lar entre a família e a cooperação de todos nesses serviços, inclusive crianças e adolescentes, cada um colaborando de acordo com sua idade. Uma criança, por exemplo, não tem maturidade de usar o fogão sozinha, mas ela pode ajudar higienizando as frutas e verduras. Essa discussão serviu para reafirmar a importância e objetivo

do projeto ao incentivar a aproximação das crianças e adolescentes ao ato de cozinhar, conforme disposto no Guia Alimentar (BRASIL, 2014).

Seguimos para a oficina. Em uma das instituições fizemos panquecas coloridas naturais utilizando couve, cheiro verde, cenoura e beterraba. Na outra fizemos bolinhos de cenoura com coentro e queijo. A escolha dos alimentos utilizados nas oficinas foi feita com base no cartaz construído como instrumento de diagnóstico no encontro de apresentação, onde os adolescentes registraram suas preferências e aversões alimentares. Vale salientar que a diferença na seleção das receitas se deu em função da disponibilidade da instituição, de modo que uma das entidades pediu que selecionássemos receitas que utilizassem apenas o forno e que o pré-preparo pudesse ser feito no refeitório, evitando utilizar o fogão para que a rotina institucional não fosse prejudicada.

Os adolescentes assumiram todo o processo, e a participação superou as expectativas iniciais. Um fato interessante é que esta atividade despertou a criatividade dos participantes, no momento do recheio o previsto era apenas colocar o frango dentro da panqueca e enrolar, mas os participantes logo tomaram a iniciativa e começaram a utilizar cenoura ralada e coentro para decorar os pratos. Apenas uma adolescente se mostrou resistente a experimentar a receita, mas após conversa e incentivo dos colegas ela decidiu experimentar e gostou do sabor.

Nesse sentido, as ações práticas e pautadas na ludicidade constituem-se como uma potente estratégia nos processos educativos, pois ao estimular a interação entre os indivíduos possibilita o estabelecimento de vínculos e a troca de experiências e dinamiza o processo de ensino-aprendizagem (LAPA, 2017). De acordo com Almeida e Gonçalves:

A falta de espaços, a insegurança nos grandes centros urbanos e o acúmulo de atividades extracurriculares nas instituições educativas, entre outros fatores, tem banido gradativamente o lúdico das atividades infantis e juvenis nas escolas. As atividades de lazer dependem e sempre dependeram do convívio social, são aprendidas, não são atividades inatas, o lazer é uma aprendizagem social, de interação e de experimentação (vivência). É importante resgatar os tempos, os espaços e os companheiros de brincadeiras para se ter pessoas mais felizes, criativas, solidárias e humanizadas. (ALMEIDA, 2012, p. 13)

A vivência lúdica e participativa proporciona a interação com o outro e permite o contato com a temática abordada de forma concreta, articulada às diferentes realidades, e não de uma forma teórica e normativa (CASTRO, 2007). Desta forma, as oficinas de culinária representaram um espaço estratégico voltado à valorização do lúdico no processo de ensino-aprendizagem, despertando o interesse nas atividades de EAN e na temática da Alimentação e

Nutrição, bem como e estimulando a criatividade e a autonomia dos adolescentes envolvidos no projeto.

### 5.3.1.3 Aproveitamento Integral dos alimentos

Este encontro teve início com a oficina, ficando a discussão teórica para o segundo momento visando otimizar o tempo disponível, pois enquanto a preparação finalizava no forno estaríamos discutindo a temática. A receita foi lida como estratégia de incentivo à leitura e em seguida iniciou-se a preparação do bolo de laranja com casca. Os adolescentes assumiram todas as etapas da preparação com desenvoltura. Enquanto o bolo assava no forno, foi feita uma roda de conversa para discutir sobre o aproveitamento integral dos alimentos.

Inicialmente foi esclarecido o conceito de SAN e do DHAA. Em seguida foi feita a seguinte pergunta aos adolescentes: *“Vocês acham que todos os brasileiros vivem esta realidade de DHAA assegurado?”*. Eles responderam unanimemente que não. Questionou-se então onde estaria o problema, se seria na insuficiência da produção. Alguns responderam que sim, que o Brasil produz poucos alimentos, outros disseram que a culpa era das pessoas que não gostavam de *“comer direito/saudável”*. Neste momento foi exposto o dado de que o Brasil é um dos maiores produtores mundiais de alimentos ao mesmo tempo em que anualmente registra um dos maiores números de desperdício.

Para esclarecer melhor a questão do acesso a uma alimentação adequada, foi problematizada a situação dos moradores de rua, onde refletimos se estas pessoas vivem em uma condição de SAN e se a culpa é delas por não gostarem de *“alimentos saudáveis”*. Neste ponto os adolescentes começaram a compreender a inequidade quanto a questão do acesso aos alimentos. Foram ainda comentadas as iniciativas públicas para promover a SAN, a exemplo das Cozinhas Comunitárias e Restaurantes Populares (REDESAN, 2011).

Foi colocado que o desperdício ocorre em todas as etapas do sistema alimentar, desde a produção até a nossa casa. Algumas das soluções levantadas pelos participantes para esta situação foram: Diminuir a distância entre produtor e compradores, preferindo comprar dos produtores locais por diminuir, além do preço, o percurso de distribuição e conseqüentemente o desperdício durante esta etapa; e realizar o aproveitamento integral dos alimentos, que além de reduzir o desperdício ainda pode enriquecer o valor nutricional da nossa alimentação. Um alimento aproveitado integralmente também confere um aumento qualitativo e quantitativo daquilo que é consumido, pois consumimos mais partes que teriam o lixo como destino. As vantagens do aproveitamento integral foram citadas pelos próprios participantes: economia de dinheiro, menor poluição do ambiente e enriquecimento da alimentação.

Mundialmente enfrentamos um elevado padrão de perdas e desperdício de alimentos, sobretudo na etapa de distribuição do sistema alimentar. Até 2050 o desperdício de alimentos poderá chegar até 25% da produção mundial. Alguns autores diferenciam as perdas alimentares do desperdício de alimentos. A primeira corresponde às perdas durante as etapas de produção, pós-colheita, processamento e distribuição, considerando tanto a produção destinada para o consumo humano quanto para a alimentação animal e outros fins como biocombustíveis (BELIK; CUNHA; COSTA, 2012).

Já o desperdício está relacionado às perdas dos alimentos destinados ao consumo humano que ocorrem na etapa de distribuição e consumo, tendo como principais causas danos na aparência dos alimentos que acarretam perda do seu valor comercial ou o consumo não realizado após a compra. Neste cenário, o aproveitamento integral dos alimentos e o consumo de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) representam estratégias efetivas para a redução do desperdício, atendendo ao princípio de sustentabilidade expresso no Marco de Referência de EAN, no qual assume papel central na reflexão sobre as dimensões do desenvolvimento e dos padrões de todas as etapas do sistema alimentar, da produção ao consumo (BELIK; CUNHA; COSTA, 2012; BRASIL, 2012a; KELLEN, 2015).

Na instituição que restringiu o uso do fogão, preparamos dois bolos de laranja com casca. Na outra, foi possível preparar o suco da casca do abacaxi com hortelã, doce da casca do abacaxi e bolo de laranja com casca.

#### *5.3.1.4 Encontro de encerramento*

Iniciamos o encontro conversando sobre os objetivos do projeto, de certa forma, revisando tudo que foi discutido durante as atividades anteriores. Em seguida foi lido um texto sobre a culinária que trouxe diversas reflexões sobre os aspectos envolvidos no ato de cozinhar (Anexo 1) (DINI, 2017). Posteriormente iniciamos a oficina, onde em uma das instituições preparamos bolinhos de cenoura com queijo, e na outra, uma torta salgada de vegetais. Como de costume, os adolescentes participaram ativamente de todas as etapas do processo, e já familiarizados com a dinâmica, sugeriram adaptações à receita, como substituir a cebola em cubos pela cebola ralada. A criatividade foi bastante explorada, na receita original dos bolinhos de cenoura, o queijo é utilizado misturado em cubos em toda a massa, porém, os adolescentes sugeriram que o colocássemos dentro do bolinho como recheio e assim fizemos.

Um diálogo interessante emergiu entre duas participantes: “*A gente faz aqui e fica tão gostoso, tão bonito, porque em casa não sai assim?*”, como resposta, outra participante

afirmou: *“É a animação do grupo que faz isso, é animado, a gente se diverte, aí acaba achando mais bonito e gostoso. Em casa a gente às vezes nem tem ajuda, cozinha sozinha, por isso a gente acha diferente”*. Esses relatos reforçam o princípio da comensalidade e do compartilhamento das responsabilidades no ato de preparar as refeições, expressos no Guia Alimentar para a população Brasileira (BRASIL, 2014), mostrando que o trabalho em equipe torna mais prazeroso tanto o preparo das refeições quanto a alimentação em si.

Por fim, através de depoimentos simples e curtos, utilizamos a estratégia da Roda de Conversa, na qual os participantes avaliaram o projeto apontando suas percepções. Algumas falas foram: *“muito legal”*, *“muito importante”*, *“Foi bom porque a gente teve a oportunidade de participar na cozinha, mesmo quem não sabia fazer nada, ajudou e aprendeu”*; *“Eu já fiz em casa a receita do doce de casca de abacaxi que a gente aprendeu aqui, todo mundo achou gostoso, não sobrou nada. Só não fiz mais porque não tinha mais abacaxi (risos)”*. Neste sentido, destacamos o papel dos participantes como agentes multiplicadores dessas experiências. Como ponto negativo os adolescentes relataram que deveriam ter sido realizados mais encontros.

Este processo educativo contribuiu para o fortalecimento dos vínculos entre os envolvidos; promoção da comensalidade; valorização do ato de cozinhar, com o estímulo à autonomia e criatividade na elaboração de receitas e para a construção do olhar crítico sobre alimentação adequada e saudável. Ao citar Delormier et al (Ano), Lima; Neto e Farias (2015) expressam que:

O processo de escolha alimentar, na maior parte das vezes, não se dá primeiramente pela opção nutricional, mas pelas influências do convívio social cotidiano, que podem estar presentes nas relações familiares, mas também no local de trabalho, na escola e em outros locais de convivência que permitem trocas e ajudam a moldar o sistema alimentar dos indivíduos (DELORMIER et al apud LIMA; NETO; FARIAS, 2015, p. 510-511).

Nesse sentido, pode-se afirmar que este projeto representou um espaço para reflexão e orientação da prática diária relacionada às escolhas alimentares dos participantes.

#### 5.4 POTENCIALIDADES E DESAFIOS

O fato da dimensão educativa ser vista e valorizada pelo MBS como uma frente de atuação em si mesma, não apenas como complemento do processo de coleta e distribuição de alimentos, representa uma importante potencialidade. Podemos perceber esta valorização através do rol de projetos educativos desenvolvidos de forma permanente, onde são priorizadas ações educativas sustentáveis, favorecendo o desenvolvimento comunitário e dos sujeitos envolvidos neste processo.

Aliado a isso, a diversidade dos cenários de práticas e públicos é uma importante potencialidade vivenciada neste processo. Como exposto no Marco de Referência de EAN em seu sétimo princípio, o desenvolvimento de ações e estratégias adequadas às especificidades dos cenários de práticas é fundamental para alcançar os objetivos da EAN, além de contribuir para o resultado sinérgico entre as ações (BRASIL, 2012, p. 28). Neste estudo, a possibilidade de imersão nos diferentes cenários, realidades e públicos estimulou o desenvolvimento da flexibilização das abordagens metodológicas e favoreceu a criação de vínculo entre o BA e as entidades, proporcionando o desenvolvimento de ações relevantes e individualizadas a cada público. Esta prática articulada à realidade permite o enfoque reflexivo e instrumentaliza os sujeitos e comunidades a criarem estratégias próprias para superar os desafios e lutarem pela melhoria de sua qualidade de vida.

A escolha das abordagens participativas com enfoque reflexivo representou uma potencialidade deste processo, possibilitando o encontro entre o saber técnico-científico e o saber popular, promovendo a discussão da alimentação como direito e superando a abordagem tradicional focada nos aspectos estritamente nutricionais, ampliando a discussão para os aspectos simbólicos que permeiam a temática da alimentação e nutrição. Desta forma, conforme disposto no Marco de Referência de EAN, a comida e o alimento foram tomados como referência (BRASIL, 2012).

A utilização da culinária como eixo estruturante dos processos educativos favoreceu a valorização do comer e do cozinhar como práticas sociais, bem como permitiu explorar os simbolismos e significados envolvidos nestas práticas, reforçando a importância do prazer no ato de comer e cozinhar e promovendo a culinária enquanto prática emancipatória e promotora do autocuidado. Além disso, a abordagem em grupo em relação à individual favorece o compartilhamento de experiências, a troca de saberes e a construção compartilhada do conhecimento, importantes aspectos vivenciados nesta experiência.

A integração da nutrição com o campo da assistência é uma importante potencialidade, sobretudo para a discussão qualificada da SAN na perspectiva do DHAA. Entretanto, consolidar esta integração é na prática um desafio. É necessário que haja um planejamento pedagógico, com vistas a promover a comunicação entre essas diferentes áreas do conhecimento nos espaços onde os processos educativos são implementados. Superar a concepção simplista da alimentação e nutrição pautada apenas na dimensão biológica e enxergá-la como direito é um importante passo a ser dado em direção a uma comunicação mais efetiva entre o Sistema Único de Assistência Social (SUAS) e o SISAN.

Por outro lado, diante do universo de entidades atendidas pelo BA, é um desafio abranger todas com o desenvolvimento de processos educativos sustentáveis, no lugar das propostas pontuais e fragmentadas. Nesse sentido, cabe reforçar a importância da formação continuada dos profissionais responsáveis pedagógicos das entidades, instrumentalizando-os para que sejam autores dos seus próprios processos educativos em alimentação e nutrição. Esta experiência apresentou uma importante potencialidade no tocante a participação dos responsáveis pedagógicos das entidades nas atividades desenvolvidas. Esta participação representou um ponto de partida na construção de espaços voltados ao aprofundamento da discussão na área de Alimentação e Nutrição com vistas a instrumentalização destes profissionais para que se sintam seguros para incluir esta temática em seus planos pedagógicos.

Nessa perspectiva, é importante afirmar que a socialização de experiências é um importante passo a ser dado em direção a superação da limitação expressa no Marco de EAN em relação a pouca visibilidade das experiências bem-sucedidas. Uma vez que são compartilhadas, essas experiências exitosas em EAN estimulam e motivam outros profissionais em diferentes áreas e realidades a agregarem a EAN de forma qualificada em suas práticas (BRASIL, 2012).

A inserção da disciplina de EAN na grade curricular do curso de nutrição deve ser realizada de modo transversal, e apoiada, discutida e valorizada em todas as áreas de atuação do nutricionista. Além da qualificação da formação, destaca-se a importância dos processos de educação permanente dos profissionais envolvidos com a EAN nos diversos cenários de prática (SOUSA; CRUZ, 2014). Nesse contexto, a disponibilidade de cenários de estágios no âmbito da SAN, a exemplo do BA, torna-se uma oportunidade potente para incrementar a formação acadêmica.

Do ponto de vista dos desafios enfrentados, importa ainda realçar que historicamente, a assistência social voltada aos indivíduos em situação de vulnerabilidade sempre foi considerada como uma dimensão ligada ao ato caritativo, de “fazer favor ao pobre”, e, infelizmente, esta concepção assistencialista permanece sendo reforçada em muitos espaços.

No contexto do BA, um EPSAN inserido no campo da assistência social, é complexo desconstruir esta concepção. Muitas vezes os indivíduos envolvidos nos processos educativos assumem uma postura de passividade por não enxergar tais iniciativas como estratégias voltadas à garantir a efetivação de seus direitos, e sim como um favor recebido. Nesse contexto, cabe aos profissionais envolvidos com a EAN no campo da assistência e da SAN assumir o compromisso de dialogar com tais sujeitos de maneira a estimular o olhar crítico para uma aprendizagem mais ativa e transformadora, percebendo a si mesmos como sujeitos portadores de direitos.

Desta forma, na perspectiva do *empowerment*, princípio que reconhece os indivíduos e as comunidades como potencialmente capazes e detentoras do direito de protagonizar as transformações que impliquem melhoria de sua qualidade de vida (VASCONCELOS, 2013), a EAN assume o papel de estimular a reflexão crítica dos sujeitos sobre si e sobre o mundo, a autonomia, a responsabilização e promover a ampliação do poder de escolha e decisão sobre os seus próprios processos de cuidado em saúde e suas práticas alimentares (SANTOS, 2012; BRASIL, 2012).

Existe ainda o desafio da desconstrução da ótica que privilegia o papel do nutricionista como ditador das escolhas alimentares da população. Ainda hoje persiste no imaginário social a concepção de que o nutricionista deve “ensinar a comer”, remetendo ao papel equivocadamente conferido ao profissional da nutrição desde nas primeiras experiências de educação nutricional, onde de forma verticalizada e autoritária deveria promover mudanças no comportamento dos sujeitos alvo de suas intervenções. Em muitos espaços tal postura persiste, reforçando esta noção. Portanto, cabe ao profissional da nutrição assumir uma postura de abertura ao diálogo e promover a reflexão crítica para o empoderamento dos sujeitos sobre seus próprios caminhos de cuidado com a saúde. Nesse sentido, as metodologias participativas são estratégias fundamentais.

Muitas das dificuldades enfrentadas na prática são relacionadas à lacunas da formação profissional do nutricionista no campo da EAN. É necessário que haja um fortalecimento da formação através da inserção precoce dos estudantes nos diferentes cenários de prática, para que a reflexão crítica e flexibilidade sejam estimuladas, com vistas ao desenvolvimento de

processos de EAN articulados à realidade com base nas tendências metodológicas citadas como exitosas na literatura (SANTOS, 2012). Cabe ainda ressaltar a necessidade de estruturação da EAN no tocante às abordagens conceituais e práticas (BRASIL, 2012) pois apesar de estar sendo reconhecida no âmbito das políticas públicas, ainda necessita de um processo de mobilização para estruturá-la, principalmente no que diz respeito aos referenciais metodológicos (SANTOS, 2012).

## 6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O desenvolvimento de processos educativos no âmbito dos equipamentos públicos de SAN é aqui reafirmado enquanto estratégia de promoção da SAN e do DHAA, especialmente no BA, cenário potencializador da discussão acerca desta temática com os diferentes públicos e em diferentes realidades devido à diversidade de entidades sociais a ele vinculadas.

Esta experiência possibilitou o contato com os diversos públicos, de crianças a idosos; institucionalizados ou não; doentes e sadios; promovendo a rica comunicação entre o saber popular e o científico através da troca de experiências. O ato de ouvir com atenção, olhar e perceber o outro em sua realidade com seus desafios e potencialidades também foram estimulados durante todo o desenvolvimento dos processos educativos, contribuindo para uma formação mais sensível e articulada à realidade.

Além disso, a inserção nos processos educativos representou um estímulo ao desenvolvimento da criatividade e à flexibilização das abordagens metodológicas com vistas ao atendimento das necessidades de cada público em suas singularidades. Houve ainda a valorização da autonomia, proatividade e senso de responsabilidade para o trabalho em equipe, que constituem habilidades indispensáveis para uma formação profissional humana, qualificada e adequada às diferentes realidades e cenários de prática.

Para os indivíduos envolvidos, estes processos educativos contribuíram para o fortalecimento dos vínculos; promoção da comensalidade; estímulo à autonomia e criatividade na elaboração de preparações e para a construção do olhar crítico sobre alimentação adequada e saudável, constituindo-se como um importante espaço para reflexão e orientação da prática diária relacionada às escolhas alimentares, pautados, sobretudo, nos pressupostos metodológicos da Educação Popular sistematizados por Paulo Freire, considerando os indivíduos em sua integralidade e reconhecendo a legitimidade dos diferentes saberes.

Evidencia-se ainda a necessidade de empreender esforços para a superação dos desafios que permeiam o desenvolvimento das práticas educativas no âmbito dos equipamentos públicos de SAN, principalmente no que diz respeito à qualificação da formação profissional em nutrição e a educação continuada para os profissionais envolvidos no campo da EAN, com ênfase na vivência e imersão nas tendências metodológicas horizontalizadas que não se limitam à transmissão de informações, mas se comprometem em criar oportunidades para que o conhecimento seja coletivamente construído.

Diante da incipiência de trabalhos na literatura voltados à sistematização dos processos educativos desenvolvidos nos diferentes equipamentos públicos de SAN, destacamos a

importância de dar visibilidade às práticas educativas implementadas em todo o território nacional através do incentivo à produção científica com vistas socialização de experiências e qualificação da prática em EAN nos diferentes cenários.

Nessa perspectiva, a experiência aqui compartilhada revela que apesar dos desafios que permeiam a atuação do nutricionista no campo da assistência, existem caminhos possíveis para a promoção da SAN e do DHAA no âmbito de um BA através da valorização da EAN enquanto prática emancipatória quando realizada de forma articulada às diferentes realidades, respeitando a pluralidade de saberes e os múltiplos aspectos envolvidos na área de alimentação e nutrição.

## REFERÊNCIAS

ALMEIDA, M. T. P. **O Brincar das Crianças em Espaços Públicos**. Tese (Doutorado em Pedagogia) – Faculdade de Pedagogia da Universidade de Barcelona. Barcelona, 2012.

BELIK, W; CUNHA, A. R. A. C; COSTA, L. A. Crise dos Alimentos e Estratégias para a Redução do Desperdício no Contexto de uma Política de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil. **Planejamento e Políticas Públicas**, n. 38, p. 107-132, jan./jun. 2012

BOOG, M. C. F. **Educação Nutricional: Por Que e Para Quê?** In: BOOG, M. C. F. Educação em Nutrição: Integrando Experiências. Campinas, São Paulo: Komedi, 2013.

BOOG, M. C. F. Educação Nutricional: Passado, Presente e Futuro. **Rev. Nutr. PUCCAMP**, v. 10, n. 1, p. 5-19. Campinas, 1997.

BRASIL. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN). **Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PLANASAN 2016-2019**. Brasília, DF: MDSA, CAISAN, 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Desmistificando Dúvidas Sobre Alimentação e Nutrição: Material de Apoio para Profissionais de Saúde** / Ministério da Saúde, Universidade Federal de Minas Gerais. – Brasília: Ministério da Saúde, 2016b.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria Nº 1.125, De 06 de Julho de 2005**. Dispõe Sobre os Propósitos da Política de Saúde do Trabalhador para o SUS. Brasília – DF, 2005.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria Nº 1.823, de 23 de Agosto de 2012**. Institui a Política Nacional de Saúde do Trabalhador e da Trabalhadora. Brasília – DF, 2012b.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria Nº 2.728, de 11 de Novembro de 2009**. Dispõe sobre a Rede Nacional de Atenção Integral à Saúde do Trabalhador (RENAST) e dá outras providências. Brasília – DF, 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde/Secretaria de Atenção à Saúde/Departamento de Atenção Básica. **Guia Alimentar Para a População Brasileira**. 2. ed. – Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **MAPASAN 2014: Mapeamento de Segurança Alimentar e Nutricional**. Brasília, DF: MDS; Secretaria de

Avaliação e Gestão da Informação; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2015b.

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, 2012a.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate À Fome. **Portaria Nº 17, de 14 de Abril de 2016**: Institui a Rede Brasileira de Bancos de Alimentos. Brasília – DF, 2016a.

BRASIL. Presidência da República. **Lei Nº 13.666, de 16 de maio de 2018**. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de Dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para incluir o tema transversal da Educação Alimentar e Nutricional no currículo escolar. Brasília – DF, 2018.

BRASIL. **Decreto Nº 7.272, de 25 de Agosto de 2010**. Institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – PNSAN. Brasília – DF, 2010.

BRASIL. **Lei Nº 11.346, de 15 de Setembro de 2006**. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, com vistas em assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada e dá outras providências. Brasília – DF, 2006.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social/Serviço Social do Comércio/Fundação Gaúcha dos Bancos Sociais. **Rede Brasileira de Bancos de Alimentos**. Brasília, DF: MDS, 2015a.

BURITY, V. et al. **Direito Humano À Alimentação Adequada No Contexto Da Segurança Alimentar E Nutricional**. Brasília, DF: ABRANDH, 2010.

CASTRO, I. R. R. et al. **A Culinária na Promoção da Alimentação Saudável: Delineamento e Experimentação de Método Educativo Dirigido a Adolescentes e a Profissionais das Redes de Saúde e de Educação**. Revista de Nutrição, Campinas, v. 20, n. 6, p. 571-588, nov./dez., 2007.

CONSEA. **A Segurança Alimentar e Nutricional e o Direito Humano à Alimentação Adequada no Brasil: Indicadores e Monitoramento da Constituição de 1988 aos Dias Atuais**. Brasília: Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2010.

CONTI, I. L. **Segurança Alimentar e Nutricional: Noções Básicas**. Passo Fundo: IFIBE, 2009.

DESLANDES, S. F.; GOMES, R.; MINAYO, C. S. **Pesquisa Social: Teoria, Método e Criatividade**. 28 ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2009.

DINI, C. **O que Cozinhar te Ensina Sobre Viver a Vida ou Como Ser Uma Pessoa Melhor com as Lições que a Cozinha te dá**. Disponível em: <<https://papodehomem.com.br/o-que-cozinhar-te-ensina-sobre-viver-a-vida/>>. Acesso em: 10 de outubro de 2017.

FERREIRA, M. G. **Direito humano à alimentação adequada**. Monografia (especialização) - Curso de Política e Representação Parlamentar – Câmara dos Deputados/Centro de Formação, Treinamento e Aperfeiçoamento. Brasília, 2010.

FREIRE, P. **Pedagogia da Autonomia: Saberes Necessários à Prática Educativa**. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

KELEN, M. E. B. et al. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs): Hortaliças Espontâneas e Nativas**. 1. ed. – Porto Alegre: UFRGS, 2015.

LAPA, L. D. P. **A Ludicidade como Ferramenta no Processo de Ensino-aprendizagem de Matemática. Passeando por Brasília e Aprendendo Geometria. Experiências numa Escola da Periferia do Distrito Federal**. Dissertação (Mestrado - Mestrado Profissional em Matemática) – Universidade de Brasília. Brasília, 2017.

LAURINDO, T. R.; RIBEIRO, K. A. R. Aproveitamento Integral dos Alimentos. **Interciência e Sociedade**, v. 3, n.1, p. 17-26, 2014.

LEMKE, R. A.; SILVA, R. A. N. A Busca Ativa como Princípio Político das Práticas de Cuidado no Território. **Estudos e Pesquisas em Psicologia**, v. 10, n. 1, p. 281-295. Rio de Janeiro, 2010.

LEVY, R. B. et al. Consumo e Comportamento Alimentar entre Adolescentes Brasileiros: Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE), 2009. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 15, n. 2, p. 3085-3097, 2010.

LIMA, A. M.; AZEVEDO, C. F. Impactos Culturais e Socioambientais Deixados Pela Revolução Verde na Região do Brejo Paraibano – Brasil. **Rev. Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável**. v. 8, n. 5, p. 116-123, (Edição Especial) dezembro, 2013.

LIMA, R. S.; NETO, J. A. F.; FARIAS, R. C. P. Alimentação, Comida e Cultura: o Exercício da Comensalidade. **Rev. Demetra: alimentação, nutrição & saúde**, v. 10, n. 3, p. 507-522, 2015.

LUZ, P. R. M. **Programa jovem aprendiz: um estudo de caso da política pública e suas implicações no mundo do trabalho**. Dissertação (Mestrado) – Universidade do Estado da Bahia. Departamento Educação. Salvador, 2015.

MALINOWSKI (1984) apud DESLANDES; GOMES; MINAYO, 2009 p. 71. **Pesquisa Social: Teoria, Método e Criatividade**. 28 ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2009.

MINAYO, M. C. S. **Pesquisa Social. Teoria, método e criatividade**. Petrópolis: Vozes, 2011.

MONTEIRO, S. R. R. P. O Marco Conceitual da Vulnerabilidade Social. **Sociedade em Debate**, Pelotas, v. 17, n. 2, p. 29-40, 2011.

POMPEU, M.; NUNES, N.; LEITE, S. Transformando a Escola com o Projeto Educando com a Horta Escolar e a Gastronomia. **Rev. Cenário**, v. 1, n. 2, p. 138-143. Brasília, 2013.

PORTO, M. F.; SOARES, W. L. Modelo de Desenvolvimento, Agrotóxicos e Saúde: Um Panorama da Realidade Agrícola Brasileira e Propostas Para uma Agenda de Pesquisa Inovadora. **Revista Brasileira de Saúde Ocupacional**, v. 37, n. 125. São Paulo, 2012.

POULAIN, J. P. **Sociologias da Alimentação: Os Comedores e o Espaço Social Alimentar**. Florianópolis: Ed. UFSC, 2013.

REDESAN. **Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional**. RedeSAN – FAURGS – UFRGS – MDS. Porto Alegre: Evangraf, 2011.

ROSANELI, C. F. et al. A Fragilidade Humana Diante da Pobreza e da Fome. **Rev. Bioét.**, v. 23, n. 1, p. 89-97, 2015.

SANTOS, L. A. S. O Fazer Educação Alimentar e Nutricional: Algumas Contribuições para Reflexão. **Rev. Ciência & Saúde Coletiva**, v. 17, n. 2, p. 455-462. 2012.

SÁ-SILVA, J. R.; ALMEIDA, C. D.; GUINDANI, J. F. Pesquisa Documental: Pistas Teóricas e Metodológicas. **Rev. Brasileira de História e Ciências Sociais**, v. 1, n. 1. Julho, 2009.

SESC. **Assistência Mesa Brasil Sesc JP – PB**. Relatório anual. João Pessoa, 2017.

SESC. Departamento Nacional. **Banco de Alimentos e Colheita Urbana: Aproveitamento Integral dos Alimentos**. Rio de Janeiro: SESC/DN, 2003a.

SESC. Departamento Nacional. **Banco de Alimentos e Colheita Urbana: Higiene e Comportamento Pessoal**. Rio de Janeiro: SESC/DN, 2003b.

SESC. Departamento Nacional. **Banco de Alimentos e Colheita Urbana: Manipulador de Alimentos I - Perigos, DTA, Higiene Ambiental e de Utensílios**. Rio de Janeiro: SESC/DN, 2003c.

SESC. Departamento Nacional. **Banco de Alimentos e Colheita Urbana: Manipulador de Alimentos II - Cuidados na Preparação de Alimentos**. Rio de Janeiro: SESC/DN, 2003d.

SESC. Departamento Nacional. **Banco de Alimentos e Colheita Urbana: Noções Básicas sobre Alimentação e Nutrição**. Rio de Janeiro: SESC/DN, 2003e.

SESC. Departamento Nacional. **Banco de Alimentos e Colheita Urbana: Transporte de Alimentos**. Rio de Janeiro: SESC/DN, 2003f.

SESC. Departamento Regional de São Paulo. **Receitas 2014 Mesa Brasil**. Bauru: SESC/SP, 2015.

SESC. Departamento Regional de São Paulo/Programa Mesa Brasil. **Sabor sem Desperdício: Receitas com Aproveitamento Integral de Alimentos**. São Paulo: SESC/SP, 2016.

SESC. Departamento Regional do Rio Grande do Sul. **Receitas do Mesa Brasil**. Porto Alegre: SESC/RS, 2008.

SESC. **Mesa Brasil Sesc: Ações Educativas**. 2018 c. Disponível em: <<http://www.sesc.com.br/mesabrasil/acoes.html>>. Acesso em: março de 2018c.

SESC. **Mesa Brasil Sesc: Histórico**. 2018 b. Disponível em: <<http://www.sesc.com.br/mesabrasil/historico.html>>. Acesso em: março de 2018b.

SESC. **Sobre o Sesc**. 2018 a. Disponível em: <<http://www.sesc-ce.com.br/institucional/sobre-o-sesc/>>. Acesso em: 28 de abril de 2018a.

SILVA, K. C. C. **Projeto Adolescentes à Mesa: Promoção de Hábitos Alimentares Saudáveis Através da Culinária e da Comensalidade.** Relatório de estágio apresentado ao Banco de Alimentos Mesa Brasil Sesc João Pessoa. João Pessoa, 2017.

SILVA, K. C. C.; VASCONCELOS, A. C. C. P. Processos de Educação Alimentar e Nutricional no Âmbito de um Banco de Alimentos em João Pessoa: Uma Experiência de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável com Adolescentes. Anais do XXV Congresso Brasileiro de Nutrição – Brasília, 2018. **Revista da Associação Brasileira de Nutrição**, v. 9, n. 1, p. 2108-2109. Brasília, 2018.

SOUSA, L. M. P.; CRUZ, P. J. S. C. **Educação Alimentar e Nutricional: Histórico, Princípios e Caminhos.** In CRUZ, P. J. S. C. et al. Educação Popular E Nutrição Social: Reflexões e Vivências com Base em uma Experiência. João Pessoa: Editora da UFPB, 2014.

THIOLLENT, M. **Metodologia da pesquisa-ação.** São Paulo: Cortez & Autores Associados, 2008.

UNESCO. **Declaração Universal dos Direitos Humanos Adotada e Proclamada pela Resolução 217 A (III) da Assembleia Geral das Nações Unidas em 10 de dezembro de 1948.** Brasília, 1998.

VASCONCELOS, A. C. C. P. **Práticas Educativas em Saúde e Nutrição e os Enfoques da Segurança Alimentar e Nutricional e da Promoção da Saúde: Desafios e Perspectivas** In: CRUZ, P. J. S. C. et al. Educação Popular E Nutrição Social: Reflexões e Vivências com Base em uma Experiência. João Pessoa: Editora da UFPB, 2014.

## ANEXOS

### ANEXO A – Texto lido no encontro de encerramento do Projeto Adolescentes à Mesa

“Sempre quis ser uma dessas avós que se negam a acreditar que os netos já comeram o suficiente. Bolo, broa, carne, macarrão. Sabe aquela terceira coxa de frango que escorrega na direção do seu prato e você, satisfeito, mas besta de tudo, insiste em recusar? Pois ela tem o poder de elevar a alma em suspiros e renovar nossa tão golpeada humanidade.

O caldo de galinha cozido com vegetais frescos em fogo baixo é capaz de penetrar nos nossos ossos, devolvendo cada perda acumulada durante o dia. A boa cozinha te desperta para uma nova existência, abraça a gente por dentro. O que quero dizer, caro leitor, é que essa coxa se resume na expressão do mais puro amor. E o ato de cozinhar, pasmem, é uma lição para toda vida.

Para ostentar o avental dignamente, é preciso saber esperar e deixar as coisas, por vezes, se desenvolverem sozinhas, sem nosso controle egoísta. Cada ingrediente tem seu tempo de cocção e sua individualidade.

O arroz arbóreo, por exemplo, próprio para risoto, precisa ser mexido vigorosamente, sem interrupção, até que se mostre pronto. Já o arroz agulhinha precisa descansar macio em chama branda, sem interferências. Cozinhar envolve dedicação, espera e perspicácia. Não adianta gastar todo o seu tempo picando alho e cebola meticulosamente para tentar compensar depois puxando os dois em fogo bem alto.

O amor exige a mesma espera e organização. Cada gaveta do relacionamento pede uma atenção específica. O outro não anda no mesmo tempo da gente, e reconhecendo isso, finalmente aprendemos a deixar tudo fluir, como se abandona um caldo borbulhando enquanto as outras panelas carecem de um olhar constante. Cozinhar é respeitar o tempo das coisas [...].

Comida é componente essencial da boa saúde. Ela perpetua tradições, nos remete à infância e acalenta os coraçõezinhos [...] se olharmos bem, cada alimento e cada fase da vida tem sua beleza. Se permita dedicar, na próxima refeição, toda sua atenção às garfadas que levar à boca. Cheire sua comida, mastigue devagar, sinta a textura dela, e se possível sente à mesa com quem você ama. Não fale de dinheiro ou política enquanto come. Faça como os franceses, prefira opinar sobre vinho e temperos, ou simplesmente desfrute o momento em silêncio. É engrandecedor.

Quando você toma consciência do que está comendo, se atenta às funções dos alimentos e às vitaminas e ao que seu corpo de fato precisa [...] não é à toa que somos a única espécie que cozinha seu alimento.

Quando um agricultor produz um alimento fora de sua safra natural, ele lança mão de mais insumos para melhorar a produção. Isso compromete o solo, o clima e sua saúde. O morango é a fruta que serve bem para exemplificar essa situação: fora do mês de agosto, seu preço é triplicado e o gosto definitivamente não é o mesmo, pois o uso de adubos químicos e defensivos agrícolas fazem com que a fruta não apresente tantos nutrientes.

Portanto, faça amizade com o dono do hortifrutigranjeiro, procure saber a origem do que está comprando, aprenda a reaproveitar, se familiarize com a época das frutas, verduras e legumes, cole na geladeira uma listinha com o calendário dos vegetais e dê uma olhada antes de sair para o mercado. Fevereiro, por exemplo, é o mês do quiabo, banana e cenoura. Usar essa simples informação ajuda seu bolso, contribui com o meio ambiente e torna sua comida ainda mais saudável e apetitosa. Além disso, usar as frutas e verduras da estação te desafia a buscar novas receitas e a fazer combinações surpreendentes e genuínas.

Num mundo de plástico, onde terceirizar a cozinha e consumir cada vez mais alimentos processados tornou-se sinônimo (vendido) de riqueza e economia de tempo, cozinhar é libertador. O resultado do interesse pelo seu alimento é inebriante e a conclusão inevitável: se alimentar vai muito além do ato de comer.

Cozinha é lugar para dançar, tirar folga dos problemas, despir os preconceitos, adorar o novo, apreciar os detalhes, fazer do simples algo especial, afinar o paladar, testar nossos limites, inovar, meditar sobre o correr dos dias, associar olfatos, fazer da pimenta e dos problemas ardidados algo agridoce, ganhar experiências, se fartar com novos cheiros, misturar sabores [...].

A cozinha é um treino para a vida, congrega pessoas à nossa volta, nos abre possibilidades, nos enriquece, nos enobrece e abre novos caminhos. Se você frequenta sempre os mesmos lugares, cozinha as mesmas coisas e navega sempre pelos mesmos terrenos, você nunca vai descobrir o que a vida tem de melhor. Aventure-se em novos terrenos: descubra, experimente novos sabores, amplie seus horizontes [...]"

– Carolina Dini para o blog “Papo de Homem”.

## ANEXO B – Fotos dos processos educativos



Equipe operacional e técnica do Banco de Alimentos Mesa Brasil Sesc – João Pessoa.



Trabalhador da EMPASA e assistente social do MBS em uma visita de fidelização.



Projeto Construindo Valores – Roda de conversa sobre SAN e oficina de aproveitamento integral dos alimentos em entidade social da comunidade São Rafael em João Pessoa.



Projeto Construindo Valores – Roda de conversa sobre o Guia Alimentar para a População Brasileira em uma entidade social da comunidade Beira da Linha em João Pessoa.



Projeto construindo Valores – Preparação de panquecas de beterraba em oficina de aproveitamento integral dos alimentos com adolescentes em uma entidade na cidade de Bayeux.



Adolescentes à Mesa – Momento de leitura da receita como estratégia de incentivo à leitura.



Adolescentes à Mesa – Adolescentes e coordenadora pedagógica colhendo hortelã na horta da entidade para utilizarmos na oficina de culinária.



Oficina do projeto Tríade Alimentar.



Projeto Integração – Avaliação e orientação nutricional com trabalhadores da EMPASA.



Projeto Integração – Nutricionista do NUSOC realizando orientação nutricional com uso de macro modelos.