

Qual o papel dos governos municipais para a Educação Alimentar e Nutricional?

Dra. Kelly Alves
ACT Promoção da Saúde

Educação Alimentar e Nutricional (EAN) no Brasil: o que buscamos superar



Charge sobre o curso de Nutrólogos da Universidade do Brasil (Jornal Folha da Noite – 11/04/1946)

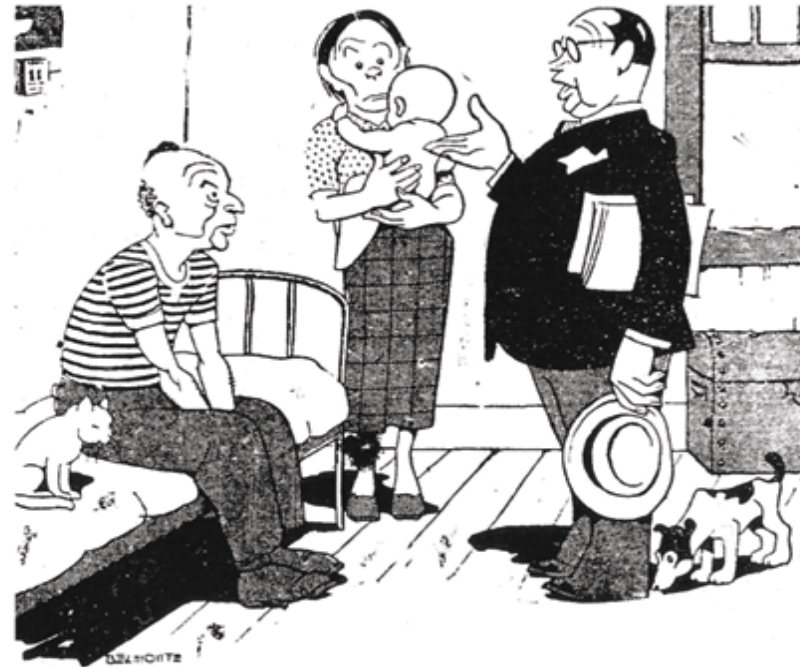


Figura 1 – Em 11 de abril de 1946, a *Folha da Noite* publicava charge de Benedito Bastos Tigre, que usava o pseudônimo de Belmonte. No alto, o texto informava sobre a abertura das inscrições para o curso de nutrição da Universidade do Brasil. No diálogo, o “nutrólogo”, de paletó e gravata, tinha seus pés cheirados por um vira-lata e, impassível no ambiente de uma moradia pobre, afirmava, do alto de seu saber científico: “– Você precisa aprender a se alimentar. Deve ingerir ovos, carne, legumes, queijo, leite, cremes...”. A mãe, com expressão estupefata pelo que ouvia, enquanto o “pobre diabo”, pai de família, aparentando certo cansaço ou talvez tédio diante da visita do “nutrólogo”, expressava o sentimento de sua família diante de palavras de tal gabarito: “E essas coisas existem?”. Charge sobre o curso de médicos nutrólogos do Instituto de Nutrição da Universidade do Brasil. Imagem n. 1859, sem título, sem data, s.n.p. Acervo do Centro de Memória da Saúde Pública, Faculdade da Saúde Pública da USP, São Paulo.

Abordagem preconceituosa dirigida a população de baixa renda com objetivo de ensinar a se alimentar corretamente segundo um parâmetro descontextualizado e estritamente biológico. “Educação Nutricional” ou “Educação Alimentar” como prática prescritiva e de culpabilização dos indivíduos.

A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) que defendemos



“...no contexto da realização do Direito Humano à Alimentação Adequada e da garantia da Segurança Alimentar e Nutricional, é 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” (Brasil, 2012, pág. 23).

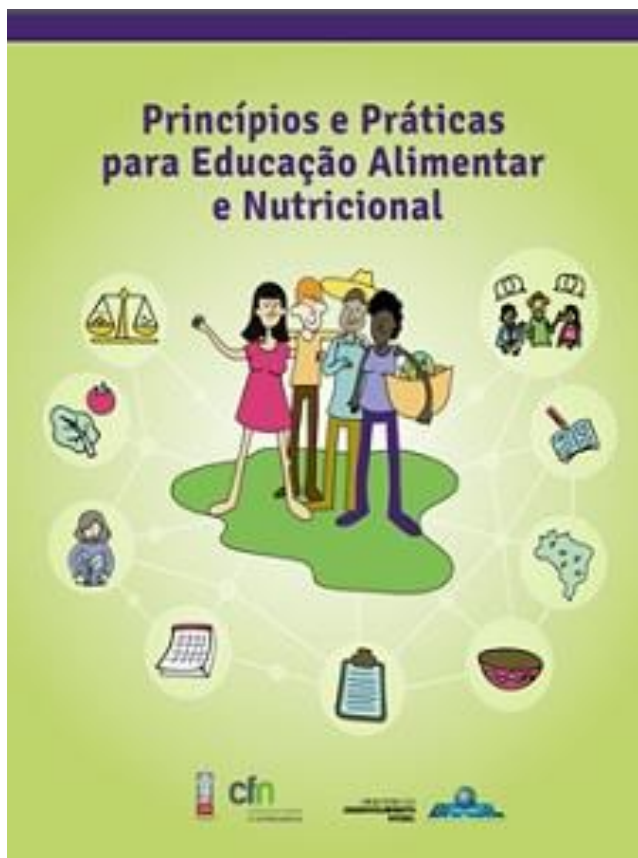


Adoção do termo “Educação Alimentar e Nutricional” para abranger desde os aspectos relacionados ao alimento e alimentação, os processos de produção, abastecimento e transformação aos aspectos nutricionais.

Compreendendo que as escolhas alimentares são influenciadas por:

Determinantes individuais – como aspectos subjetivos, conhecimentos e percepções sobre alimentação, condições de saúde, fase da vida, entre outros.

Determinantes coletivos – fatores econômicos, sociais, culturais e ambientais.



http://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/Publicacao/Educacao_Alimentar_Nutricional/21_Principios_Praticas_para_EAN.pdf



O desafio da EAN é ultrapassar os limites das ações dirigidas ao consumo de alimentos e seu impacto na saúde e estendê-las para as dimensões que abrangem a produção e abastecimento de alimentos.

EAN transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional!

Qual o papel dos governos municipais para a EAN?

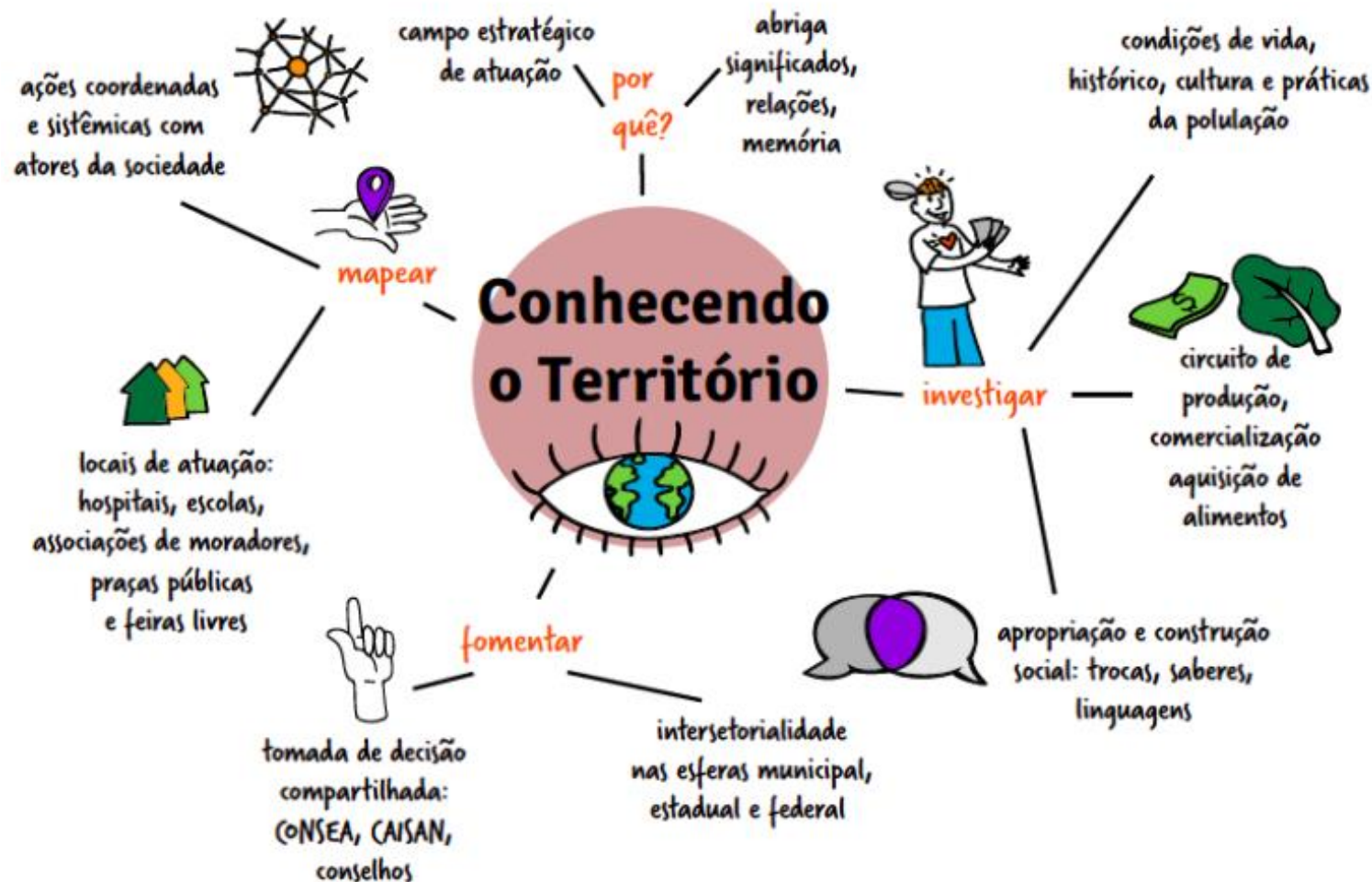


Não restringir a EAN a ações de profissionais dos serviços de saúde com foco na prevenção ou tratamento de doenças.

Todos os setores da gestão pública municipal podem ser protagonistas de práticas de EAN:

- » Saúde;
- » Assistência Social;
- » Segurança Alimentar e Nutricional;
- » Educação;
- » Agricultura;
- » Desenvolvimento Agrário;
- » Abastecimento;
- » Meio ambiente;
- » Esporte e Lazer;
- » Trabalho;
- » Cultura e outros.

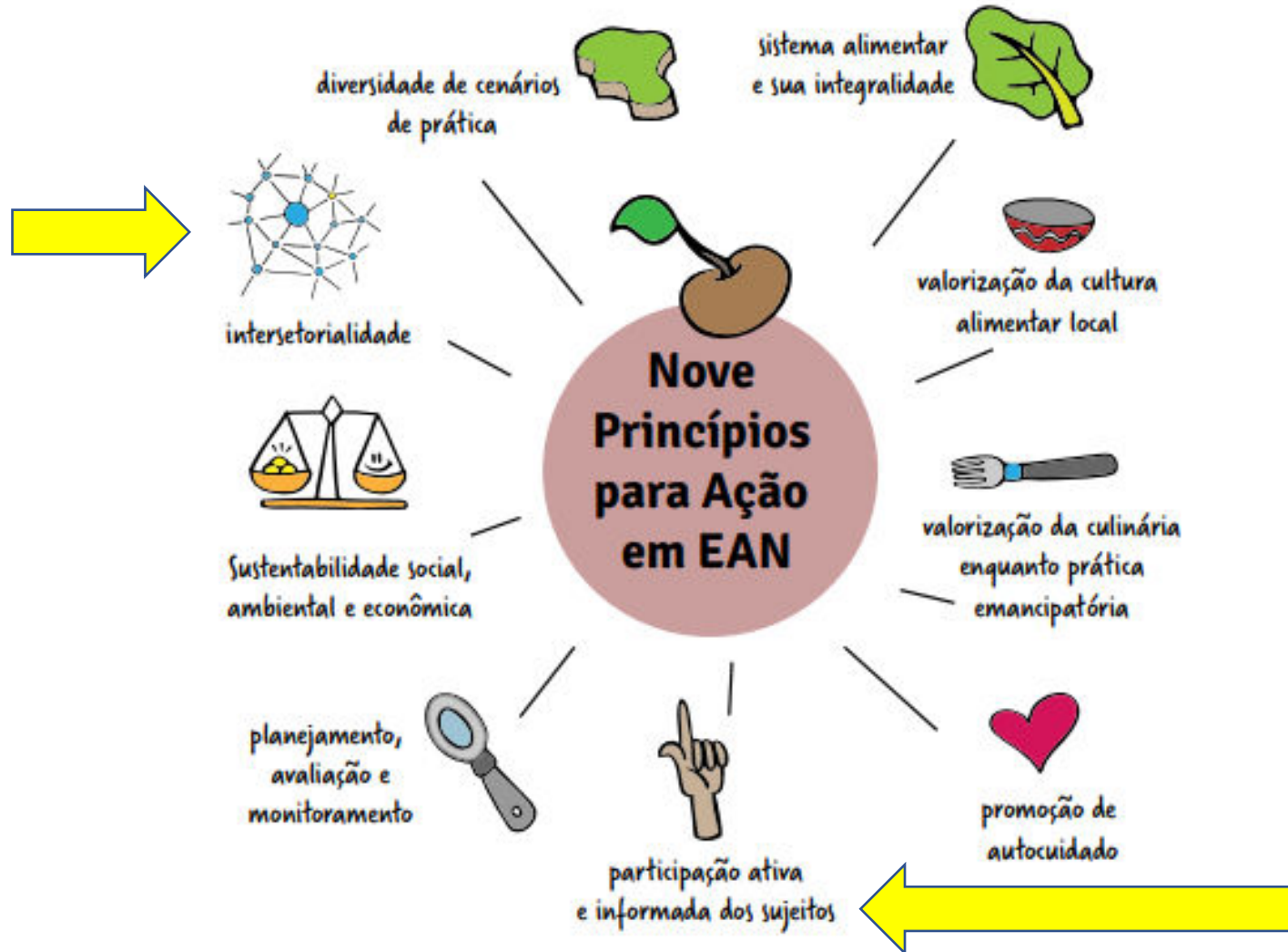
Qual o papel dos governos municipais para a EAN?



Conhecer as condições e fatores determinantes das escolhas alimentares da população do município para planejar e realizar práticas de EAN contextualizadas e coerentes.

Qual o papel dos governos municipais para a EAN?

» Formação de rede com profissionais e setores envolvidos visando trocas de experiências e discussões;
» Relações horizontais.



» Reconhecimento das diferentes formas de saberes e de práticas; »
Construção partilhada de saberes, de práticas e de soluções; »
Valorização do conhecimento, da cultura e do patrimônio alimentar; »
Comunicação realizada para atender às necessidades dos indivíduos e grupos.

Obrigada!

kelly.alves@actbr.org.br

www.actbr.org.br

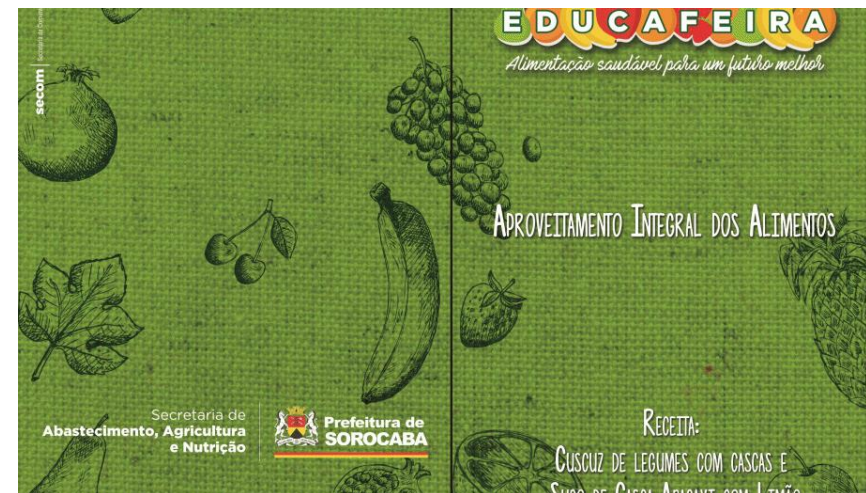


EAN na prática nos municípios: reflexões sobre potencialidades das feiras livres



Importância das feiras nos municípios

- Espaço de comercialização de produtos (lócus estratégico especialmente para produtores locais da agricultura familiar);
- Dinamização da economia local;
- Garantia de acesso a alimentos adequados e saudáveis (in natura e minimamente processados);
- Espaço de socialização, identidade regional e cultural;
- Espaço de articulação política.



DOS ALIMENTOS

Alimentos são desperdiçados de várias formas: pela produção em excesso, ficando em estoque... Entretanto, boa parte do desperdício ocorre onde o alimento deveria ser aproveitado: na cozinha. O descarte de cascas, sementes e raízes que poderiam ser usadas em diversas receitas acabam indo para a lixeira e poderiam estar no nosso prato.

A alimentação integral possui como princípio básico a diversidade de alimentos e a complementação de refeições, contribuindo com meio ambiente através da redução do lixo e do consumo consciente.

Alimentos que podem ser aproveitados de forma integral:

- **Cascas:** batata, banana, laranja, mamão, pepino, maçã, abacaxi, berinjela, beterraba, melão, maracujá, goiaba, manga, abóbora;
- **Talos de:** couve-flor, brócolis, beterraba;
- **Entrecascas de:** melancia, maracujá;
- **Folhas de:** cenoura, beterraba, batata doce, nabo, couve-flor, abóbora, mostarda, hortelã e rabanete;
- **Sementes de:** abóbora, melão, jaca.

Suco de Casca de Abacaxi c/ Limão

Ingredientes { Cascas de 1 abacaxi
1 L de água
1 Limão

Modo de Preparo: Higienizar muito bem as frutas antes de utilizar. Descasque o abacaxi e reserve a polpa, pois iremos só utilizar as cascas. Coloque as cascas numa panela com a água e ferva por 15 minutos.

com cascas

Ingredientes { 3 cenouras
2 batatas
1 chuchu
1 abóbora paulista pequena
1 maço de cheiro verde
4 dentes alho
1 cebola
1 litro de água
300 gr de farinha de milho
Sal a gosto

Modo de preparo:

Higienizar os legumes e picar com a casca para que haja o aproveitamento total. Refogar o alho e a cebola e, em seguida, misturar os legumes e a água. Depois que os legumes estiverem cozidos, acrescentar o cheiro verde e a farinha de milho. Mexer bem e cozinhar com mais 3 minutos com a panela tampada. Despejar numa forma com furo molhada. Para desenformar, espere esfriar.

EducaFeira – Sorocaba/SP

Barraca educativa itinerante nas feiras livres – cursos e palestras para a população (alimentação saudável, aproveitamento integral dos alimentos, economia doméstica e geração de renda).

SERVIDOR PÚBLICO

Aproveite mais essa facilidade!



Ticket-feira de Guarapari – ES

R\$30 reais/mês para cada funcionário da prefeitura

Uso exclusivo para compras em feiras livres de produtores rurais credenciados na cidade. Fomentar a agricultura familiar local e promover alimentação adequada e saudável dos funcionários da prefeitura.



O livro de receitas dos agricultores leva aos pratos a diversidade cultural da região com o resgate da culinária caiçara por meio de produtos cultivados pelos próprios agricultores da cidade. As receitas foram criadas a partir de frutas, verduras e legumes vendidos no projeto 'Feira da Agricultura Familiar', disponível aos sábados no Paço Municipal.

Projeto Feira da Agricultura Familiar de Itanhaém – SP

Fortalecer a comercialização dos produtos oriundos da agricultura familiar, melhorando a geração de renda e garantindo o acesso da população a produtos de melhor qualidade, direto do campo para a mesa do consumidor

Fontes:

http://www.itanhaem.sp.gov.br/noticias/2011/julho/feira_agricultura_familiar_referencia_para_outros_municipios.html

http://www.itanhaem.sp.gov.br/noticias/2013/abril/Livro_de_receitas_de_agricultores_de_Itanha%C3%A9m_traz_diversidades_aos_pratos.html

