MARIANA BARBOSA MEIRELLES-RUOCCO

**Educação Alimentar e Nutricional: estudo de caso
de um projeto interdisciplinar**

São Paulo
2020

MARIANA BARBOSA MEIRELLES-RUOCCO

**Educação Alimentar e Nutricional: estudo de caso
de um projeto interdisciplinar**

Versão Original

Dissertação apresentada à Faculdade de Odontologia da Universidade de São Paulo, Programa Mestrado Profissional Interunidades em Formação Interdisciplinar em Saúde, para obter o título de Mestre em Ciências da Saúde.

Orientadora: Ana Maria Cervato Mancuso

São Paulo
2020

Catálogo da Publicação
Serviço de Documentação Odontológica
Faculdade de Odontologia da Universidade de São Paulo

Meirelles-Ruocco, Mariana Barbosa.

Educação alimentar e nutricional: estudo de caso de um projeto interdisciplinar / Mariana Barbosa Meirelles-Ruocco; orientadora Ana Maria Cervato Mancuso. -- São Paulo, 2020.

178 p. : fig., tab., graf. ; 30 cm.

Dissertação (Mestrado Profissional) -- Programa de Mestrado Profissional Interunidades em Formação Interdisciplinar em Saúde. -- Faculdade de Odontologia da Universidade de São Paulo.

Versão original.

1. Educação alimentar e nutricional. 2. Alimentos, dieta e nutrição. 3. Políticas públicas de saúde. I. Mancuso, Ana Maria Cervato. II. Título.

Meirelles-Ruocco MB. Educação alimentar e nutricional: estudo de caso de um projeto interdisciplinar. Dissertação apresentada à Faculdade de Odontologia da Universidade de São Paulo para obtenção do título de Mestre em Ciências.

Aprovado em: / /2020

Banca Examinadora

Prof(a). Dr(a)._____

Instituição: _____ Julgamento: _____

Prof(a). Dr(a)._____

Instituição: _____ Julgamento: _____

Prof(a). Dr(a)._____

Instituição: _____ Julgamento: _____

À Letícia e à Clarice, que cobrem minha vida de alegria e de luz;
Ao Guto Ruocco, meu amor e parceiro.

AGRADECIMENTOS

À minha orientadora Ana Maria Cervato-Mancuso pela generosidade e paciência em compartilhar seus profundos conhecimentos, fundamentais para a conclusão desta pesquisa. Nunca terei palavras para agradecer;

Ao Sesc SP, pelo o apoio e incentivo para que esta pesquisa acontecesse. Com agradecimento especial ao Diretor Regional Danilo Santos de Miranda, que sempre acreditou na educação transversal para a promoção da saúde. E à Marcia Bonetti e Fabiana Guerra, nutricionistas que me inspiram ao longo dos meus 16 anos de trabalho nesta instituição;

Aos professores, colaboradores e colegas da USP, pela união mantida ao longos destes 3 anos;

À Rosa Wanda Diez-Garcia, pelo incentivo especial para iniciar este percurso e por me inspirar a cada leitura de seus textos;

À Bruna Zillesg e Laura Scaciota, pela contribuição valiosa na pesquisa;

Aos meus amigos e amigas, que me me fartaram de conversas e encontros, essenciais para manter o equilíbrio neste processo tão tumultuado, em especial à Angela Avelar, Cacá Machado, Cléo Regina, Mariana Krauss e Marília Velano;

Às minhas irmãs Rita Lazzarini e Isabel Melgaço, por tornarem meu mundo mais leve e seguro;

Ao meu pai e minha mãe (*in memoriam*), pela liberdade de escolha.

“Ninguém ignora tudo. Ninguém sabe tudo. Todos nós sabemos alguma coisa. Todos nós ignoramos alguma coisa. Por isso aprendemos sempre”.

Paulo Freire

RESUMO

Meirelles-Ruocco MB. Educação alimentar e nutricional: estudo de caso de um projeto interdisciplinar [dissertação]. São Paulo: Universidade de São Paulo, Faculdade de Odontologia; 2020. Versão Original.

Essa pesquisa teve como objetivo geral analisar o projeto *Experimental! Comida, saúde e cultura* 2018 à luz dos princípios do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas. Esta pesquisa utilizou abordagem qualitativa, por meio da modalidade estudo de caso e pesquisa documental. As variáveis na descrição das 330 atividades presentes no documento representativo identificado, a saber: formato, indicação etária, preço dos ingressos, espaço de realização, local, sinopse e título, subsidiaram a análise descritiva e de conteúdo do projeto pesquisado. Para a análise de conteúdo, foi realizada uma classificação prévia, ou *à priori*, que consistiu na categorização das atividades, por meio da leitura dos seus títulos e sinopses, em cada um dos cinco primeiros princípios do Marco de Referência, considerando o princípio mais preponderante identificado. Para esta etapa, foi considerado o uso do Excel e a verificação da qualidade da categorização com a participação de um pesquisador externo. As informações contidas no Excel foram lançadas no *software* NVivo®, versão 10, que gerou nuvens de palavras, *cluster* e listagens de frequência de palavras. Os resultados mostraram que oficina foi o formato mais frequente; a maioria das atividades foi gratuita; a maioria das atividades apresentou indicação etária livre; a maioria das atividades ocorreu dentro das unidades do Sesc SP; a maioria das atividades foi categorizada como princípio IV; as atividades por princípio e local seguiram a mesma ordem de ocorrência das atividades por princípio, com discreta variação. As palavras “Alimentos”, “Hortas”, “História”, “Receitas” e “Nutricionista” foram, respectivamente, as mais frequentes nas atividades categorizadas nos princípios I, II, III, IV e V do Marco de Referência. Algumas palavras frequentes ocorreram em mais de um princípio. Houve proximidade de termos entre os diferentes princípios e as conexões mais evidentes ocorreram entre os princípios I e II e os princípios III e IV. Este estudo concluiu que os princípios do Marco de Referência foram identificados nas informações relativas às atividades presentes no

documento representativo identificado do projeto. A identificação e análise dos termos mais recorrentes presentes nos títulos e sinopses mostraram que as palavras encontradas têm muita força, representatividade e potencialidade de conexões interdisciplinares. Todos os princípios foram detectados nas atividades, embora alguns com maior ocorrência que outros. Este estudo apontou que a realização de um projeto de EAN por uma empresa privada vai ao encontro do caráter intrinsecamente intersetorial de EAN na busca da diversidade dos campos de prática e que a realização de EAN por uma instituição com forte ação cultural evidencia a possibilidade da efetivação de práticas interdisciplinares. A utilização do Marco de Referência nesta pesquisa indicou a necessidade da criação do produto educacional denominado “Adendo aos Princípios do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional”, voltado para profissionais de diversos setores e áreas que realizam ou pretendem realizar EAN.

Palavra-chave: Educação Alimentar e Nutricional. Prática Interdisciplinar. Promoção da Saúde. Pesquisa Qualitativa.

ABSTRACT

Meirelles-Ruocco MB. Food and nutrition education: case study of an interdisciplinary project [dissertation]. São Paulo: Universidade de São Paulo, Faculdade de Odontologia; 2020. Versão Original.

This research had the general objective to analyze the project *Experimenta! Comida, saúde e Cultura 2018* in the light of "Reference Landmark of Food and Nutrition Education for Public Policies". This research used a qualitative approach, through the case study and documentary research modality. The variables in the description of the 330 activities present in the representative document identified, namely: formats, ticket prices, age indication, space of occurrence, location, synopsis and title, supported the descriptive and content analysis of the researched project. For the content analysis, a previous classification was carried out, which consisted of the categorization of activities, by reading their titles and synopses, in each of the first five principles of the "Reference Landmark", considering the most prevalent principle identified. For this step, it was considered the use of *Excel* and the verification of the quality of the categorization with the participation of an external researcher. The information contained in *Excel* was released using NVivo® software, version 10, which generated word clouds, clusters and word frequency listings. The results showed that the workshop was the most frequent format; most activities were free; most activities had a free indication for age group; most of the activities took place within the Sesc SP units; most activities were categorized as principle IV; activities by principle and location followed the same order of occurrence as activities by principle, with slight variation. The words "Food", "Gardens", "History", "Recipes" and "Nutritionist" were, respectively, the most frequent in the activities of principles I, II, III, IV and V of the "Reference Landmark". Some words occurred on more than one principle. There was proximity of words present between the different principles and the most evident connections occurred between principles I and II and principles III and IV. This study concluded that the principles of the "Reference Landmark" were identified on the information related to the activities present in the identified representative document of the project. The identification and analysis of the most recurrent terms present in titles and synopses showed that the words found have a lot of strength

representativeness and potential for interdisciplinary connections. All the principles were detected in the activities, although some were more frequent than others. This study pointed out that the realization of a Food and Nutrition Education project by a private company meets the intrinsically intersectoral character of Food and Nutrition Education in the search for the diversity of fields of practice and that the realization of Food and Nutrition Education by an institution with strong cultural action shows the possibility of carrying out interdisciplinary practices. The use of the "Reference Landmark" in this research indicated the need to create the educational product called "Addendum to the Principles of the Reference Landmark for Food and Nutrition Education", aimed at professionals and institutions from different sectors and areas that carry out or intend to carry out Food and Nutrition Education.

Keywords: Food and Nutrition Education. Interdisciplinary Practice. Health Promotion. Qualitative Research.

LISTA DE FIGURAS

Figura 5.1 – Nuvem das 15 palavras mais frequentes nas atividades categorizadas como princípio I	67
Figura 5.2 – Nuvem das 15 palavras mais frequentes nas atividades categorizadas como princípio II	69
Figura 5.3 – Nuvem das 15 palavras mais frequentes nas atividades categorizadas como princípio III	71
Figura 5.4 – Nuvem das 15 palavras mais frequentes nas atividades categorizadas como princípio IV	73
Figura 5.5 – Nuvem das 15 palavras mais frequentes nas atividades categorizadas como princípio V.....	75
Figura 5.6 – Nuvem das 27 palavras mais frequentes nos títulos e sinopses presentes das atividades do documento referencial identificado do projeto	78
Figura 5.7 – <i>Cluster</i> de palavras mais frequentes	79

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 5.1 – Porcentagem de atividades por formato	60
Gráfico 5.2 – Porcentagem de atividades por estilos de formato	61
Gráfico 5.3 – Porcentagem de atividades por princípio.....	64
Gráfico 5.4 – Porcentagem de atividades por princípio e local	65

LISTA DE TABELAS

Tabela 5.1 – Indicação etária das atividades	62
Tabela 5.2 – Preço dos ingressos das atividades	63
Tabela 5.3 – Espaço de realizações das atividades	64
Tabela 5.4 – As 15 palavras mais frequentes presentes nas atividades do Princípio I.....	66
Tabela 5.5 – As 15 palavras mais frequentes presentes nas atividades do princípio II.....	68
Tabela 5.6 – As 15 palavras mais frequentes presentes nas atividades do princípio III.....	70
Tabela 5.7 – As 15 palavras mais frequentes presentes nas atividades do princípio IV	72
Tabela 5.8 – As 15 palavras mais frequentes presentes nas atividades do princípio V	74
Tabela 5.9 – As 27 palavras mais frequentes nos títulos e sinopses presentes das atividades do documento referencial identificado do projeto	77

LISTA DE QUADROS

Quadro 2.1 - Capítulo 6 do Marco de Referência: Princípios para as Ações de Educação Alimentar e Nutricional	36
Quadro 4.1 - As palavras mais frequentes coincidentes entre os princípios	76

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

Anvisa	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
Conab	Companhia Nacional de Abastecimento
Cooperapas	Cooperativa Agroecológica dos Produtores Rurais e de Água Limpa da Região Sul de São Paulo
CSA	Comunidade que Sustenta a Agricultura
DHAA	Direito Humano à Alimentação Adequada
EAN	Educação Alimentar e Nutricional
Embrapa	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
FAO	Food and Agriculture Organization
GSP	Grande São Paulo
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
ONU	Organização das Nações Unidas
Panc	Plantas Alimentícias Não Convencionais
PNAE	Programa Nacional de Alimentação Escolar
PNAN	Política Nacional de Alimentação e Nutrição
POF	Pesquisa de Orçamento Familiar
SAN	Segurança Alimentar e Nutricional
Sesc	Serviço Social do Comércio
URL	Uniform Resource Locator
WHO	World Health Organization

APRESENTAÇÃO PESSOAL

Menina a caminho do tempo de maturação.

“O tempo é o maior tesouro que o homem pode dispor, embora inconsumível, o tempo é o nosso maior alimento”.

(Lavoura Arcaica, Raduan Nassar)

No alto da sabedoria dos seus seis anos de idade, o sol ainda se espreguiçava e ela surpreendia seus pais ao acordar às seis da manhã, vestir suas botas sete léguas, tomar o leite ainda morno daquele latão de bordas amassadas recém-chegado do curral, para seguir sua missão: caminhar dois quilômetros até a sede da fazenda com seu destemido vira-lata, Pingo. Escolher a sela, arrear o cavalo, ajustar o estribo na altura miúda de suas pernas, era só mais um cuidado do vaqueiro, Tonho, para a menina se esbaldar no seu regozijo a galope. Brinco, o mestiço cavalo troteiro, conduzia a garota até o escurecer entre cachoeiras, estradas de chão batido, matas nativas e plantações, tocando o gado de um pasto para o outro e todas as peripécias que a memória ecoa. Contemplar o plantio, o florescer e a colheita do café e se espalhar entre os grãos no seu processo de limpeza no lavador, de secagem no terreirão e de armazenamento na tulha era o meu céu.

Morar no campo me permitiu um contato quase simbiótico com a natureza e me trouxe uma percepção de como o alimentar-se nos conecta com o mundo todo. Lá, o tempo tinha uma contagem peculiar, na sua intrínseca sintonia respeitosa da necessidade de se cumprir os ciclos para colher frutos sadios.

Eu compreendia que ter o milho à mesa a cada janeiro nas refeições familiares - cozido, refogado, na brasa, na pamonha ou no cural - representava que o pólen da flor alcançou, com a ajuda do vento ou das abelhas, os cabelos da ainda pequena espiga e, que, somente a partir daí, cada fio daria fruto a um único e delicioso grão. Uma certa consciência planetária despontava com a noção da importância do tempo aliado à chuva, ao sol, ao solo, à labuta, e isso se tornou uma grande oportunidade para contemplar a alimentação na sua beleza esplendorosa.

Mesmo após o mergulho na selva de pedra, meu interesse pelo alimento sobreviveu na juventude, mas tomou um outro rumo. Mudei-me para a cidade de São Paulo, aos 17 anos, para me tornar nutricionista. Assuntos sobre os alimentos em si e a influência da ingestão de seus nutrientes no corpo humano me abarcaram, porque ali eu antevia uma oportunidade para trabalhar na promoção do bem-estar das pessoas.

Após formada, morei nos EUA para aprender a língua inglesa e acabei me envolvendo na participação em cursos de alimentação saudável voltados para a população de San Diego-CA. De volta ao Brasil, passei a atuar em clínicas voltadas para o emagrecimento e ganho de massa muscular, em empresa de consultoria nutricional com orientação individual de alimentação saudável e foco nos hábitos familiares e também em escolas de idiomas. Em 2004, fui aprovada no processo seletivo do Sesc SP para o cargo de nutricionista. Meus 8 primeiros anos nesta instituição foram dedicados aos restaurantes e lanchonetes (Unidade de Alimentação e Nutrição) das unidades Interlagos, Pompeia e Carmo, nessa ordem e, para tanto, achei importante me tornar especialista em Administração de Empresas pela Fundação Getúlio Vargas (FGV), curso que fiz entre 2006 e 2009. Há 8 anos estou na Gerência de Alimentação e Segurança Alimentar do Sesc SP, na coordenação das atividades voltadas para Educação Alimentar e Nutricional (EAN) das 43 unidades distribuídas no Estado de São Paulo e este desafio me levou a outro: este mestrado profissional. Cujos temas de pesquisa propõem um estudo de caso de um projeto em EAN idealizado e realizado pelo Sesc SP. Alguns dos meus estímulos foram a ampliação de estudos e pesquisas na área; verificar a apropriação dos princípios apresentados no Marco de Referência de EAN enquanto base conceitual do projeto estudado e potencializar ações interdisciplinares futuras.

O tempo Ah, o tempo foi fundamental para fechar ciclos e evidenciar o quanto as experiências na infância me ajudaram a enxergar a alimentação com toda a sua complexidade, da semente à refeição e suas tantas implicações. O meu amadurecimento revigora a missão daquela menina que fui outrora: caminhar na direção do fomento à alimentação saudável, que além de promotora de saúde, protege as culturas alimentares e é parte de todo um sistema que ajuda a promover justiça social e harmonia entre indivíduos e o meio do qual fazemos parte.

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	31
2	REVISÃO DA LITERATURA.....	35
3	OBJETIVOS	45
3.1	Geral	45
3.2	Específicos	45
4	METODOLOGIA	47
4.1	Aspectos éticos da pesquisa	47
4.2	Tipo de estudo.....	47
4.3	Identificação do documento referencial do projeto	49
4.4	Análise dos dados	50
4.4.1	Processo de preparo para análise dos dados.....	51
4.5	Verificação da qualidade da categorização	53
4.6	Organização e categorização das informações textuais	55
5	RESULTADOS.....	59
6	DISCUSSÃO.....	81
7	CONSIDERAÇÕES FINAIS	125
	REFERÊNCIAS.....	131
	APÊNDICE.....	143

1 INTRODUÇÃO

A alimentação é um tema transversal intrínseco à humanidade. Em face das suas dimensões culturais, sociais, econômicas, políticas, biológicas e ambientais e da complexa relação destas dimensões com a qualidade de vida, a alimentação é, sobretudo, um fator de promoção da saúde. Está presente na legislação brasileira com destaque para a Lei 8.080, de 19/09/1990, que entende a alimentação como um fator condicionante e determinante da saúde e considera que as ações de alimentação e nutrição devem ser desempenhadas de forma transversal às ações de saúde, em caráter complementar e com formulação, execução e avaliação dentro das atividades e responsabilidades do sistema de saúde (Brasil, 1990).

O Estado Brasileiro, no início do século atual, preocupado com a construção de uma nova abordagem para atuar no combate à fome, à pobreza e na promoção da alimentação adequada e saudável, publicou a Lei 11.346/2006 - Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (Brasil, 2006) e o Decreto 7.272/2010 - Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Brasil, 2010a). Ambos visavam fortalecer as ações de alimentação e nutrição no sistema de saúde. Neste contexto, a Emenda Constitucional nº 64, aprovada em 2010, incluiu, no artigo 6º da Constituição Federal, a alimentação como um dos direitos sociais (Brasil, 2010b).

A alimentação adequada e saudável, conceito que surgiu, em 2007, durante a III Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional do Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional, pode ser considerado um direito humano básico. Este conceito embasa documentos normativos oficiais nacionais:

Entende-se por alimentação adequada e saudável a prática alimentar apropriada aos aspectos biológicos e socioculturais dos indivíduos, bem como ao uso sustentável do meio ambiente. Ou seja, deve estar em acordo com as necessidades de cada fase do curso da vida e com as necessidades alimentares especiais; referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia; acessível do ponto de vista físico e financeiro; harmônica em quantidade e qualidade; baseada em práticas alimentares produtivas adequadas e sustentáveis com quantidades mínimas de contaminantes físicos, químicos e biológicos (Brasil, 2013b, p. 31).

Em 2012, o então Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome lançou o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas. O objetivo deste documento é promover um campo comum de reflexão e

orientação da prática, considerando iniciativas de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) que contemplem os processos de produção, distribuição, abastecimento e consumo de alimentos. Esta publicação ratifica o compromisso, expresso em outros documentos legais brasileiros, que consolida as ações educativas no campo da alimentação e nutrição. Neste sentido, considera-se que a EAN pode contribuir para melhorar a qualidade de vida da população, uma vez que ela esteja integrada a estratégias amplas para o desenvolvimento (Brasil, 2012a).

A EAN é um campo de ação da Segurança Alimentar e Nutricional e da Promoção da Saúde e tem sido considerada uma estratégia fundamental para prevenção e controle de problemas alimentares e nutricionais contemporâneos. Entre seus resultados potenciais identifica-se a contribuição na prevenção e controle das doenças crônicas não transmissíveis e deficiências nutricionais, bem como a valorização das diferentes expressões da cultura alimentar, o fortalecimento de hábitos alimentares regionais, a redução do desperdício de alimentos, a promoção do consumo sustentável e da alimentação saudável (Brasil, 2012a, p. 13).

A EAN, de acordo com o referido documento, possui um papel importante no contexto da promoção da saúde e tem como finalidade contribuir para a melhoria da qualidade de vida da população. O seu desenvolvimento, no âmbito das ações públicas, demanda articulação e parceria com diferentes segmentos da sociedade, tais como instituições educacionais, organizações não governamentais, entidades filantrópicas e outras instâncias de participação e controle social, bem como da sociedade civil como um todo.

Considerando o conceito de EAN e o seu caráter intrinsecamente intersetorial, muitos são os setores envolvidos com esta agenda. Esta característica se expressa tanto no âmbito governamental, em todas as esferas de gestão e em diferentes áreas, como também nas relações estabelecidas com organizações da sociedade civil e instituições formadoras. Inúmeras ações, dirigidas a diferentes públicos, já são realizadas pelos diferentes setores. No entanto, ainda é necessário que sejam planejadas, implementadas, monitoradas e avaliadas, a partir de referenciais metodológicos (Brasil, 2012a, p. 32).

No entanto, apesar da importância estratégica e promissora da EAN na promoção das práticas alimentares saudáveis, o Marco de Referência aponta alguns pontos fracos nesta área que precisam ser considerados, são eles: seu campo de atuação não está claramente definido; presença de grande diversidade de abordagens conceituais e práticas; pouca visibilidade das experiências exitosas; fragilidade nos processos de planejamento e existência insuficiente de programas

públicos; falta de investimento na formação dos profissionais envolvidos. “A EAN está em todo lugar e, ao mesmo tempo, não está em lugar nenhum” (Brasil, 2012b, p. 14).

O Serviço Social do Comércio (Sesc), de acordo com o portal institucional (Sesc, 2020a), é uma instituição privada, criada em 1946, mantida pelos empresários do comércio de bens, turismo e serviços, que tem como objetivo proporcionar o bem-estar e a qualidade de vida aos trabalhadores deste setor e sua família. Sua ação é fruto de projetos culturais e educativos que buscam a transformação social, a valorização da cidadania, do acolhimento e da educação pensada como um processo civilizatório.

No estado de São Paulo, o Sesc conta atualmente com uma rede de 43 unidades operacionais, centros destinados à cultura, ao esporte, à saúde, à alimentação, ao desenvolvimento infanto-juvenil, à terceira idade, à sustentabilidade, ao turismo social e a demais áreas de atuação. O Sesc desenvolve, assim, uma ação de educação não formal e permanente com o intuito de valorizar seus diversos públicos ao estimular a autonomia pessoal, a interação e o contato com expressões e modos diversos de pensar, agir e sentir.

Nas ações de educação em saúde, a instituição realiza intervenções com a finalidade desenvolver processos educativos no âmbito da promoção da saúde com o objetivo de garantir aos indivíduos a capacidade crítica de fazer escolhas e evidenciar o direito à saúde como conquista social. As realizações são planejadas tanto para ocasiões pontuais quanto para programações permanentes para todos os ciclos de vida, utilizando-se diversas linguagens com o intuito de sensibilizar o público para a importância de seu papel como protagonista na promoção de práticas saudáveis. A programação é realizada mediante seminários, campanhas, cursos, exposições mediadas, oficinas, orientações, palestras, rodas de conversa e vivências em diversos espaços das unidades e espaços externos, com o intuito de endossar valores que permitiram desencadear processos de diálogo e reflexão crítica.

O *Experimenta! Comida, saúde e cultura*, segundo Sesc (2020b), é um projeto em rede, permanente, realizado por todas as unidades operacionais do Sesc SP, que teve início em 2017 e acontece anualmente durante o mês de outubro. O objetivo do projeto é convidar os trabalhadores do comércio de bens, serviços e turismo, suas famílias, a comunidade e a população em geral, a vivenciar, a partir de atividades em formatos variados, o universo da alimentação e suas conexões associadas à saúde e à cultura.

2 REVISÃO DA LITERATURA

O Brasil teve suas primeiras intervenções governamentais no campo da alimentação na década de 1940. Deste período até a década de 1990, a EAN passou por momentos de descréditos quando sua atuação acontecia de forma reducionista com a valorização da dimensão nutricional dos alimentos e desconsideração de outros aspectos como os históricos, culturais, de sustentabilidade e sensoriais da alimentação. A partir do anos 1990, a EAN ganha novas perspectivas quando inúmeras pesquisas no campo da saúde apontaram que os hábitos alimentares eram fatores determinantes para doenças crônicas e a obesidade torna-se um problema de saúde pública (Boog, 1997; Boog 2017; Brasil, 2012a; Cervato-Mancuso et al., 2016; Santos, 2012; Padrão et al., 2017).

Entretanto, mesmo com uma crescente valorização nos últimos anos, faz-se necessária a ampliação da discussão acerca da forma que a EAN é realizada, seu campo de atuação, suas possibilidades, o envolvimento de profissionais de diferentes áreas, entre outros aspectos. Há ainda um consenso sobre a dificuldade de desenvolver intervenções nesta área em virtude da baixa existência de referenciais teóricos, metodológicos e operacionais (Santos, 2012). Para Padrão et al. (2017), as múltiplas dimensões atreladas a alimentação despertam diferentes interesses políticos, econômicos e culturais, como os associados à indústria alimentícia, ao agronegócio, à mídia e à publicidade, que tentam influenciar as escolhas e o consumo alimentar. A partir do conjunto de aspectos que compõe o comportamento alimentar, é possível deduzir a complexidade e as dificuldades inerentes às iniciativas que buscam trabalhar com hábitos e opções alimentares, sem levar em conta os determinantes sociais da questão.

O Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (Marco de Referência) reflete esse momento em que a EAN passa a ser considerada importante para a promoção da saúde, para a garantia da segurança alimentar e nutricional e para a realização do Direito Humano à Alimentação Adequada (Brasil 2012a; Brasil, 2014). Este documento orienta, no seu capítulo 6, que a EAN, deve observar os princípios organizativos e doutrinários dos campos e setores

a qual está inserida e elenca nove princípios a serem somados a estes, são eles (Quadro 2.1):

Quadro 2.1 – Capítulo 6 do Marco de Referência: Princípios para as Ações de Educação Alimentar e Nutricional

Capítulo 6: Princípios para as Ações de Educação Alimentar e Nutricional

- ★ 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; Valorização da culinária enquanto prática emancipatória;
- ★ V - A 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.

Fonte: (Brasil, 2012a, p. 24-30).

Segundo Santos (2013), o Marco de Referência orienta conceitos, princípios e diretrizes que buscam contribuir para a construção de práticas referenciadas e

qualificadas. Seu processo de construção foi amplamente discutido com diferentes setores da sociedade brasileira evidenciando a intenção de ser fiel a um dos elementos fundamentais que compõem seus princípios: a participação ativa e informada dos sujeitos. Este documento, segundo a autora, expressa o pensar e o fazer EAN contemporâneo e pode ser entendido como uma bússola que demanda ajustes frequentes e que aponta direções para a promoção da alimentação adequada e saudável. Seu lançamento, segundo Recine e Coutinho (2017), gerou várias expectativas para novos olhares e práticas em EAN. Boog (2017), complementa que este documento, que nasce a partir da preocupação com a implementação de políticas públicas, foi um avanço importante no pensamento, na qualidade das ações e na credibilidade da EAN. No entanto, ele não consegue progredir no conhecimento para além da sua função social da época, sendo necessário tempo para construir um olhar crítico para o momento histórico atual.

Nascimento et al. (2017), ressaltam que o Marco de Referência apresenta de forma idealizada e simplificada os seus princípios e orientações para as práticas de EAN, mesmo que o tema seja denso. As autoras observam a presença de pontos complexos de contradições relativos ao processo educativo, como o uso da premissa fundamentada na educação libertadora freiriana, mas que não escapa de um aspecto “bancário”, quando reflete a intenção de moralizar práticas, padronizando-as em um modelo correto de se fazer EAN, que tensiona ainda com a realidade da intensa desigualdade social brasileira. Apesar disso, as autoras ressaltam que documentos políticos como o Marco de Referência, representam um importante ganho no campo da Alimentação e Nutrição e observam que se trata de uma política viva que guia e orienta modelos de EAN que podem dar início a processos educativos quando analisados com olhar crítico e sensível às ideologias que o sustentam.

Para Gentil et al. (2017), a partir da publicação do Marco de Referência, a agenda pública de EAN vem se fortalecendo em vários setores. Para Padrão et al. (2017), o documento traz abordagens sobre a EAN que se reposicionaram tanto no que diz respeito à concepção como em relação à valorização do tema no âmbito das políticas públicas. Nele, a educação é defendida como uma ação crítica, contextualizada, com relações horizontais e valorização dos saberes e práticas populares, com alinhamento aos movimentos de democratização e de equidade.

A insuficiência de programas públicos de EAN e o baixo investimento neste campo vai na contramão da afirmação de que trata-se de uma importante estratégia para a prevenção e o controle de problemas alimentares e nutricionais contemporâneos (Brasil, 2012a). Segundo Diez-Garcia (2017), compreender as mudanças alimentares é essencial para apoiar as intervenções em EAN. Desafios contemporâneos como a obesidade e problemas alimentares gerados por questões sociais, econômicas, tecnológicas e políticas demandam revisão dos paradigmas que fundamentam esta área do conhecimento.

Neste sentido, cabe lembrar que em 2014, o Brasil alcançou um fato histórico ao deixar o Mapa da Fome, conforme aponta o relatório global da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO). Apesar da redução expressiva da fome, da subalimentação e da desnutrição, a insegurança alimentar continuou persistindo no país nos anos posteriores. Dados recentes do IBGE (2018), mostraram que atualmente o Brasil conta com 10,3 milhões de brasileiros, 5% da população, que não sabem se terão a próxima refeição, indicando o retorno do Brasil ao mapa da FAO. Concomitantemente a isso, 23% da população brasileira está obesa, um valor que chega a atingir 57%, quando se considera o índice de massa corporal (IMC) maior que 25, o que caracteriza sobrepeso. Segundo Graziano (2020) em entrevista publicada pela ONU, alguns fatores explicam a relação direta entre insegurança alimentar e obesidade. Uma delas é que na falta de recursos para obter alimentos as pessoas optam pelos mais econômicos e acessíveis. Neste contexto problemático e contraditório, em que se propagam desnutrição e obesidade, o autor comenta que os atuais sistemas alimentares oferecem uma abundância de alimentos ultraprocessados que são mais baratos, acessíveis e fáceis de consumir do que alimentos frescos e nutritivos.

Jaime et al. (2018), observa que a dupla carga da má-nutrição: a fome e a desnutrição coexistem com o agravamento do sobrepeso e obesidade, os quais são gerados por um sistema alimentar baseado no ciclo de produção do agronegócio e dos ultraprocessados. Este panorama aponta para um cenário, num futuro próximo, caracterizado pelo retorno de problemas do século passado, acirrado por novos problemas surgidos no século XXI. Ao longo dos 30 anos de história do SUS, ainda de acordo com Jaime et al. (2018), as ações de alimentação e nutrição foram realizadas por programas específicos voltados para solucionar determinados

problemas de saúde de determinados grupos populacionais. A baixa cobertura destes programas pode ser explicada pela natureza vertical, muitas vezes, associada a uma dinâmica inflexível do trabalho das equipes de saúde. A “horizontalização” de programas propostos pelo Ministério da Saúde, seria uma forma de superar a fragmentação das atividades do SUS na busca da integralidade na agenda de Alimentação e Nutrição, com vistas a acolher as complexas necessidades nutricionais atuais. Ainda segundo as autoras, as ações de alimentação e nutrição no SUS compõem a assistência em saúde nas Redes de Atenção à Saúde, assim como fazem parte das ações de Vigilância Epidemiológica e Sanitária e das de Educação Permanente, podendo ser por elas financiadas se incorporadas como elemento constituinte do planejamento integrado em saúde. Neste sentido, a alimentação e nutrição devem que ser consideradas, em primeira instância, como condicionantes e determinantes da saúde, não como uma agenda programática específica. Além disso, ressaltam as autoras, a alimentação e nutrição não dependem exclusivamente do setor Saúde.

Castro (2017) considera que a prevenção efetiva da obesidade, hoje reconhecida nacional e internacionalmente como uma pandemia, prevê ações intersetoriais que contemplem, entre outras ações, o fortalecimento de sistemas alimentares que promovam prosperidade, equidade, saúde e sustentabilidade ambiental; a regulação da publicidade de produtos ultraprocessados e à dirigida ao público infantil; a redefinição da rotulagem de alimentos; a implementação de medidas fiscais que incentivem a compra de alimentos *in natura* ou minimamente processados e, por último, mas não menos importante, o desenvolvimento de ações de EAN.

Barbarini e Mario (2020), relatam que o problema da obesidade, do sobrepeso e das doenças crônicas não transmissíveis representam atualmente as questões mais emblemáticas da relação entre alimentação e saúde. Neste sentido, o direito ao acesso à alimentação adequada e saudável se concretiza como princípio que articula um conjunto de concepções, práticas e atores orientados pela complexa relação entre as múltiplas dimensões da alimentação e da saúde as quais agregam aspectos biológicos, nutricionais, econômicos, como também aspectos culturais, políticos, sociais e individuais. Essa ampliação, ao mesmo tempo, evidencia as novas contradições, como acontece com o paradoxo entre interesses sociais (a garantia de direitos e a participação política da população) e os interesses econômicos de grandes empresas e empresários (expressado por meio das novas estratégias da indústria

alimentícia de venda de ultraprocessados para populações pobres), por vezes diretamente implicados na elaboração da agenda de políticas públicas. Ainda segundo as autoras, essas múltiplas dimensões da alimentação protagonizam as atuais práticas e políticas nacionais da alimentação, que tem como proposta fundante a Política Nacional de Alimentação e Nutrição – PNAN. Neste sentido, a PNAN busca articular os aspectos biológicos, nutricionais, econômicos, de produção e distribuição, culturais, sociais e individuais dos alimentos e do ato de comer e assenta-se no princípio da intersetorialidade, institucionalizando ainda a relação estreita entre acesso à alimentação adequada e saudável, promoção de saúde e justiça social.

Castro et al. (2017), complementam que alterações nos modos de produção, de consumo e de atuação da sociedade, ocorridas nas últimas décadas, demandam atualização na forma de abordar questões alimentares. Neste sentido, há perspectivas para inovação nas práticas de EAN, considerando ainda que o tema alimentação e suas conexões e impactos em outras áreas vem ganhando espaços de discussão nas mídias, nas instituições públicas e privadas e nas estratégias globais que unem governo e instituições da sociedade civil.

Cervato-Mancuso et al. (2016), apontam ainda que pesquisas recentes indicam que a EAN mantém o enfoque na mudança do comportamento individual, com associação ao saber científico, neste sentido, as intervenções educativas precisam ainda deixar suas raízes biomédicas e de responsabilidade individual para uma responsabilidade coletiva com base no conhecimento construído coletivamente. Segundo Boog (2017), para que a EAN alcance uma perspectiva humana, técnica e ética, deve haver integração de conhecimentos em prol do bem-estar físico e psíquico, da saúde e da SAN, considerando o embasamento em três grandes áreas: ciências humanas, ciências biológicas e epidemiologia.

Segundo Bezerra (2020), há um predomínio da abordagem biomédica e estruturas curriculares na formação do nutricionista que não consideram a transversalidade da EAN. Apesar deste profissional possuir formação que visa a atuação no Sistema Único de Saúde (SUS), no que diz respeito ao modelo de atenção primária à saúde vigente, os profissionais da saúde, de uma forma geral, não conseguem conciliar a alta demanda de atendimentos individuais com a necessidade de promoção de saúde e qualidade de vida por meio do trabalho com coletividades, prevalecendo desta forma atendimento individualizado. Apesar disso, a autora ressalta que as ações de EAN são cada vez mais fortalecidas quando o nutricionista

torna-se o responsável por elas. Souza e Heinzle (2019b), reconhecem que a formação do nutricionista considera, ainda, uma abordagem tradicional e tecnicista da EAN. Apontam sobre a necessidade de quebrar o ciclo caracterizado pela desvalorização da EAN na sua atuação profissional para enfrentar o desafio, trazido pelo Marco de Referência, de colocar em prática uma EAN problematizadora e dialógica, que promova a autonomia dos indivíduos para que realizem escolhas alimentares saudáveis. Souza e Heinzle (2019a), identificam que, por meio da estruturação de um currículo integrado e da compreensão dos docentes e dos alunos sobre a importância da formação integral do nutricionista, é possível avançar na atuação da política de EAN.

No entanto, o Marco de Referência, Brasil (2012a), ao caracterizar a EAN como um campo intersetorial, transdisciplinar e multiprofissional, recomenda que outros profissionais desenvolvam ações de EAN e ainda participem de programas de educação continuada que abordem esta temática. Para Carvalho-Gebran et al. (2018), embora os profissionais de saúde não tenham treinamento específico sobre alimentação e nutrição, eles possuem papel importante no planejamento, mediação e avaliação de grupos nas ações de EAN, conforme recomendações das atuais políticas públicas de saúde. Neste sentido, é importante que o nutricionista crie espaços de educação permanente, mobilizando o repensar deste papel junto aos demais profissionais da saúde, para que novas formas de atuação e cuidado possam ser incorporados. Segundo Jaime e Reis (2019), o Marco de Referência reorientou as práticas de EAN e valorizou a participação de profissionais não nutricionistas no planejamento e execução das ações. No entanto, as ações de EAN foram estabelecidas no país como um campo de prática exclusivo do nutricionista, disseminando intervenções fragmentadas que não atendem às demandas da população e do sistema de saúde. As autoras observaram ainda que as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira parecem ter sido mais acessadas e valorizadas pelos nutricionistas do que o Marco de Referência.

Guerra et al. (2019) apontam que políticas, programas e ações em diferentes cenários, com diferentes atores e o envolvimento da intersectorialidade, com a participação de setores como educação e agricultura, compõem estratégias de ação para a efetivação do DHAA. As autoras relatam para a essencialidade dos cuidados primários em saúde para a efetivação do DHAA e reforçam a existência de poucos estudos, com abordagem qualitativa, que investigam e discutem a alimentação como

um direito humano. Além disso, a produção científica da área da saúde dedicada à análise empírica da SAN pareceu dar ênfase aos aspectos biológicos, provocando discussões pouco produtivas para a compreensão e promoção da alimentação como um direito humano.

Freire (2011), comenta em sua obra que a complexidade do ser humano repulsa à ideia de que o seu ser é dado a partir de disciplinas isoladas, conhecimentos fragmentados sem a experiência da totalidade, sendo a interdisciplinaridade um processo de construção do conhecimento pelo sujeito com base em sua relação com o contexto, com a realidade, com sua cultura. Morin (2011), ao considerar que o ser humano é ao mesmo tempo físico, biológico, psíquico, cultural, social e histórico, questiona a desintegração que a educação promove por meio das disciplinas, que desconsideram a identidade complexa, e ao mesmo tempo comum, a todos os seres humanos. O autor aponta ainda a importância da educação interdisciplinar com a valorização de conhecimentos que contemplem problemas globais para neles inserir os conhecimentos parciais e locais, para estabelecer assim, relações mútuas e influências recíprocas entre as partes e o todo. Delors (2012), complementa que cabe à educação, oferecer os mapas de um globo complexo e em constante mudança e uma bússola para subsidiar navegações através deles. E, conforme reforça Souza e Heinzle (2019a), a sociedade brasileira precisa realizar EAN para a promoção da saúde e, por isso, essa política merece estar na formação do nutricionista e em debates sobre alimentação e saúde.

Em estudo sobre a convergência de políticas públicas educacionais na promoção da alimentação adequada e saudável, Castro et al. (2019) observaram que a gestão central do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) adotou os princípios do Marco de Referência no processo de elaboração de estratégias em EAN para o ambiente escolar, com ênfase na intersetorialidade, na educação enquanto processo permanente e gerador de autonomia e na participação ativa e informada dos sujeitos. Para tanto, foram criados espaços intersetoriais de construção coletiva, dialógica e multiprofissional partindo do pressuposto que o desenvolvimento de ações educativas que auxiliem os estudantes a se tornarem produtores sociais de sua saúde implica no seu empoderamento, gerando autonomia e autocuidado.

A adoção e a divulgação do Marco de Referência são oportunidades para qualificar a agenda de alimentação e nutrição de forma interdisciplinar e intersetorial, partindo da premissa de que trata-se de um documento em contínua construção, com

desdobramentos próprios conforme cada setor for incorporando seus princípios (Brasil, 2012a; Cervato-Mancuso et al., 2016). De acordo com o Marco de Referência (Brasil, 2012a), a EAN, para ser bem sucedida, requer articulações intra e intersetoriais e parcerias entre a sociedade, os equipamentos públicos, os diferentes setores (público e privado) e entre as diversas áreas (saúde, assistência, segurança alimentar e nutricional, educação, agricultura, meio ambiente, cultura, etc).

3 OBJETIVOS

3.1 Geral

- Analisar o projeto *Experimental! Comida, saúde e cultura 2018* à luz dos princípios do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas.

3.2 Específicos

- Identificar os princípios do Marco de Referência nas informações relativas às atividades presentes no documento representativo identificado do projeto;
- Categorizar as atividades do documento representativo, por meio da análise dos seus títulos e sinopses, em um dos cinco primeiros princípios do Marco de Referência;
- Identificar e analisar as palavras mais frequentes presentes nos títulos e sinopses das atividades do documento representativo por princípio;
- Identificar e analisar as palavras mais frequentes presentes nos títulos e sinopses das atividades do documento representativo;
- Desenvolver e validar um produto educacional (Apêndice A).

4 METODOLOGIA

4.1 Aspectos éticos da pesquisa

O estudo é relativo a um projeto público, portanto, não sigiloso. A pesquisadora é funcionária da instituição em questão desde 2004, a qual está ciente que o projeto *Experimenta! Comida, saúde e cultura 2018* é objeto desta pesquisa, que não envolve seres humanos.

4.2 Tipo de estudo

Esta pesquisa foi desenvolvida utilizando uma abordagem qualitativa, por meio da modalidade estudo de caso e pesquisa documental.

Segundo Godoy (1995), a abordagem qualitativa parte de questões amplas que vão se aclarando no decorrer da investigação e pode, no entanto, ser conduzida através de três diferentes possibilidades de se realizar a pesquisa: a pesquisa documental, o estudo de caso e a etnografia.

Algumas características básicas identificam os estudos denominados qualitativos. Segundo esta perspectiva, um fenômeno pode ser melhor compreendido no contexto em que ocorre e do qual é parte, devendo ser analisado numa perspectiva integrada...Vários tipos de dados são coletados e analisados para que se entenda a dinâmica do fenômeno (Godoy, 1995, p. 21).

O estudo de caso, segundo Yin (2001), é considerado, atualmente, como um delineamento adequado para a investigação fenômenos contemporâneos dentro de seu contexto de vida real, em situações nas quais os limites entre o fenômeno e o contexto não são claramente percebidos utilizando múltiplas fontes de evidência.

Segundo Godoy (1995), o estudo de caso é caracterizado como uma pesquisa cujo objeto é analisado de forma profunda. Contempla o exame detalhado de um ambiente, de um simples sujeito ou de uma situação em particular. Tem como objetivo proporcionar vivência da realidade por meio da discussão, análise e tentativa de solução de um problema da vida real. Pode tanto considerar um estudo de situações similares a outras do mesmo tipo ou situações não usuais.

O estudo de caso tem se tornado a estratégia preferida quando os pesquisadores procuram responder às questões "como" e "por quê" certos fenômenos ocorrem, quando há pouca possibilidade de controle sobre os eventos estudados e quando o foco de interesse é sobre fenômenos atuais, que só poderão ser analisados dentro de algum contexto de vida real (Godoy, 1995, p. 35).

De acordo com o autor, ainda que o pesquisador tenha como base do trabalho inicial um esquema teórico, ele deverá estar atento às possíveis descobertas, a partir de novos elementos que poderão surgir ao longo do estudo. Considerando a complexidade existente na realidade, o pesquisador deverá ser cuidadoso com a multiplicidade de dimensões possivelmente contempladas nas situações pesquisadas, sendo importante enfatizar tais dimensões, o contexto em que elas se apresentam e se situam. Para o desenvolvimento do estudo de caso, é fundamental escolher as fontes de informação adequadas para a obtenção dos dados requeridos e, assim como nos estudos qualitativos, os estudos de caso também exigem análises constantes durante os vários estágios da pesquisa, visando confrontar dados obtidos com questões e proposições orientadoras do estudo.

Neste sentido, verifica-se que a modalidade de estudo de caso fornecerá informações adequadas para que a presente pesquisa alcance o objetivo de analisar o projeto *Experimenta! Comida, saúde e cultura 2018* à luz do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas.

A análise documental, segundo Zanella (2011), também chamada como pesquisa documental, envolve a investigação em documentos, configurando-se em uma técnica utilizada tanto em pesquisa quantitativa como qualitativa. De acordo com Gil (2002), a pesquisa documental assemelha-se muito à pesquisa bibliográfica. No entanto a pesquisa bibliográfica se utiliza fundamentalmente das contribuições dos diversos autores sobre determinado assunto enquanto a pesquisa documental usa materiais que não recebem ainda um tratamento analítico, ou que ainda podem ser reelaborados de acordo com os objetos da pesquisa. Ainda segundo o autor, na pesquisa bibliográfica as fontes são constituídas, de uma forma geral, por materiais impressos localizados nas bibliotecas, muitas vezes com uso de fontes diversificadas e dispersas, podendo representar documentos que não receberam nenhum tratamento analítico, como por exemplo materiais conservados em arquivos de órgãos públicos e instituições privadas, bem como cartas pessoais, diários, fotografias,

gravações, memorandos, regulamentos, ofícios, boletins etc. Há também a possibilidade de utilizar documentos que de alguma forma já foram analisados, tais como: relatórios de pesquisa, relatórios de empresas, tabelas estatísticas etc.

De acordo com Yin (2001), os pontos fortes da utilização da pesquisa documental são a estabilidade, já que documentos podem ser revisados quantas vezes forem necessárias; a exatidão por conter nomes, referências e detalhes e a ampla cobertura, considerando longo espaço de tempo, muitos eventos e ambientes distintos. Os pontos fracos elencados pelo autor são a capacidade de recuperação relativamente baixa; seletividade tendenciosa, se a coleta não estiver completa e o relato de visões tendenciosas refletidas pelas ideias preconcebidas do autor e o acesso ao documento, que pode ser negado.

Segundo Gil (2002), o custo é também uma vantagem da pesquisa documental, uma vez que, em muitos casos, este tipo de pesquisa exige apenas disponibilidade de tempo do pesquisador, tornando o custo baixo quando comparado com o de outras pesquisas. Outro ponto forte da pesquisa documental é não exigir contato com os sujeitos da pesquisa, considerando as dificuldades que muitas vezes esta condição envolve. As limitações mais frequentemente apontadas em relação a esse tipo de pesquisa, segundo o autor, referem-se à não-representatividade e à subjetividade dos documentos. Para superar essas limitações o autor aponta a importância da consciência do pesquisador para contornar essas dificuldades. Outro fator importante é a busca por um grande número de documentos com seleção posterior de um determinado número pelo critério de aleatoriedade. Considerando o exposto, percebe-se que a utilização da análise documental como uma modalidade de pesquisa representará uma técnica adequada para o cumprimento dos objetivos geral e específicos deste trabalho.

4.3 Identificação do documento referencial do projeto

Para a identificação do documento referencial do projeto *Experimenta! Comida, saúde e cultura 2018*, foram levantadas três possibilidades: (1) a revista “Em cartaz”, revista mensal que contempla o guia de programação do Sesc SP (2), o portal do Sesc SP, por meio do *link* personalizado do projeto, na *Uniform Resource Locator* (URL)

especificada como sescsp.org.br/experimenta, (3) o guia impresso de programação exclusivo do projeto.

Após análise dessas possibilidades, verificou-se que:

- a revista “Em Cartaz”, que contemplava o guia de programação mensal de todas as atividades programáticas e projetos do Sesc SP, além de possuir um conteúdo textual reduzido de divulgação das ações programáticas das unidades da Grande São Paulo (GSP), não continha a programação na sua integralidade em relação às unidades localizadas no interior e no litoral do Estado;
- o *link* personalizado do projeto no portal não mantinha o registro das atividades após as mesmas terem ocorrido, pois de uma forma automática, a URL só apresentava o registro de divulgação das atividades futuras, que irão acontecer;
- o guia impresso de programação exclusivo do projeto foi o único documento que reuniu o total das 330 ações programáticas realizadas durante o projeto em 2018, em todas as 39 unidades operacionais. Este guia contemplava as seguintes informações: nome e endereço da unidade operacional, formato, título, sinopse, indicação etária, preço dos ingressos, espaço de realização, data, dia da semana, horário e, eventualmente, o nome e formação dos profissionais que ministraram a atividade.

Portanto, considerando as pontuações feitas acima, o guia impresso da programação do *Experimenta! Comida, saúde e cultura 2018* foi definido como o documento referencial identificado do projeto.

4.4 Análise dos dados

Para Bardin (1979) a adequada utilização da análise de conteúdo depende de planejamento prévio. Para tanto, o autor sugere três etapas, nesta ordem: pré-análise, exploração do material e tratamento dos dados. Durante a pré-análise o pesquisador deve selecionar os documentos a serem analisados, formular as questões de pesquisa e as hipóteses de trabalho. Para a etapa de exploração do material o

pesquisador deverá codificar os dados e agregar em unidades, nas seguintes etapas: escolha das unidades de registro; seleção de regras de contagem e, por último, escolha de categorias. Caso existam múltiplos codificadores, é importante garantir um treinamento sistemático para garantir a consistência das codificações. A terceira fase consiste na inferência e interpretação dos dados, em que o pesquisador vai confrontar seus resultados com a teoria utilizada.

4.4.1 Processo de preparo para análise dos dados

Inicialmente foi realizada uma leitura completa e aprofundada dos princípios do Marco de Referência e do *corpus* de análise, ou seja, do documento representativo identificado do projeto. Para o levantamento dos dados presentes no documento referencial identificado do projeto, foram definidas as seguintes variáveis de interesse para esta pesquisa: formato (oficinas, palestras, vivências, intervenções, bate-papos, entre outros), indicação etária, preço dos ingressos, espaço de realização (dentro e fora das unidades do Sesc SP), local (GSP, interior e litoral, de acordo com a localização das unidades do Sesc SP), título e sinopse.

As variáveis formato, preço dos ingressos, indicação etária, espaço de realização e local, descritas nas 330 atividades presentes no documento representativo identificado do projeto, foram transpostas para uma planilha Excel para subsidiar a análise descritiva do projeto à luz dos princípios do Marco de Referência, com a geração de gráficos e tabelas. Os dados referentes aos formatos foram classificados em três categorias: atividades artísticas que incluiu contação de história, espetáculo, exibição, instalação, intervenção e show; atividades formais que foram compostas por conferência, curso, debate, mesa, painel, palestra, seminário e as atividades dialógicas, representadas por aula aberta, bate-papo, biblioteca, demonstração, encontro, feira, oficina, passeio, projeto e vivência. Os dados referentes aos preços dos ingressos foram agrupados por grupos de valores especificados e gratuidade. Os dados referentes à indicação etária foram agrupados por intervalo entre idades, a partir de determinadas idades ou livre, conforme descrição encontrada. Os dados referentes ao espaço de realização foram divididos em duas categorias, dentro e fora das unidades operacionais do Sesc SP. Os dados referentes ao local foram classificados em três categorias (GSP, interior e litoral), de

acordo com a localização das unidades operacionais do Sesc no Estado de São Paulo, posteriormente esta classificação por local foi relacionada à distribuição de atividades categorizadas por princípio.

Para subsidiar uma análise de conteúdo das atividades à luz dos princípios do Marco de Referência, as variáveis título e sinopse, também descritas nas 330 atividades presentes no documento representativo identificado do projeto, foram transpostas para uma planilha de Excel, onde cada linha, de 1 a 330, correspondeu a uma atividade. Com base exclusivamente nas informações constantes nos textos dos títulos e sinopse, cada atividade foi categorizada a um dos princípios de I a V do Marco de Referência. Como a percepção da presença de mais de um princípio em uma mesma atividade já era esperada, foi considerado para esta categorização o princípio preponderante encontrado, o que estava mais evidente que outros, o que demonstrava com mais força a intencionalidade da ação. Para tanto, foi criado um processo para a verificação da qualidade desta classificação em parceria com um pesquisador externo. Atividades cujos textos dos títulos e sinopses eram excessivamente curtos e com uso de palavras inexpressivas não permitiram a categorização em princípios e receberam a classificação “não se aplica” (NA).

Importante ressaltar que a análise dos títulos e sinopses das atividades permitiu a categorização das atividades por princípios do Marco de Referência de I a V e não de I a IX, uma vez que os cinco primeiros princípios dizem respeito à conteúdos e os quatro últimos são relativos à estrutura, forma e técnica da EAN.

Essa classificação prévia demonstra que, para este trabalho, foi considerado a categorização anterior, ou *à priori*. Segundo Galiazzi e Moraes (2005), as categorias feitas anteriores ao processo de análise dizem respeito às nossas hipóteses de pesquisa, ou seja, ideias que temos sobre os fenômenos que estudamos. As categorias que surgem no decorrer da análise, também chamadas como “emergentes”, são categorias que emergem dos dados, isto é, são novidades criadas a partir de leituras anteriores, bem como do confronto com os dados que se apresentam.

Segundo Galianzi e Moraes (2005, p. 116):

Cada categoria corresponde a um conjunto de unidades de análise que se organiza a partir de algum aspecto de semelhança que as aproxima. As categorias são construtos linguísticos, não tendo por isso limites precisos. Daí a importância de sua descrição cuidadosa, sempre no sentido de mostrar aos leitores e outros interlocutores as opções e interpretações assumidas pelo pesquisador.

Para este trabalho, a categorização considerou o agrupamento de atividades similares que estavam inseridas em um único documento. As categorias são os cinco primeiros princípios (de I a V) contemplados no Marco de Referência e as atividades classificáveis são as 330 atividades do documento referencial identificado do projeto *Experimenta! Comida, saúde e cultura 2018*.

No entanto, como alertam Lüdke e André (1986, p. 49):

A categorização, por si mesma, não esgota a análise. É preciso que o pesquisador vá além, ultrapasse a mera descrição, buscando realmente acrescentar algo à discussão já existente sobre o assunto focalizado. Para isso ele terá que fazer um esforço de abstração, ultrapassando os dados, tentando estabelecer conexões e relações que possibilitem a proposição de novas explicações e interpretações.

4.5 Verificação da qualidade da categorização

Para Moreira (2018), na pesquisa qualitativa é recomendável utilizar alguns critérios para assegurar o rigor e a extensão dos seus resultados, buscando equilíbrio entre a rigidez e a flexibilidade, pois sem a adoção de critérios adequados e sem o controle teórico-metodológico do próprio processo de interpretação, os estudos qualitativos podem sofrer críticas atribuídas a esse tipo de pesquisa. Apesar disso, não existe uma posição definitiva entre os pesquisadores que adotam a abordagem qualitativa em relação a usar ou não critérios e quais critérios usar.

Para a verificação da qualidade da categorização das atividades em um dos cinco primeiros princípios do Marco de Referência uma nutricionista foi convidada para participar do processo que ocorreu da seguinte forma:

Etapas 1:

- Primeiramente, foi realizada uma amostragem com 34 atividades, que representa 10,3% do total das ações apresentadas no documento

referencial identificado do projeto. Para a definição dessa amostragem, as 330 atividades foram agrupadas, em três diferentes planilhas Excel, sendo uma planilha por grupo, de acordo com o local onde foram realizadas: GSP (com 186 atividades, listadas no Excel de 1 a 186), interior (com 127 atividades, listadas no Excel de 1 a 127) e litoral (com 17 atividades, listadas no Excel de 1 a 17);

- A partir daí, considerou-se como amostragem por grupo as atividades numeradas considerando o intervalo de dez em dez, iniciando na atividade número 1, seguindo, portanto, a sequência: 1, 11, 21, 31 e assim por diante. Foi considerado ainda o critério de 10% de amostragem para verificação da qualidade por grupo, considerando que na GSP a amostragem foi 19 atividades, no interior, 13 atividades e no litoral, 2 atividades;
- Individualmente, a pesquisadora e a nutricionista convidada categorizam cada uma das 34 atividades listadas no Excel a um dos cinco primeiros princípios do Marco de Referência, considerando o principal princípio presente, o que estava mais preponderante. Para tanto, considerou-se uma leitura fria dos textos das sinopses e dos títulos das atividades para evitar suposições e pressupostos equivocados, sendo levado em conta, única e exclusivamente, as palavras apresentadas nos textos. Considerou-se também, de forma simultânea, uma leitura aprofundada dos princípios constantes no Marco de Referência, a fim de que todos os conceitos trazidos em cada um deles estivessem bem esclarecidos por parte da pesquisadora e da nutricionista convidada, para que se pudesse compreender a essência e a diferença conceitual detalhada entre cada um dos princípios;
- Em seguida, tais categorizações, feitas individualmente, foram confrontadas e foi então realizada a tabulação dos dados, identificando as atividades que tiveram classificações coincidentes e não coincidentes entre a equipe de trabalho mencionada. Observou-se coincidência em 73,5% das atividades, a saber: GSP: 13 atividades coincidentes (61,9%) e 6 não coincidentes, interior: 10 coincidentes (76,9%) e 3 não coincidentes e litoral: 2 coincidentes (100%);

- Todas as atividades que não coincidiram foram analisadas, uma a uma, a fim de alinhar os entendimentos em relação a categorização realizada e os conceitos dos princípios do Marco de Referência. Durante esta análise, feita conjuntamente pela equipe de trabalho, observou-se que a escolha de alguns princípios foi equivocada, principalmente no que diz respeito ao princípio IV, uma vez que ele traz uma amplitude conceitual que abrange dois grandes temas (valores sensoriais, afetivos e simbólicos e a culinária enquanto prática emancipatória). Durante o processo de classificação, notou-se que os valores sensoriais, afetivos e simbólicos foram pouco considerados para categorização pela nutricionista convidada.

Etapas 2:

- Após a observação, análise e ajustes dos resultados da amostragem inicial, a pesquisadora, individualmente, iniciou uma nova etapa de classificação, categorizando então as atividades sequenciais 2, 12, 22, 32, 42,..., até a sequência 5, 15, 25, 35, 45, contidas nos três grupos por local (GSP, interior e litoral), perfazendo um total de classificação de 136 atividades. Sendo 76 no grupo da GSP, 52 no interior e 8 no litoral;
- Outro processo de verificação da qualidade da categorização foi então realizado considerando a classificação pela nutricionista convidada de 10% das atividades já categorizadas individualmente pela pesquisadora, totalizando 14 atividades que foram escolhidas aleatoriamente. Foi mantido o critério de 10% de amostragem para verificação da qualidade por grupo, considerando que na GSP a amostragem foi igual a 8 atividades, no interior foram 5 atividades e litoral, 1;
- Para esta etapa de verificação da qualidade, observou-se coincidência em 85,7% das atividades, a saber: GSP: 7 atividades coincidentes (87,5%) e 1 não coincidente, interior: 5 coincidentes (80%) e 1 não coincidente e litoral: 1 coincidente (100%). A classificação das atividades que não foram coincidentes foi analisada, uma a uma, a fim de alinhar a categorização das mesmas e ampliar a compreensão sobre os conceitos dos princípios do Marco de Referência aumentando, desta forma, a qualidade das próximas categorizações.

4.6 Organização e categorização das informações textuais

Após a conclusão das etapas de verificação da qualidade da categorização, a pesquisadora realizou a classificação do restante das atividades em planilha do Excel. Em seguida, as informações referentes aos títulos e sinopses das 330 atividades foram lançadas em um *software* denominado NVivo®, versão 10. Nele, foram criados “nós”, ou seja, pastas, referentes a cada um dos cinco primeiros princípios do Marco de Referência (de I a V), e então as sinopses e títulos foram lançados nestes “nós” conforme a classificação prévia feita em planilha de Excel.

Para a geração de nuvens de palavras, *cluster* e listagens com a frequência de palavras, foram considerados os seguintes critérios para os termos: palavras com no mínimo 4 letras, agrupamento de palavras derivadas e exclusão de palavras relativas aos formatos (oficina, palestra, bate-papo, entre outros). Para determinar o número de palavras mais frequentes nas 330 atividades a serem pesquisadas, o limite foi 20 palavras ou até que as palavras “Comida”, “Saúde” e “Cultura” aparecessem na listagem. Para a frequência de palavras das atividades categorizadas por princípio do Marco de Referência, foi determinado a análise das 15 palavras mais frequentes.

O *software* NVivo®, apresenta a listagem da presença de palavras, em ordem de maior frequência, considerando a contagem, o percentual ponderado e as palavras similares. Este *software* (QSR International, 2015), versão 10, é um programa que organiza e categoriza informações textuais e auxilia na descoberta de tendências, na sistematização de análises e na rápida checagem dos dados. Esta ferramenta é caracterizada como uma interface intuitiva, em um ambiente seguro, que reúne todos os dados coletados em um único lugar e que permite dinamismo na análise.

O avanço tecnológico favoreceu o desenvolvimento de muitos softwares que auxiliam na realização de análises de dados. Suas funcionalidades variam desde análises simples, como estatística descritiva e contagem de palavras até procedimentos mais complexos como elaboração de mapas de conexão e a estimação de modelos de séries temporais. Em particular, no que diz respeito a análise de conteúdo, o surgimento desses programas foi essencial para a viabilizar a codificação e categorização de uma enorme quantidade de informações. Apesar desses avanços, todavia, muitos pesquisadores ainda realizam suas análises manualmente. Esses programas são bastante úteis quando estamos trabalhando com uma pesquisa que tem um grande número de dados ou quando precisamos confrontar as informações (Alves et al., 2015, p. 124).

De acordo com a QSR International (2015), o programa NVivo® é utilizado por várias áreas, dentro e fora das universidades, por mais de um milhão de pessoas em 150 países. Trata-se de um *software* que tem interface baseada nas diretrizes da *Microsoft* e que analisa as informações qualitativas presentes em entrevistas, imagens, áudios, discussões em grupo, leis, categorização de dados e análises de redes sociais e páginas da *web*, entre outros. Algumas de suas funções são: (1) organizar e classificar dados, ao reunir fontes que possuem as mesmas características; (2) codificação, ao juntar todos os dados sobre um tema, ideia ou tópico; (3) visualização de padrões e conexões com a criação de gráficos, nuvens de palavras, análises de *cluster* e mapas de conexão.

A nuvem de palavras é uma técnica utilizada para ilustrar a distribuição da frequência de termos em um documento, facilitando a visualização dos dados. Nesta técnica, quanto mais vezes aparece a palavra no documento referencial identificado do projeto, maior a sua frequência e maior é a apresentação do seu tamanho na nuvem de palavras. A análise de *cluster* é uma técnica exploratória que permite a visualização de padrões semânticos que agrupam fonte ou nós que compartilham palavras, valores, atributos semelhantes. Para o programa realizar análise de *cluster* é necessário um número mínimo de palavras inseridas no texto a ser analisado.

Segundo Alves et al. (2015), para evitar erros sistemáticos na pesquisa, o pesquisador deverá conhecer a fundo o procedimento de utilização do referido *software*. Apesar das vantagens apresentadas pelo uso do NVivo®, como uma ferramenta que auxilia nas pesquisas que utilizam metodologia qualitativa, cabe destacar que a maior parte do trabalho de pesquisa não é realizado pelo programa, ficando sob responsabilidade do pesquisador tanto a interpretação substantiva dos dados, como a resolução de questões de ordem conceitual. Neste sentido, a participação da pesquisadora na oficina “*Software NVivo®, e suas possibilidades*”, promovida pelo Grupo de Pesquisa em Promoção da Saúde e Segurança Alimentar e Nutricional, nos dias 18 e 22 de março de 2019, com carga horária de 16 horas, na Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (USP) foi de grande importância para o preparo do uso adequado do *software*.

5 RESULTADOS

Ao longo desta pesquisa foi constatado que os títulos e as sinopses do documento referencial identificado do projeto não contemplavam dados referentes a todos os princípios do Marco de Referência. Neste sentido, a educação enquanto processo permanente e gerador de autonomia e participação ativa e informada dos sujeitos; à diversidade dos cenários de prática; à intersetorialidade e o planejamento, avaliação e monitoramento das ações, em suma, os princípios VI, VII, VIII e IX, foram identificados, com mais força, por meio de outras variáveis descritas em cada atividade. Para tanto, informações relacionadas ao formato, indicação etária, preço dos ingressos, espaço de realização (dentro e fora das unidades do Sesc SP) e local (GSP, interior e litoral), complementaram a análise descritiva. A análise de conteúdo do projeto, à luz dos princípios do Marco de Referência, foi subsidiada pelos termos mais frequentes presentes nos títulos e sinopses das atividades categorizadas em um dos princípios de I a V.

O gráfico 5.1 apresenta a distribuição das atividades por formato. Foram observados 23 tipos de formato. O mais frequente deles foi oficina, com presença em 123 das 330 atividades, o que representa 37,27%. O segundo e o terceiro formatos mais frequentes no documento referencial identificado do projeto foram palestra (11,82%) e bate-papo (10,3%). Os formatos menos frequentes foram seminário, painel, debate e biblioteca, com 1 atividade cada.

Gráfico 5.1 –Porcentagem de atividades por formato

Fonte: a autora.

Ao agrupar os formatos por estilo de estratégia utilizada, artística, formal e dialógica, temos o seguinte resultado (Gráfico 5.2).

Gráfico 5.2 - Porcentagem de atividades por estilos de formato

Fonte: a autora.

Para compor o gráfico 5.2, foram consideradas atividades artísticas os seguintes formatos, que representaram 12,12%: contação de história, espetáculo, exibição, instalação, intervenção e show. Os formatos formais representaram 16,06% e consistiram nas seguintes estratégias: conferência, curso, debate, mesa, painel, palestra, seminário. Os formatos dialógicos, com 71,82%, foram representados por: aula aberta, bate-papo, biblioteca, demonstração, encontro, feira, oficina, passeio, projeto e vivência.

A tabela 5.1 mostra a indicação etária das atividades presentes no documento referencial identificado do projeto.

Tabela 5.1 – Indicação etária das atividades

Indicação etária das atividades		
Idade (anos)	Número de atividades	%
Livre	171	51,8
1 a 3	1	0,3
3 a 6	2	0,6
3 a 12	1	0,3
6 a 10	1	0,3
4 a 12	1	0,3
5 a 12	1	0,3
6 a 12	5	1,5
7 a 12	3	0,9
a partir de 10	5	1,5
a partir de 12	21	6,4
a partir de 13	1	0,3
a partir de 14	33	10
a partir de 15	1	0,3
a partir de 16	52	15,8
a partir de 18	12	3,6
a partir de 20	1	0,3
a partir de 60	1	0,3
Não informado	17	5,2
Total	330	100

Fonte: a autora.

Os dados encontrados neste estudo mostraram que 51,8% do total das atividades tiveram indicação livre para todos os públicos, de qualquer idade. A tabela 5.1 mostrou que, além da indicação livre, ocorreram 17 diferentes formas de indicação etária, que consideraram especificação de intervalos entre idades e especificação partir de determinadas idades. Dentre estas, a indicação mais frequente foi a de a partir de 16 anos (15,8%), seguida de a partir de 14 anos (10%). A soma de todas as faixas etárias indicativas até 12 anos (que vai de 1 a 3 até 7 a 12 anos) representou 4,6% das atividades.

A tabela 5.2 apresenta os preços estipulados para participação das atividades presentes no documento referencial identificado do projeto.

Tabela 5.2 – Preço dos ingressos das atividades

Preço dos ingressos das atividades		
Valores em Reais (R\$)	Número de atividades	%
Gratuito	277	83,9
8; 4; 2,40	7	2,1
10; 5; 3	1	0,3
17; 8,50; 5,10	3	0,9
20; 10; 6	2	0,6
30; 15; 9	9	2,7
50; 25; 15	11	3,3
Não informado	20	6,1
Total	330	100

Fonte: a autora.

A tabela 5.2 mostra que maioria das atividades (83,9%) foi gratuita. Para as atividades que foram cobrados valores, os preços foram apresentados em três categorias. Os maiores valores são referentes ao ingresso inteiro, os valores intermediários são referentes à meia entrada (estudante, servidor de escola pública, acima de 60 anos, aposentados e pessoas com deficiência) e os menores valores de ingressos são voltados às pessoas que possuem a Credencial Plena do Sesc. Estagiários, temporários e trabalhadores do comércio de bens, serviços e turismo e seus dependentes, quando matriculados no Sesc, possuem a Credencial Plena. Pessoas desempregadas por 24 meses e aposentados em empresas destes ramos também podem solicitar e/ou manter a Credencial Plena.

A tabela 5.3 apresenta o espaço de realização das atividades presentes no documento referencial identificado do projeto.

Tabela 5.3– Espaço de realização das atividades

Espaço de realização das atividades		
Espaço	Número de atividades	%
Dentro das unidades do Sesc SP	316	95,7
Fora das unidades das unidades do Sesc SP	14	4,3
Total	330	100

Fonte: a autora.

A tabela 5.3 mostra que do total das 330 atividades, 316 (95,7%) ocorreram nos espaços das unidades do Sesc SP e apenas 14 atividades (4,3%) foram realizadas em locais externos às unidades operacionais da instituição.

O gráfico 5.3 apresenta a distribuição das atividades do documento referencial identificado do projeto a partir da análise das suas sinopses e títulos e posterior categorização das mesmas em um dos princípios, de I a V, do Marco de Referência.

Gráfico 5.3 – Porcentagem de atividades por princípio

Fonte: a autora.

Conforme ilustra o gráfico 5.3, 5,15% das atividades do documento referencial identificado do projeto foram categorizadas como princípio I do Marco de Referência, 17,27% como princípio II, 20,91% como princípio III, 39,7% como IV e 11,21% como V. E, 5,76% das atividades não se enquadraram em nenhum dos cinco princípios (NA).

O gráfico 5.4 apresenta a distribuição de atividades por princípios e por local (GSP, interior e litoral).

Gráfico 5.4 - Porcentagem de atividades por princípio e local

Fonte: a autora.

Em 2018, o Sesc SP contava com 39 unidades operacionais distribuídas conforme localidade da seguinte forma: 22 unidades na GSP, 15 no interior e 2 no litoral. O número de atividades por local segue esta ordem decrescente, sendo 186, 127 e 17 respectivamente. A média de atividades por unidade e local mostrou-se muito próxima, sendo 8,45 atividades para as unidades da GSP, 8,46 para o interior e 8,5 para o litoral.

Em todos os locais, há um maior número de atividades categorizadas como princípio IV. Em penúltimo lugar, com menor número de atividade, está o princípio V e por último o I. A porcentagem de atividades por princípio e local seguiram a mesma ordem de ocorrência das atividades por princípio, conforme mostram os gráfico 5.3 e 5.4, com exceção da discreta variação apresentada no interior onde as atividades categorizadas como princípio II foram mais prevalentes (19,7%) que as categorizadas como princípio III (15%) e no litoral, onde as atividades categorizadas como princípio II e III ocorreram na mesma proporção.

A tabela 5.4 apresenta a frequência das quinze palavras mais recorrentes presentes nos títulos e sinopses das atividades categorizadas como princípio I - Sustentabilidade social, ambiental e econômica.

Tabela 5.4 - As 15 palavras mais frequentes presentes nas atividades do princípio I

As 15 palavras mais frequentes nas atividades do princípio I			
Palavra	Contagem	Percentual ponderado (%)	Palavras similares
Alimentos	16	3,76	Alimento, alimentos
Feira	15	3,52	Feira, feiras
Orgânicos	15	3,52	Orgânico, orgânicos
Agroecológicos	13	3,05	Agroecológica, agroecológico, agroecológicos
Produtores	10	2,35	Produtor, produtores
Sustentável	6	1,41	Sustentabilidade, sustentável, sustentáveis
Agricultores	5	1,17	Agricultor, agricultores
Consumidor	5	1,17	Consumidor, consumidores
Biodiversidade	4	0,94	Biodiversidade
Cooperapas	4	0,94	Cooperapas
Familiar	4	0,94	Familiar, familiares
Produtos	4	0,94	Produto, produtos
Região	4	0,94	Região
Agricultura	3	0,70	Agricultura
Alimentação	3	0,70	Alimentação

Fonte: a autora.

A palavra mais recorrente presente nas atividades relacionadas ao princípio I foi “Alimentos”, com 16 ocorrências. Em seguida apareceram as palavras “Feira” e “Orgânicos”, com 15 ocorrências cada, conforme tabela 5.4 que mostra da primeira até décima quinta palavra mais frequente.

A figura 5.1 representa a nuvem de palavras dos termos mais recorrentes.

Figura 5.1 - Nuvem das 15 palavras mais frequentes nas atividades categorizadas como princípio I

Fonte: a autora.

Quanto mais vezes aparece a palavra nas atividades categorizadas como princípio I, maior a sua frequência e maior é a apresentação do seu tamanho na nuvem de palavras. Neste sentido, a palavra “Alimentos” é que aparece em maior tamanho e as palavras “Alimentação” e “Agricultura” em menor. A figura da nuvem de palavras será apresentada nos resultados das palavras mais frequentes dos títulos e sinopses das atividades por princípio, de I a V, e também nos resultados dos 27 termos mais frequentes de todas as atividades, como forma de ilustrar a distribuição da frequência encontrada.

A tabela 5.5 apresenta a frequência das palavras mais recorrentes presentes nos títulos e sinopses das atividades categorizadas como princípio II - Abordagem do sistema alimentar, na sua integralidade.

Tabela 5.5 - As 15 palavras mais frequentes presentes nas atividades do princípio II

As 15 palavras mais frequentes nas atividades do princípio II			
Palavra	Contagem	Percentual ponderado (%)	Palavras similares
Hortas	29	2,02	Horta, hortas
Alimentos	25	1,74	Alimento, alimentos
Orgânicos	20	1,39	Orgânica, orgânico, orgânicos
Cultivo	17	1,18	Cultivadas, cultivando, cultivar, cultivo, cultivos
Espaços	13	0,90	Espaços
Plantas	13	0,90	Plantando, plantar, plantas
Terra	13	0,90	Terra
Panc	12	0,84	Panc
Produção	12	0,84	Produção
Agricultura	11	0,77	Agricultura
Alimentação	11	0,77	Alimentação
Comida	11	0,77	Come, comer, comida
Pequenos	11	0,77	Pequenos
Consumo	10	0,70	Consumir, consumo
Familiar	10	0,70	Familiar, familiares

Fonte: a autora.

A palavra mais recorrente presente nas atividades categorizadas como princípio II foi “Hortas”, com 29 ocorrências. Em seguida apareceram as palavras “Alimentos” e “Orgânicos”, com 25 ocorrências e 20 respectivamente, conforme a tabela 5.5 que mostra da primeira até décima quinta palavra mais frequente.

A figura 5.2 representa a nuvem de palavras dos termos mais recorrentes.

Figura 5.2 - Nuvem das 15 palavras mais frequentes nas atividades categorizadas como princípio II

Fonte: a autora.

A tabela 5.6 apresenta a frequência das palavras mais recorrentes presentes nos títulos e sinopses das atividades categorizadas como princípio III - Valorização da cultura alimentar local e respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes de diferentes naturezas.

Tabela 5.6 - As 15 palavras mais frequentes presentes nas atividades do princípio III

As 15 palavras mais frequentes nas atividades do princípio III			
Palavra	Contagem	Percentual ponderado (%)	Palavras similares
História	26	1,39	História, histórias, histórica, histórico
Culturas	25	1,34	Cultura, culturais, culturas
Cozinha	21	1,13	Cozinha, cozinhar
Culinária	21	1,13	Culinária, culinárias
Comida	19	1,02	Comendo, comer, comida, comidas
Panc	18	0,97	Panc
Sabores	17	0,91	Sabor, saborear, sabores, saborosas
Chef	15	0,80	Chef, chefs
Público	15	0,80	Pública, público, públicos
Brasileira	14	0,75	Brasileira, brasileiras, brasileiro, brasileiros
Prato	14	0,75	Prato, pratos
Alimentação	14	0,75	Alimentação
Conhecimento	13	0,70	Conheça, conhecendo, conhecer, conhecidas, conhecidos, conhecimento, conhecimentos
Plantas	13	0,70	Plantas
Alimentos	12	0,64	Alimento, alimentos

Fonte: a autora.

A palavra mais recorrente presente nas atividades relacionadas ao princípio III foi “História”, com 26 ocorrências, seguida de “Culturas” com 25 ocorrências. As terceiras palavras mais recorrentes foram “Cozinha” e “Culinária” com 21 ocorrências cada uma, conforme tabela 5.6 que mostra da primeira até décima quinta palavra mais frequente.

A figura 5.3 representa a nuvem de palavras dos termos mais recorrentes.

Figura 5.3 - Nuvem das 15 palavras mais frequentes nas atividades categorizadas como princípio III

Fonte: a autora.

A tabela 5.7 apresenta a frequência das palavras mais recorrentes presentes nos títulos e sinopses das atividades categorizadas como princípio IV - A comida e o alimento como referências; Valorização da culinária enquanto prática emancipatória.

Tabela 5.7 - As 15 palavras mais frequentes presentes nas atividades do princípio IV

As 15 palavras mais frequentes nas atividades do princípio IV			
Palavra	Contagem	Percentual ponderado (%)	Palavras similares
Receitas	41	1,23	Receita, receitas
Preparos	39	1,17	Preparação, preparações, preparadas, preparar, prepararão, preparo, preparos
Cozinha	36	1,08	Cozinha, cozinhando, cozinhar, cozinhará
Pão	34	1,02	Pão, pães
Comidas	31	0,93	Come, comemos, comer, comeram, comida, comidas
Alimentos	29	0,87	Alimento, alimentos
Culinária	27	0,81	Culinária, culinárias
Público	26	0,78	Pública, público, públicos
Crianças	23	0,69	Criança, crianças
Prato	22	0,66	Prato, pratos
Sabores	22	0,66	Sabor, saboreando, saborear, sabores, saborosa, saboroso, saborosos
Participantes	21	0,63	Participante, participantes
Panc	20	0,60	Panc
Brasileira	19	0,57	Brasileira, brasileiras, brasileiro, brasileiros
Chef	19	0,57	Chef, chefs

Fonte: a autora.

A palavra mais recorrente presente nas atividades relacionadas ao princípio IV foi “Receitas”, com 41 ocorrências. Em seguida apareceram as palavras “Preparos” e “Cozinha”, com 39 e 36 ocorrências respectivamente, conforme tabela 5.7 que mostra da primeira até décima quinta palavra mais frequente. A figura 5.4 representa a nuvem de palavras dos termos mais recorrentes.

Figura 5.4 - Nuvem das 15 palavras mais frequentes nas atividades categorizadas como princípio IV

Fonte: a autora.

A tabela 5.8 apresenta a frequência das palavras mais recorrentes nos títulos e sinopses das atividades categorizadas como princípio V - A Promoção do autocuidado e da autonomia.

Tabela 5.8 - As 15 palavras mais frequentes presentes nas atividades do princípio V

As 15 palavras mais frequentes nas atividades do princípio V			
Palavra	Contagem	Percentual ponderado (%)	Palavras similares
Nutricionista	22	2,30	Nutricionais, nutricionista, nutricionistas
Comida	21	2,20	Coma, comendo, comer, comida
Alimentos	14	1,46	Alimento, alimentos
Alimentação	13	1,36	Alimentação
Alimentares	9	0,94	Alimentar, alimentares
Atividade	9	0,94	Atividade, atividades
Escolhas	9	0,94	Escolha, escolhas
Saudável	9	0,94	Saudável, saudáveis
Saúde	9	0,94	Saúde
Prato	8	0,84	Prato, pratos
Vida	8	0,84	Vida
Rótulos	7	0,73	Rótulo, rótulos
Filhos	6	0,63	Filho, filhos
Jornalista	6	0,63	Jornalista, jornalistas
Consumo	5	0,53	Consumir, consumo

Fonte: a autora.

A palavra mais recorrente presente nas atividades relacionadas ao princípio V foi “Nutricionista”, com 22 ocorrências. Em seguida apareceram as palavras “Comida” e “Alimentos”, com 21 e 14 ocorrências respectivamente, conforme tabela 5.8 que mostra da primeira até décima quinta palavra mais frequente. A figura 5.5 representa a nuvem de palavras dos termos mais recorrentes.

Figura 5.5 - Nuvem das 15 palavras mais frequentes nas atividades categorizadas como princípio V

Fonte: a autora.

O quadro 4.1 relaciona as palavras mais frequentes que ocorreram simultaneamente em dois ou mais princípios e aponta em quais princípios estes termos ocorreram de forma coincidente.

Quadro 4.1 - As palavras mais frequentes coincidentes entre os princípios

Relação das palavras mais frequentes coincidentes entre os princípios					
Palavras/Princípios	Princípio I	Princípio II	Princípio III	Princípio IV	Princípio V
Agricultura	✓	✓			
Alimentação	✓	✓	✓		✓
Alimentos	✓	✓	✓	✓	✓
Brasileira			✓	✓	
Chef			✓	✓	
Comida		✓	✓	✓	✓
Consumo		✓			✓
Cozinha			✓	✓	
Culinária			✓	✓	
Familiar	✓	✓			
Orgânicos	✓	✓			
Panc		✓	✓	✓	
Plantas		✓	✓		
Prato			✓	✓	✓
Público			✓	✓	
Sabores			✓	✓	

Fonte: a autora.

Dentre todas as palavras mais frequentes encontradas nos títulos e sinopses das atividades categorizadas em cada um dos cinco princípios, 16 delas ocorreram de forma simultânea em mais de um princípio, como mostra o quadro 4.1. O termo “Alimentos” esteve entre os 15 mais frequentes em todos os princípios. Os termos “Comida” e “Alimentação” estiveram presentes em quatro dos cinco princípios. Os termos “Panc” e “Prato” estiveram presentes em três princípios e os demais listados no quadro 4.1 estiveram presentes em dois princípios.

A tabela 5.9 apresenta a frequência das 27 palavras mais recorrentes nos títulos e sinopses das atividades presentes no documento referencial identificado do projeto.

Tabela 5.9 - As 27 palavras mais frequentes nos títulos e sinopses presentes das atividades do documento referencial identificado do projeto

As 27 palavras mais frequentes nos títulos e sinopses das atividades do projeto		
Palavra	Percentual ponderado (%)	Palavras similares
Alimentos	1,20	Alimento, alimentos
Comidas	1,02	Coma, come, comemos, comendo, comer, comeram, comida, comidas
Cozinha	0,81	Cozinha, cozinhando, cozinhar, cozinhará
Alimentação	0,71	Alimentação
Público	0,70	Público, públicos, pública
Panc	0,66	Panc
Preparos	0,62	Preparação, preparações, preparadas, preparados, preparar, prepararão, preparo, preparos
Prato	0,61	Prato, pratos
Culinária	0,60	Culinária, culinárias
Nutricionista	0,56	Nutricionais, nutricionista, nutricionistas
Receitas	0,56	Receita, receitas
Chef	0,52	Chef, chefs
História	0,51	História, histórias, histórica, histórico
Participantes	0,51	Participante, participantes
Sabores	0,50	Sabor, saboreando, saborear, sabores, saborosa, saborosas, saboroso, saborosos
Atividade	0,49	Atividade, atividades
Crianças	0,47	Criança, crianças
Orgânicos	0,47	Orgânica, orgânico, orgânicos
Plantas	0,47	Planta, plantando, plantar, plantas
Brasileira	0,45	Brasileira, brasileiras, brasileiro, brasileiros
Pão	0,45	Pão, pães
Conhecer	0,44	Conheça, conheçam, conhecendo, conhecer, conhecerá, conhecerão, conhecida, conhecidas, conhecido, conhecidos, conhecimento, conhecimentos
Consumo	0,44	Consumida, consumidas, consumido, consumidos, consumimos, consumir, consumo
Hortas	0,39	Horta, hortas
Cultura	0,37	Cultura, culturais, culturas
Frutas	0,37	Fruta, frutas, fruto, frutos
Saudável	0,37	Saúde, saudável, saudáveis

Fonte: a autora.

O número de palavras mais frequentes nas 330 atividades pesquisadas, considerou o limite de 20 palavras ou até que as palavras “Comida”, “Cultura” e “Saúde” aparecessem na listagem. Neste sentido, chegou se a uma listagem com 27 termos, uma vez que “Cultura” e “Saudável” apareceram na vigésima sétima posição, juntamente com “Frutas”.

A palavra mais recorrente nos títulos e sinopses de todas as atividades do documento referencial identificado do projeto foi “Alimentos”, com 96 ocorrências. Em seguida apareceram as palavras “Comidas”, com 82 ocorrências e “Cozinha”, com 65 ocorrências, conforme tabela 5.9 que mostra da primeira até vigésima sétima palavra mais frequente. A figura 5.6 representa a nuvem de palavras com os 27 termos mais recorrentes em todas as atividades.

Figura 5.6 - Nuvem das 27 palavras mais frequentes nos títulos e sinopses presentes das atividades do documento referencial identificado do projeto

Fonte: a autora.

A figura 5.7 representa o *cluster* de palavras.

Figura 5.7 – *Cluster* das 27 palavras mais frequentes

Fonte: a autora.

A figura 5.7 ilustra a aproximação das 27 palavras mais recorrentes presentes nos títulos e sinopses das atividades do documento referencial identificado do projeto. As palavras “História” e “Cultura”, por exemplo, compartilham a mesma chave no *cluster*, ou seja, compartilham padrões semânticos, valores e atributos bastante semelhantes, assim como “Saudável” e “Nutricionista”, “Orgânicos e Horta” e “Chef e Brasileira”.

A figura do *cluster* como um todo mostra o agrupamento de palavras em cinco chaves maiores. A chave superior se mostrou mais distante das demais quatro chaves e apresentou a junção do termo “Orgânico” presente nos princípios I e II e “Horta” presente no princípio I. A segunda chave foi a que reuniu o maior número de termos, sendo que oito dos onze estão presentes na listagem tanto do princípio III como no IV, sendo que “Prato” e “Panc”, respectivamente, estão presentes ainda, de forma simultânea, nos princípios II e V. “Conhecer” está presente somente no princípio III e “Participantes” somente no IV.

A terceira chave apresenta quatro palavras: “Cultura” e “História” presentes exclusivamente no princípio III; “Plantas” presente nos princípios II e III e “Consumo” nos princípios II e V. A quarta chave considerou termos presentes exclusivamente no IV, com exceção de “Alimentos”, que está em todos os princípios. Por último, a quinta chave contém três termos exclusivos do princípio V e dois mais genéricos, “Comidas” e “Alimentação”, ambos presentes em quatro dos cinco princípios.

Em suma, o cluster mostrou uma maior aproximação entre os princípios I e II e entre os princípios III e IV. Algumas palavras do princípio II e V transitaram de forma tímida entre os termos do princípio III e IV. Houve concentração de termos dos princípios IV e V nas quartas e quintas chaves, respectivamente.

6 DISCUSSÃO

O resultado da pesquisa referente aos formatos utilizados mostrou que as ações do projeto permanente estudado estavam alinhadas com o princípio VI do Marco de Referência (Brasil, 2012a), que recomenda que as abordagens em EAN privilegiem os processos ativos e viabilizem a integração entre teoria e prática, condizentes com os formatos dialógicos. Santos (2013, p. 597), destaca que o principal "instrumento da EAN é o diálogo, elemento fundante de existência humana coletiva, e que seu sucesso depende fundamentalmente da agência dos sujeitos". O princípio VI orienta ainda que a EAN deve estar presente ao longo do curso da vida, acompanhando às diferentes demandas dos sujeitos. Essa afirmação vai ao encontro dos dados encontrados neste estudo que indicaram que as atividades do projeto atenderam a todas as idades. Para Delors (2012), há uma tendência para uma ideia de educação pluridimensional, desenvolvida ao longo de toda a vida. A evolução rápida do mundo vem demandando atualizações contínuas dos saberes. Neste contexto, o cenário educativo é complexo e marcado por alterações que tornam a educação cada vez mais necessária. Para organizá-la é preciso valorizar a complementaridade dos espaços e tempos da educação moderna, considerar que a própria educação está em ampla mutação e as possibilidades de aprendizado oferecidas pela sociedade multiplicam-se em todos os domínios.

A maioria das atividades ocorreu dentro das unidades do Sesc SP, indicando uma tímida intenção do projeto em atender aos diversos espaços sociais, o que poderia ampliar a participação dos diferentes grupos populacionais. Para Delors (2012), a educação, ao longo da vida de um indivíduo, deve aproveitar todas as oportunidades oferecidas pela sociedade. O tempo livre, segundo o autor, torna-se uma oportunidade para as pessoas se dedicarem ao lazer e ao desenvolvimento pessoal. Nessa direção, as instituições culturais tendem a reforçar as suas funções educativas, não se limitando apenas a tarefas científicas ou de conservação do patrimônio. Ainda que quase que a totalidade das ações tenham ocorrido nos espaços das unidades do Sesc SP, a maioria das atividades foram gratuitas, facilitando e ampliando o acesso das pessoas interessadas independente da sua condição socioeconômica. As atividades pagas, com valores estipulados em três categorias favoreceram o público prioritário da instituição, os trabalhadores, estagiários,

temporários e aposentados do comércio de bens, serviços e turismo matriculados e seus dependentes. A priorização da gratuidade para a participação pode representar um fator de fomento para ampliar e promover articulações intersetoriais entre a instituição e os setores públicos, privados e segmentos da sociedade, contribuindo para um resultado sinérgico das ações propostas em EAN, atendendo assim o princípio VII do Marco de Referência, o qual trata da diversidade nos cenários de prática.

Uma instituição privada, ao propor ações educativas em alimentação vai na direção do caráter intrinsecamente intersetorial de EAN, que se expressa em várias áreas e setores no âmbito governamental e nas relações com organizações da sociedade civil e instituições formadoras, conforme orienta o princípio VIII do Marco de Referência (Brasil, 2012a), que trata da intersetorialidade. Este documento afirma ainda que a EAN requer articulação e parceria com diferentes segmentos da sociedade, como instituições educacionais, organizações não governamentais, cooperativas de produtores rurais, associação de consumidores, conselhos de políticas públicas entre outras. Para Gentil et al. (2017), cada setor, ao ampliar sua capacidade de analisar e transformar seu modo de fazer EAN, a partir do convívio com outros setores, cria possibilidades de abrir caminhos para que os esforços de todos sejam mais efetivos e eficazes.

O estudo realizado por Carvalho e Castro (2018) avaliou ações em EAN no ambiente escolar por meio da análise do atendimento aos princípios estabelecidos no Marco de Referência, visando ampliar o entendimento sobre as dificuldades e possibilidades que permitem ou possam bloquear a aplicação de ações de EAN neste ambiente. O estudo realizado em ambiente escolar demonstrou que a análise de ações à luz dos princípios do Marco de Referência pode atender necessidades de pesquisas em outros cenários de prática.

A ocorrência das atividades por princípio e local (GSP, interior e litoral) seguiu o mesmo padrão de ocorrência das atividades por princípio, com uma discreta variação. Isso sugere que não foram realizados diagnósticos específicos por região e que o projeto em rede considerou uma mesma linha conceitual, independente das especificidades da territorialidade das regiões, para o planejamento das ações da edição realizada em 2018. O princípio IX do Marco de Referência (Brasil, 2012a)

observa que o diagnóstico local deve ser valorizado para possibilitar um planejamento específico e objetivos delineados a partir das necessidades de indivíduos e grupos. Cervato-Mancuso (2017) salienta que o planejamento é essencial para a elaboração de projetos educativos efetivos. Trata-se de um processo que prevê discussão e escolha de valores e prioridades, além da própria concepção acerca da educação, sendo a avaliação uma ferramenta fundamental para assegurar e modificar as ações durante todo o processo.

A discussão a seguir está pautada nas quinze palavras mais frequentes encontradas em cada um dos princípios de I a V. Para a organização do texto, foi considerada a ordem decrescente da ocorrência destes princípios e foram discutidos os conceitos das palavras encontradas, suas abrangências, relações e conexões, tanto por princípio, como no projeto como um todo.

A presença significativamente maior de ações categorizadas como princípio IV - A comida e o alimento como referências; Valorização da culinária enquanto prática emancipatória - infere uma abordagem mais ampla acerca do desenvolvimento de habilidades culinárias e os aspectos sensoriais e afetivo que envolvem a alimentação. Os termos mais frequentes neste princípio mostraram-se associados ao aprimoramento de técnicas culinárias, a valorização do ato de cozinhar e às dimensões ligadas aos sabores dos alimentos, aspectos que serão discutidos neste tópico.

Os três termos mais recorrentes presentes nas atividades relacionadas ao princípio IV fazem parte de contextos muito próximos. O mais frequente deles é “Receitas”. E o segundo e o terceiro são respectivamente “Preparos” e “Cozinha”. Para Lotman (1996), receita é um tipo de texto-código organizador dos modos de preparo de um determinado prato, permitindo a transmissão de informações culinárias em uma organização comunicativa compreensível. Para Jacob (2012), a receita tem importância tanto como documento histórico quanto sociológico, pois as dimensões dos seus conteúdos vão além do gosto ou valor comercial dos alimentos. As receitas podem ser identificadas como elemento-chave da comunicação da culinária, uma vez que permitem a estruturação do saber fazer, saber preparar, da cozinha.

Segundo Fieldhouse (1996), o termo cozinha se refere a um estilo de cozinhar que representa a comida de um grupo. Este termo, que também está entre as palavras

mais frequentes do princípio III, engloba desde a seleção dos alimentos, até técnicas de preparo e produção de sabores a partir de regras de aceitabilidade e adaptações às rotinas e eventos especiais. Freire (2015), em *Pedagogia da Autonomia*, logo na página inicial do primeiro capítulo do livro, ao falar sobre o fortalecimento da relação Teoria/Prática e discutir alguns saberes fundamentais à prática educativo-crítica, cita o ato de cozinhar como exemplo de uma ação que possibilita o educando ratificar e retificar uma série de saberes até que ele se torne cozinheiro, indicando a potência desta temática nas ações em EAN.

Cozinhar, preparar seu prato e a comida da sua família e de pessoas próximas, é considerado hoje por muitos pesquisadores um ato de grande importância para obtenção de uma alimentação saudável. De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira Brasil (2014), a transmissão das habilidades culinárias entre gerações vem perdendo força e isso envolve, entre outros fatores, a desvalorização do ato de preparar, combinar e cozinhar alimentos como prática cultural e social. Aprender ou desenvolver o ato de cozinhar é uma das maneiras para reduzir o consumo de alimentos ultraprocessados e, assim, enfrentar os obstáculos para a adoção das recomendações voltadas para a alimentação adequada e saudável.

Se você não tem habilidades culinárias, e isso vale para homens e mulheres, procure adquiri-las. Para isso, converse com as pessoas que sabem cozinhar, peça receitas a familiares, amigos e colegas, leia livros, consulte a internet, eventualmente faça cursos e... comece a cozinhar! (Brasil, 2014, p. 113).

Lobo (2012, p. 13) comenta que as pessoas não nascem sabendo cozinhar, no entanto, afirma que “cozinhar deveria ser como ler e escrever: a pessoa tem que saber”. Para a autora, comer é a base da vida e quem sabe cozinhar a própria comida tem mais chances de ter uma alimentação mais saudável, pois acaba consumindo menos alimentos ultraprocessados.

Assim, como “Cozinha”, “Culinária” também está presente nas palavras mais frequentes relacionadas tanto no princípio IV como no III. A palavra culinária vem do latim e deriva da palavra *culina* que significa cozinha. De acordo com Freixa e Chaves (2008), cozinha e culinária são palavras conceitualmente sinônimas e se referem ao conjunto de utensílios, ingredientes e preparações característicos de um país ou de

uma determinada região. Dizem também respeito às práticas e técnicas relativas à arte de preparar os alimentos.

Para Dória (2014), a culinária é um método descritivo de um conjunto de receitas partilhadas por uma comunidade humana, resultantes da transformação material e da representação simbólica de uma cultura, visando atender as necessidades alimentares. A presença frequente desta palavra no princípio IV pode indicar uma maior aproximação das intenções das atividades do projeto com as questões que envolvem soluções para problemas alimentares domésticos e não para questões ligadas ao ambiente de restaurante. Pois, para o autor, as questões que envolvem este último estão mais ligadas ao termo denominado gastronomia, que é o discurso que se desenvolve sobre a culinária, na busca do prazer, do refinamento cultural, da satisfação pessoal, da educação do paladar e da orientação da cozinha moderna no sentido hedonista.

Segundo Rozin e Vollmeck¹ (apud Diez-Garcia, Castro, 2011), a culinária tem a função primordial de permitir que as pessoas convivam com os dois pólos antagônicos no conceito do “paradoxo do onívoro”: a neofilia e a neofobia. Tanto proporcionando a incorporação de alimentos e ingredientes novos, como os tornando familiares por meio de registros e procedimentos que atenuam o desconforto de um alimento desconhecido. Diez-Garcia e Castro (2011) trazem reflexões sobre a culinária como experiência criativa para ações que visam mudanças alimentares baseadas no conceito originado na psicanálise, que implica em conceber o potencial criativo do homem nas atividades do dia-a-dia relativas ao cozinhar. Ainda segundo as autoras, a transformação do alimento expressa a capacidade de transmissão de afeto e outros sentimentos, mesmo quando está associada à inovação, pois as formas de preparos e ingredientes detêm princípios próprios de identidade e de reconhecimento por seus sabores. À semelhança de como foi observado no projeto pesquisado, para Castro et al. (2007), as práticas culinárias colocam o olhar na comida e o que ela significa, sem dar destaque somente para as características nutricionais dos alimentos e dos grupos alimentares, contribuindo assim para o resgate da prática de cozinhar no cotidiano, na perspectiva do cuidado consigo e com o outro.

¹ Rozin P, Vollmecke TA. Food likes and dislikes. *Annu Rev Nutr.* 1986;6:433-56.

A palavra “Pão” é recorrente no princípio IV e é a única preparação culinária que aparece na listagem dos termos mais frequentes deste estudo. Segundo Camargo (2019), o pão caseiro prevê o uso de ingredientes simples, como farinha de trigo, água, sal e fermento, podendo ter o acréscimo de ovos, açúcar e gorduras e outros ingredientes como sementes, frutas e castanhas. Segundo Brasil (2014), pães e produtos panificados se tornam ultraprocessados quando incluem em seus ingredientes substâncias como gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido, soro de leite, emulsificantes, corantes, estabilizantes e outros aditivos.

De acordo com Lobo (2020), o pão faz parte da nossa alimentação há milhares de anos e tudo indica que continuaremos a consumi-lo por muito tempo ainda. A autora complementa que o preparo do pão em casa é uma forma de conseguir um controle total sobre os ingredientes que o compõe. Segundo Guerra (1997), este alimento milenar, que até poucas décadas atrás era predominantemente feito de forma artesanal e que ainda hoje faz parte das refeições cotidianas da maioria das pessoas ao redor do mundo, mostrou ser uma preparação representativa quando se busca estimular o interesse pelo desenvolvimento de habilidades culinárias com potencial para levantar saberes significativos ligados ao dia-a-dia das pessoas. No entanto, segundo a autora, apesar do conhecimento potencial que a prática de fazer o pão possibilita, como aspectos históricos, culturais, sociais e científicos, estes não são usualmente aproveitados nas práticas educativas.

A única especialidade profissional que aparece na listagem das palavras mais frequentes do princípio IV é “Chef”, que também está entre as mais recorrentes e é a única especialidade profissional apontada no princípio III. Importante ressaltar que o documento referencial identificado do projeto não especifica se os profissionais listados, nos títulos e sinopses, são contratados exclusivamente para a ação educativa ou se fazem parte da equipe da instituição. A associação do termo “Chef” com outras palavras também frequentes tanto no princípio IV e quanto no III, com destaque para “Cozinha”, “Culinária”, “Sabores”, “Brasileira” e “Pratos”, sugere que um número significativo de atividades inseridas nestes dois princípios valorizaram os sabores dos pratos e dos preparos da culinária brasileira, tendo como os chefs os profissionais mais representativos para realizar esta abordagem. “Prato” foi ainda recorrente no princípio V.

A culinária brasileira, segundo Cascudo (2004) é uma mistura das influências portuguesas, africanas e indígenas. No entanto, segundo Dória (2009b), Leme e Basso (2014) esta culinária mostra-se muito mais diversa e complexa que o recorte étnico apontado por Cascudo, uma vez que é influenciada por outros povos que imigraram para o país, como os japoneses, alemães, italianos, pela diversidade de alimentos historicamente nos biomas e regiões, pela influência dos diversos saberes e pela disponibilidade e acesso de alimentos aos diferentes grupos populacionais. Segundo Dória (2009b), mesmo com a redução das refeições feitas em casa, o interesse das pessoas pela cozinha brasileira cresce a cada dia. E complementa:

Interessante é que nos grandes centros urbanos, onde é forte a pressão das culinárias do mundo todo, vivemos uma nova fase – talvez defensiva – de celebração da culinária brasileira. Com esforços próprios de estilização, muitos chefs inovadores buscam situar essa tradição no imaginário e nos desejos de um público consumidor ávido por novidades (Dória, 2009b, p. 9).

Para Pollan (2014), pesquisas apontam que hoje vivemos um paradoxo, em uma tendência global, que a cada dia diminuimos o tempo dedicado para cozinhar e compramos mais refeições prontas, ao passo que passamos cada vez mais tempo pensando sobre comida, assistindo a programas televisivos de culinária promovidos por chefs e lendo livros de receitas ou sobre dietas da moda, em uma época que chefs de cozinha se tornam celebridades. No entanto, para além da admiração de quem sabe manusear facas e panelas, aprender e observar o ato de cozinhar é um interesse genuíno, afinal é uma ação imprescindível e indissociável da identidade humana. Acre (2018), em comentário sobre a palestra de Petrini, faz críticas à área da comunicação por gerar um grande paradoxo sobre a comida nas mídias, espetacularizando as “caçarolas” e esvaziando a temática enquanto a situação no campo é desastrosa. O autor acredita no potencial do papel dos chefs em ter uma visão holística e uma formação multidisciplinar, que defenda a biodiversidade, a economia, a tradição e produção local, com olhar atento para as comunidades.

Para Montanari (2008), o ser humano tem uma diferença essencial em relação aos outros animais, é o único que consegue transformar, por meio de técnicas de produção baseada em saberes ancestrais, um produto da natureza em um alimento moldado para atender suas demandas mais intrínsecas. Cozinhar é, portanto, considerada uma atividade humana por excelência. O autor afirma que “a cozinha é o símbolo da civilização e da cultura” (Montanari, 2008, p. 71).

Em relação ao termo “Sabor”, é relevante mencionar que ele tem a mesma origem do termo “Saber”. Segundo Neto (2001) e Astolfi (em entrevista cedida a Mohr e Pires, 2011), o verbo em latim “sapere” significa “ter gosto”, “ter sabor” e figuradamente “ter bom gosto”. Neste sentido, o verbo “sapere” significa também “saber”, indicando a convergência entre os termos saber e sabor.

Jiménez (2013), ao refletir sobre a convergência das palavras “sabor” e “saber” na gastronomia, a partir de perspectivas antropológicas e filosóficas, reforça a culinária como um fenômeno cultural, um elemento de valores simbólicos que promovem o desenvolvimento e o bem-estar de grupos. Petrini (2009), complementa que o “gosto” é, ao mesmo tempo “sabor” e “saber”. Segundo o autor, essa aliteração indica um vínculo estreito e sistemático entre a esfera perceptiva e a cultural que auxilia no posicionamento, no meio ao tumulto de estímulos que nos atraem, a favor do gosto natural em detrimento ao artificial.

Ampliando a discussão sobre o termo “sabor”, cabe traçar ainda a sua relação com as palavras paladar e gosto. De acordo com Palazzo et al. (2019), a neurociência vem se dedicando na busca de aprofundar o entendimento sobre o processo de reconhecimento e processamento do termo sabor e as diferenças conceituais existentes entre este e os termos paladar e gosto. A língua inglesa apresentou avanços neste sentido, no entanto, na língua portuguesa o uso dos termos ainda é bastante flexível. Atualmente, este tema tem gerado maior interesse por sua relação com a culinária e a com a gastronomia. Segundo as autoras, sabor corresponde em inglês à *flavoure* poderia ser definido como “percepção gerada e interpretada pela combinação do estímulo dos vários sistemas sensoriais componentes do paladar”. Sabor então estaria relacionado à unificação no cérebro das informações provenientes do odor, do gosto, da visão, da audição e é também influenciado por características pessoais, experiências anteriores e fatores culturais.

O termo “Panc” vem sendo usado por muitos estudiosos da alimentação e apareceu na lista das palavras mais frequentes, não apenas nas atividades do princípio IV, mas também, e em maior percentual, nos princípios III e II. Panc é o acrônimo para Plantas Alimentícias Não Convencionais. Segundo Kinupp e Lorenzi (2014), este termo foi cunhado, em 2008, em um documentário promovido pela Companhia Nacional de Abastecimento (Conab) por ser um termo eufônico e com a intenção de contemplar e unificar outras expressões usadas no Brasil, tais como

Plantas Alimentícias Alternativas, Plantas Alimentícias Regionais, Hortaliças não Convencionais, Hortaliças Tradicionais, Ervas Comestíveis Espontâneas, entre outras denominações. Segundo os autores, existem 30 mil espécies vegetais no planeta que possuem partes comestíveis, mas apenas 20 delas, como o milho, a soja, a batata, e o trigo, respondem por 90% dos alimentos consumidos mundialmente. Por questões diversas, alimentos como taioba, serralha, uvaia, cambuci, sapucaia, feijão guandu, malvavisco, grumixama entre tantas outras espécies são desconhecidas hoje pela maioria das pessoas, mas eram mais comuns nas mesas antigamente, quando muitas pessoas moravam em casas com quintais ou na zona rural e este conhecimento relativo ao cultivo e consumo dessas plantas era transmitido de geração em geração.

A Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), segundo a publicação Alimentos Regionais Brasileiros (Brasil, 2015), utiliza os termos “hortaliças tradicionais” ou “hortaliças não convencionais”, para denominar plantas comestíveis pouco conhecidas ou esquecidas pela população, mas que crescem, em geral, de forma espontânea em qualquer lugar, nos quintais, terrenos baldios, praças, calçadas e, é claro, também no campo. No entanto, o termo “Panc” busca englobar uma variedade maior de espécies e condições dos alimentos. De acordo com Nuno Madeira² são também consideradas Panc algumas partes de alimentos tradicionais, como o umbigo da bananeira, a semente de abóbora, as cascas de vários alimentos como mamão, chuchu e as ramas de cenoura e rabanete, por exemplo. Os benefícios associados ao consumo destes alimentos, que vai desde seus valores nutricionais, até questões ligadas à sustentabilidade, tem atraído tanto pesquisadores, como chefs de cozinha. Estes últimos têm buscado incluir Panc em receitas *gourmet* na intenção de criar cardápios diferenciados para seus restaurantes (Brasil, 2019b).

A abordagem sobre do termo “Panc” no princípio IV sugere a ampliação de possibilidades para a apresentação de novos alimentos *in natura* e preparações culinárias para os participantes e pode também ser um fator importante para reativar memórias afetivas, estimular o ato de cozinhar e ressaltar aspectos sensoriais dos alimentos.

²Entrevista cedida pelo pesquisador da Embrapa.

Tanto a palavra “Público”, enquanto substantivo, recorrente nos princípios IV e III, quanto “Participantes” e “Crianças” presentes exclusivamente no princípio IV inferem o oferecimento e disponibilidade das atividades, por meio das sinopses e títulos, para que as pessoas participem da programação educativa atreladas às diretrizes destes dois princípios. O uso destes termos pode indicar também a intenção de uma chamada para as pessoas participarem das ações de forma ativa e em conjunto, valorizando a troca e a transmissão de tradições, histórias e habilidades entre as diversas faixas etárias.

Já a presença do termo “Público”, enquanto adjetivo, indica que questões ligadas à população, ao povo ou à coletividade podem ter sido abordadas nas atividades. Souza (2006) destaca que nas últimas décadas as políticas públicas apresentaram maior visibilidade e interesse pelas pessoas acerca do conhecimento neste campo, que inclui instituições, regras, modelos para decisão, elaboração, implementação e avaliação. Como a repercussão das políticas públicas interfere na sociedade, há um interesse comum de várias áreas do conhecimento no tema, como economia, saúde, educação, meio ambiente, alimentação e nutrição. Scarcelli (2017), entretanto, comenta que há diversos entendimentos do que seja política pública e que esta expressão tem sido incorporada ao jargão acadêmico e a outras instituições de caráter governamental ou não governamental, sem que haja um cuidado com seus significados e com sua densidade teórica. Rua (1998) salienta que, apesar das políticas públicas incidirem sobre a esfera privada, elas não são privadas. Neste sentido, mesmo que instituições privadas participem de sua formulação ou compartilhem da sua implementação, a possibilidade de o fazerem é efetivada por decisões públicas, com base no poder imperativo do Estado. Neste contexto, a presença deste termo na listagem dos mais recorrentes pode indicar um fomento para articulação da sociedade civil. Para Bandeira (1999), a articulação dos atores sociais, em caráter permanente, pode influenciar o processo de tomada de decisões públicas.

Uma parcela das atividades teve indicação etária voltada para o público infantil. Isso reforça a intenção do convite claro para este público por meio dos títulos de sinopses já que o termo “Criança” está na relação do princípio IV. Boog (2013), relata que a EAN tem início no contato com os pais, depois com os professores e outras pessoas no meio social e as interações que a vida em sociedade proporciona. Os profissionais de saúde orientam os pais sobre as primeiras práticas alimentares, mais

tarde a escola e outras instituições o farão. No entanto, é importante destacar que estudos atuais mostram que as crianças passam mais tempo com mídias sociais do que na escola ou em contato efetivo com os pais, indicando que a mídia compartilha, com a escola e a família, o processo educacional. Para Rossi et al. (2008), a alimentação saudável durante a infância além de ser importante para o crescimento e desenvolvimento é um dos principais fatores de prevenção de algumas doenças crônicas não transmissíveis na idade adulta. A formação dos hábitos alimentares das crianças é influenciada pelo ambiente que elas vivem, que normalmente é o ambiente familiar, no entanto, a escola, as redes sociais e as condições socioeconômicas e culturais também exercem influências importantes nesta faixa etária e devem ser consideradas.

Segundo Pereira e Sarmiento (2012), as metodologias de ensino que utilizam estratégias pedagógicas que consolidam o aprendizado por meio de vivências teórico-práticas, como são as oficinas culinárias, são reconhecidas como importantes ações educativas para crianças, pois permitem uma representação da vida cotidiana e favorecem uma interface lúdica atrelada aos processos de alimentação. Neste sentido, a presença mais evidente de chamamento do público infantil em ações conceitualmente ligadas ao princípio IV mostrou-se condizente com a literatura pesquisada.

O princípio III - Valorização da cultura alimentar local e respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes de diferentes naturezas - é o segundo com maior número de atividades categorizadas, indicando o potencial que instituições com forte atuação cultural tem de promover ações educativas que valorizem a cultura alimentar, à diversidade de opiniões e legitimidade dos saberes de diversas naturezas. Para Delors (2012), a educação deve aproveitar todas as oportunidades oferecidas pela sociedade, neste contexto, o autor explana que as instituições culturais tendem a reforçar as suas funções educativas, de forma interdisciplinar, nas diversas áreas do conhecimento.

No princípio III, as duas palavras mais frequentes foram “História” e “Cultura”. Estas e as demais quinze palavras listadas estão alinhadas com as diretrizes deste princípio, que valoriza os processos históricos e os intercâmbios culturais envolvidos na formação da alimentação brasileira. De acordo com Carneiro (2013), a história da

alimentação abrange ao menos quatro grandes aspectos: os fisiológicos-nutricionais; a história econômica; os conflitos na divisão social e a história cultural. Este último inclui a história do gosto e da culinária, sendo os livros de receitas, fontes primárias de informações. Para o autor, os aspectos históricos são recortes da realidade, que devem ser compreendidos e integrados no conjunto da vida, que é simultaneamente social, econômica e cultural. Ele acrescenta que os hábitos alimentares são decodificados como reveladores da trama social da sociedade, tendo o campo historiográfico da história da alimentação se constituído, nas últimas décadas, como uma síntese multidisciplinar.

Em relação ao termo “Cultura”, Morin (2002) relata que esta palavra é repleta de simbioses e dualidades. Compreende um campo de ação que contempla o real e o imaginário, em um contexto em que um funciona como apoio ao outro. O autor entende que cultura seja uma palavra armadilha: “falsa evidência, palavra que parece única, estável, resistente, mas que é uma palavra armadilha, vazia, hipnótica, frágil, hipócrita, infiel” (Morin, 2002, p. 183). E completa que é também uma palavra mito que pretende ser instrumento de salvação, por meio da verdade, sabedoria, bem viver, liberdade, criatividade. Entre suas conclusões, destaca que a cultura é um sistema que relaciona o saber e a existência, por meio da acumulação codificada do saber e da constituição de normas padrões-modelos.

Trata-se de uma superestrutura de um sistema rotativo que se encontra em conexão com os outros sistemas, que constituem uma sociedade que engloba a todos. Morin (2011, p. 47) escreve ainda “O humano é um ser, a um só tempo, plenamente biológico e plenamente cultural, que traz em si a unidualidade originária.” E completa dizendo que, se o homem fosse somente biológico e não dispusesse plenamente da cultura, seria um primata, do mais baixo nível.

Para Miranda e Cornelli (2007) o rebento do humano é fertilizado pela sua cultura, ou seja, pelas suas memórias, seus lugares, suas trocas, suas tradições, sua veia social e sua maneira de traçar os próprios sentidos de sua existência. Complementa que a ausência de humanidade é o tolhimento do homem como sujeito de ação e define: “Quando escolhemos a cultura como caminho para entendermos o mundo, colocamos este homem vivo e concreto conduzindo nossas reflexões. A cultura convoca o homem a se humanizar” (p. 9).

Para Newton (2003), o Sesc SP, na qualidade de instituição socioeducativa, trabalha, de forma permanente, com as diversas formas e conteúdos de ação cultural. Para o autor a história cotidiana do Sesc comprova a busca pela inclusão social e o enriquecimento cultural e educativo das maiorias, por meio de ações artístico-culturais.

Ortiz (1994) considera a alimentação uma instância cultural que preserva costumes e é um pilar da identidade cultural. Já Contreras e Gracia (2011) consideram a cultura alimentar como um conjunto de crenças, práticas e representações herdadas ou aprendidas e compartilhadas por um grupo social a respeito do que se come. Para Poulain (2004) a relação cultural com os alimentos privilegia uma dimensão simbólica que permite ao ser humano não só a ingestão de comida, mas também de símbolos e significados. Já Cascudo (2004, p. 348) escreveu: “Inútil pensar que o alimento contenha apenas os elementos indispensáveis à nutrição. Contém substâncias imponderáveis e decisivas para o espírito, alegria, disposição criadora, bom humor”.

Montanari (2008) considera que “Comida”, palavra frequente em todos os princípios exceto o I, é sempre cultura para o homem, nunca apenas algo da natureza em seu estado bruto. A cultura é a reelaboração da natureza. Neste sentido destaca que todos os processos que envolvem a comida são culturais: desde os processos de sua produção até o preparo e o consumo. Ao considerar a dinâmica natureza e cultura, destaca que o homem passa a fabricar sua própria comida, no momento em que deixa de comer apenas o que era encontrado na natureza para se tornar “o dono do mundo natural”. Apesar das atividades de caça e coleta, lá nos primórdios, ainda representam certa dependência da natureza, já indicavam a produção de conhecimento acerca do comestível, partilhado e acumulado entre grupos. A relação do homem com a natureza apresentou uma mudança decisiva após a transição da “economia de predação” para uma “economia de produção”. Aponta ainda a importância da relação entre comida e cultura:

Comida é cultura quando produzida porque o homem não utiliza apenas o que encontra na natureza (como fazem todas as outras espécies), mas ambiciona também criar a própria comida, sobrepondo a atividade de produção à depredação. Comida é cultura quando preparada, porque, uma vez adquiridos os produtos-base da sua alimentação, o homem os transforma mediante o uso do fogo e de uma elaborada tecnologia que se exprime nas práticas da cozinha. Comida é cultura quando consumida, porque o homem, embora podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come

qualquer coisa, mas escolhe a própria comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste. Por meio de tais recursos a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la (Montanari, 2008, p. 15).

Para Dória (2009a), o homem se forma em estreita dependência com a alimentação, e a sua comida condiciona seu próprio desenvolvimento e evolução. Ele destaca que a cultura determina aquilo que comemos por meio dos sistemas alimentares que, por sua vez, vão definir a relação homem-natureza e a relação homem-homem, lançando inúmeras possibilidades para o ato de cozinhar. A evolução cultural sobre os sistemas alimentares foi determinante para a humanidade, no que diz respeito ao domínio técnico sobre a agricultura, a domesticação de espécies e o conhecimento sobre o que é comestível.

A relação entre cultura e o ato de cozinhar é estreita como aponta a literatura pesquisada. Neste sentido, “Cozinha” e “Culinária” aparecem, ambas, em terceiro lugar dentre os termos mais frequentes no princípio III.

O enfoque relativo à culinária e à cozinha no princípio III mostra possibilidades de promover vivências e reflexões acerca das relações entre alimentação, cultura e saúde junto ao público. Segundo Diez-Garcia (1999), o termo “Culinária” representa um conjunto de regras relacionadas à alimentação, cujas características próprias permitem identificar as particularidades de uma região ou país, gerando sentimentos de pertencimento e alteridade de uma cultura. Para Dória (2009b) o ato de cozinhar nunca é um gesto separado de outras práticas sociais. As particularidades da comida e da culinária possibilitam compreender as diferenciações culturais, por meio das inúmeras combinações entre alimentos, formas de preparo e formas de consumo. Conforme Diez-Garcia e Castro (2011), a culinária funciona como mistura entre elementos individuais e coletivos, conhecimento tradicional e inovador e se apresenta como um espaço criativo adequado e promissor para ações que visam promover trocas de experiências e aprendizado amplo sobre alimentação e nutrição. Para as autoras, a culinária enquanto espaço de vivência, permite agregar pessoas e possibilita uma maior aproximação e familiaridade com ingredientes. Os vários de tipos manipulação e a degustação dos alimentos criam condições mais favoráveis que

a informação verbal ou escrita para a incorporação, no dia a dia, do aprendizado culinário.

Para Pollan (2007), a culinária permite ultrapassar o caráter exclusivamente biológico que é muitas vezes associado ao discurso sobre alimentação saudável, tanto no âmbito técnico-científico, como nos meios de comunicação. Se o homem, por meio da cultura, obtém as coisas da forma como estão na natureza e as transforma naquilo que deseja comer, é na cozinha que a transformação do alimento natural em comida acontece, com o uso das mais variadas técnicas que podem envolver: limpar, selecionar, cortar, cozer, assar, ensopar, grelhar, fermentar, bater, congelar, etc. Para Montanari (2008), o ser humano tem uma diferença essencial em relação aos outros animais, é o único que consegue transformar, por meio de técnicas de produção baseada em saberes ancestrais, um produto da natureza em um alimento moldado para atender suas demandas mais intrínsecas. Cozinhar é, então, considerada uma atividade humana por excelência. O autor afirma que “a cozinha é o símbolo da civilização e da cultura” (Montanari, 2008, p. 71). E explica, assim como Lévi-Strauss (2004b) que a expressão cozinhar envolve o preparo culinário como um todo e não necessariamente as técnicas que exigem o uso do fogo. Todas as formas de preparar os alimentos são culturais.

Fischler (1995, p. 212) questiona a famosa frase de Hipócrates “somos o que comemos”. Do ponto de vista físico, químico e biológico, a compreensão é direta. No entanto, a comida envolve também as relações culturais, sociais, históricas, econômicas, religiosas entre outras. Neste sentido, e considerando ainda que o comensal moderno não sabe ao certo o que está comendo, a origem do alimento e o que é cada um dos ingredientes presentes na lista de um alimento ultraprocessado, o sociólogo defende a ideia de que “comemos o que somos”. Esta afirmação valoriza as tradições alimentares por traçar um elo importante entre identidade e escolhas alimentares. O ato de cozinhar, neste contexto, pode aproximar as pessoas dos ingredientes. DaMatta (2001, p. 56) diz que “o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido como também aquele que ingere”. Afirmando que, portanto, o comer é mais do que um ato de sobrevivência, mas um comportamento simbólico e cultural.

Além de “Culinária” e “Cozinha”, os termos “Sabores”, “Brasileira”, “Prato”, “Público”, “Panc” e “Chef”, estiveram presentes nos princípios III e IV, indicando uma proximidade de abordagens entre as atividades destes princípios, principalmente nos que diz respeito aos aspectos ligados ao ato de cozinhar, aos sabores das

preparações culinárias brasileiras, à valorização dos saberes de diferentes naturezas e das expressões da identidade e da cultura alimentar local.

A ocorrência do termo “Brasileira” traz algumas reflexões relevantes quando associada ao princípio III. Segundo o Marco de Referência (Brasil, 2012a), a alimentação brasileira é uma das expressões do nosso processo histórico e do intercâmbio cultural entre os vários povos que formaram nosso país. Para Poulain (2004, p. 38) a preocupação excessiva com a valorização da culinária regional é sinal de crise identitária: “a patrimonialização do alimentar e do gastronômico emerge num contexto de transformação das práticas alimentares vividas no modo da degradação e mais amplamente no risco de perda da identidade”. A crise de identidade nacional e regional pode ter levado ao surgimento da chamada cozinha de ingredientes. Essa cozinha, segundo Pellerano et al. (2012) busca criar técnicas culinárias com o uso de ingredientes comuns de uma receita tradicional de alguma região ou país para então apresentar novos formatos para estas preparações sem que haja a perda da história e da identidade de pratos construídos ao longo do tempo. Chefs vem explorando a valorização dos ingredientes, com enfoque ainda na divulgação de informações acerca do seu cultivo e demais etapas do sistema alimentar.

Para Ortiz (1994) com a mundialização da cultura, o significado de “tradição” passa a ter duas definições diferentes: a tradição como continuação do passado distante, que remete a aspectos contrários à modernização após a Revolução Industrial e a tradição da modernidade, que seria uma tradição reinventada, que recicla aspectos da memória popular do passado e mistura com aspectos do presente. Segundo Diez-Garcia (2003) para compreender a tradição da modernidade é preciso considerar a existência de uma cultura mundializada inserida no padrão alimentar e essa não se restringe aos produtos ultraprocessados ou restaurantes e lanchonetes de rede. Segundo a autora, atualmente as preparações tradicionais, inclusive as tipicamente brasileiras, são encontradas em restaurantes, instituições e, no âmbito doméstico são preparadas ou encomendadas apenas em datas festivas e comemorações. Além desta oferta ser restrita à alguns ambientes e situações, os pratos tradicionais ainda passam por readaptações no modo de preparo, bem como nos ingredientes utilizados. Ainda segundo a autora, no que tange às questões ligadas à cultura alimentar atual, estas têm sido objeto de preocupação desde que os estudos epidemiológicos passaram a sinalizar estreita relação entre algumas doenças

crônicas associadas à alimentação, como a obesidade. Neste sentido, valorizar a culinária brasileira nas ações de EAN, pode ser um fator relevante, já que ela se mostra suscetível para absorver culturas alimentares importadas, como as norte-americanas.

“Chef”, assim como no princípio IV, foram os únicos profissionais que aparecem na lista das palavras mais frequentes do princípio III, indicando uma maior associação destes profissionais às ações cujas abordagens são ligadas à cultura alimentar nacional e regional e ainda à valorização e disseminação dos saberes alimentares ligados aos povos e às comunidades tradicionais. A comunicação, por meio dos títulos e sinopses das atividades, ao apontar a presença de chefs pode ter sido uma estratégia para atrair as pessoas a participarem das ações oferecidas, nestes dois princípios, apontando, ao mesmo tempo, para a interdisciplinaridade e a multiprofissionalidade das ações do projeto.

A abrangência e possibilidades de temáticas para EAN que a abordagem das “Panc” comporta pode justificar a presença recorrente deste termo nas atividades dos princípios II, III, IV. A palavra “Plantas”, também frequente no III, deve ter relação com a própria definição de Panc que é “plantas alimentícias não convencionais”. Segundo o pesquisador Nuno Madeira (Brasil, 2019b), o resgate das Panc é importante não apenas pelo alto valor nutricional que estas plantas oferecem, mas também pela valorização histórica e cultural do país que possui várias espécies de Panc, entre as nativas, exóticas ou naturalizadas. De acordo com o documento Alimentos Regionais Brasileiros (Brasil, 2013a), as mudanças no comportamento alimentar reduziram o valor econômico e social destas hortaliças, que perderam espaço no mercado e foram sendo substituídas por outros alimentos ao longo dos anos. Segundo este documento, a abordagem das Panc em EAN pode trazer possibilidades de discussões no sentido de resgatar, valorizar e incorporar estas hortaliças nos pratos dos brasileiros, as quais estão disponíveis na natureza e são prioritariamente cultivadas por comunidades tradicionais e agricultores familiares, com intuito de estimular a cultura alimentar regional tradicional e melhorar o padrão alimentar e nutricional das pessoas.

“Conhecimento” está entre os termos mais recorrentes do princípio III. Considerando a magnitude desta palavra, ela poderia também estar presente em todos os princípios. No livro “Os setes saberes necessários à educação do futuro”

Morin (2011, p. 15) traz uma discussão complexa e tece críticas do quanto "a educação, que visa transmitir conhecimentos é cega quanto ao que é o conhecimento humano". Ele aponta a necessidade, num mundo complexo, de promover conhecimentos que abarquem problemas globais para neles inserir os conhecimentos parciais e locais, visando estabelecer relações mútuas e influências recíprocas entre as partes e o todo. Morin explica ainda a importância do conhecimento interdisciplinar, que inclui o histórico e o cultural, para a educação.

Morin (2000), complementa que o dinamismo do conhecimento científico sustenta o da curiosidade inesgotável no sentido que uma descoberta faz surgir novos enigmas e, assim, este conhecimento jamais encontrará um limite ou um término já que ele chega por si ao desconhecimento.

O ser humano é, a um só tempo, físico, biológico, psíquico, cultural, social e histórico. Esta unidade complexa da natureza é totalmente desintegrada na educação por meio das disciplinas, tendo-se tornado impossível aprender o que é ser humano. É preciso restaurá-la, de modo que cada onde quer que se encontre, tome conhecimento e consciência, ao mesmo tempo, de sua identidade complexa e de sua identidade comum a todos os humanos" (Morin, 2011, p. 16).

Esta afirmação pode ser claramente aplicada aos conceitos de EAN trazidos pelos princípios do Marco de Referência. Segundo Freire (2015, p. 47), "Ensinar não é transferir conhecimento, mas criar possibilidades para a sua própria produção ou a sua construção" e pontua que este saber é necessário tanto para o educador como para o educando. Quando se pensa no universo da alimentação esta afirmação pode ser facilmente compreendida ao considerar que todos os seres humanos (educadores e educandos) possuem saberes ligados à alimentação já que todos se alimentam diariamente desde o primeiro dia de vida. Neste sentido, a frase do autor "Quem ensina, aprende ao ensinar e quem aprende ensina ao aprender" (p. 25) releva a troca potente de conhecimentos que a EAN possibilita.

O princípio II - Abordagem do sistema alimentar, na sua integralidade - foi o terceiro mais frequente. "Hortas", "Orgânicos", "Cultivo", "Espaços", "Terra", "Produção", "Agricultura", "Pequenos", "Consumo", "Familiar", "Panc", "Plantas", além das palavras mais genéricas "Alimentos", "Comida" e "Alimentação" foram frequentes neste princípio e estas mostraram afinidade com dimensões que abarcam as etapas do sistema alimentar na sua integralidade.

A palavra “Hortas” foi a mais frequente. As palavras “Orgânicos”, “Agricultura” e “Familiar” foram recorrentes neste princípio (II) e também no I, sugerindo que os conceitos que permeiam “alimentos orgânicos”, “agricultura orgânica” e “agricultura familiar” estão intrinsecamente ligados tanto à questões relativas à compreensão do sistema alimentar na sua integralidade como às temáticas ligadas à sustentabilidade social, ambiental e econômica, ou seja, estão ligados aos princípios I e II.

Aliado a estas palavras, o conjunto formado por “Cultivo”, “Espaços”, “Produção” e “Pequenos” sugere que o cultivo, a produção de alimentos orgânicos em hortas e pequenos espaços mostrou ser uma temática frequente entre as atividades deste princípio. Importante ressaltar que o Guia Alimentar para a População Brasileira Brasil (2014) recomenda esta ação como uma opção para driblar os obstáculos para uma alimentação saudável.

Uma horta, mesmo que pequena, plantada nos quintais das casas ou em vasos pendurados em muros ou apoiados em lajes ou sacadas, oferece, a baixo custo, quantidade razoável de alimentos *in natura* muito saborosos. Procure obter orientações específicas para a produção orgânica em diversos ambientes e sobre os tipos de alimentos que melhor se adaptam a cada situação de cultivo e região (Brasil, 2014, p. 108).

Para aumentar o acesso das pessoas a alimentos saudáveis, este documento (Brasil, 2014) acrescenta ainda a importância do exercício da cidadania na participação da organização de hortas comunitárias e o cultivo de árvores frutíferas (em praças, escolas, centros sociais, unidades de saúde ou outros espaços públicos) para produção de alimentos orgânicos, bem como na reivindicação, junto às autoridades municipais, para a implantação de projetos de agricultura urbana e periurbana, que buscam estimular a produção orgânica de alimentos em áreas inativas das cidades e do seu entorno.

De acordo com Coelho e Bogus (2016), o vínculo do alimento com a natureza, com a terra, é um aspecto central para o desenvolvimento de ações educativas na área de alimentação e nutrição. Neste contexto, as hortas podem proporcionar uma importante estratégia pedagógica e, segundo estudos da autora, são reconhecidas como uma estratégia de EAN, sendo um espaço de produção de cuidado que propicia trocas interpessoais numa perspectiva horizontal e dialógica entre os envolvidos, a partir da promoção da sociabilidade, resgate e construção de vínculos de cuidado consigo, com o outro e com a natureza.

O termo “Terra” pode estar associado ao incentivo para o cultivo de alimentos em pequenos espaços, hortas e vasos o que pressupõe contato com a terra e com a natureza, no sentido de ampliar o interesse e sensibilizar para a compreensão do sistema alimentar. No entanto, esta palavra também pode estar ligada às discussões relativas ao acesso à terra e aos meios de produção. Conforme menciona o Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014), as formas de produção de alimentos vêm sendo modificadas de forma desfavorável para a distribuição social de riquezas e para a autonomia dos agricultores, indo na contramão das recomendações para a Alimentação Adequada e Saudável. Segundo Castro (2015), para o entendimento do cenário alimentar atual é necessário o reconhecer as características e a dinâmica de funcionamento dos sistemas agroalimentares e destaca, entre outras, a necessidade de se considerar a reprodução e o aprofundamento das desigualdades sociais no acesso à terra, água, energia e renda.

O termo “Orgânicos” é alinhado ao conceito de Alimentação Adequada e Saudável que pondera, entre outras coisas, a importância do consumo de alimentos livres de contaminantes e organismos geneticamente modificados. Estes contaminantes incluem resíduos de diversos tipos de agrotóxicos nos alimentos usados em excesso na agricultura convencional, segundo Consea (2007). As agriculturas Biodinâmica, Biológica, Permacultura, Ecológica, Agroecológica, Natural, Regenerativa, Sustentável fazem parte do movimento orgânico e estão subordinadas ao nome comum de Agricultura Orgânica, cujo objetivo é promover um sistema de produção sustentável, sem o uso de fertilizantes sintéticos, organismos geneticamente modificados e com a manutenção da saúde humana, do meio ambiente, da biodiversidade e da integridade cultural dos agricultores, conforme Darolt (2002; Brasil, 2003; Brasil (2007).

A Lei 10.831 de 23 de dezembro de 2003 (Brasil, 2003) que trata sobre a agricultura orgânica, decreta que a primeira das nove finalidades do sistema de produção de orgânicos é a oferta de produtos saudáveis isentos de contaminantes intencionais, indicando a importância de abordagens deste sistema nas ações de EAN. No artigo 1º dessa Lei, fica evidente a relação inerente do conceito do sistema de produção de alimentos orgânicos com os princípios I e II do Marco de Referência, explicando a presença dessa palavra nos dois princípios:

Considera-se sistema orgânico de produção agropecuária todo aquele em que se adotam técnicas específicas, mediante a otimização do uso dos recursos naturais e socioeconômicos disponíveis e o respeito à integridade cultural das comunidades rurais, tendo por objetivo a sustentabilidade econômica e ecológica, a maximização dos benefícios sociais, a minimização da dependência de energia não renovável, empregando, sempre que possível, métodos culturais, biológicos e mecânicos, em contraposição ao uso de materiais sintéticos, a eliminação do uso de organismos geneticamente modificados e radiações ionizantes, em qualquer fase do processo de produção, processamento, armazenamento, distribuição e comercialização, e a proteção do meio ambiente (Brasil, 2003, p. 1).

A agricultura orgânica moderna surgiu na década de 60 e a adoção deste sistema vem crescendo apesar de ainda muito pequena já que suas vendas representam apenas 4% do total de alimentos vendidos no mundo. Para Santos e Monteiro (2004) e Brasil, (2019a), este crescimento se dá porque o uso intensivo de produtos químicos nos sistemas convencionais vem gerando receios em alguns produtores e consumidores no que diz respeito aos possíveis riscos à saúde da população e ao meio ambiente. Santos e Monteiro (2004) e Liu (2017) apontam que este crescimento não teria relação com modismos de consumo e estilo de vida impulsionados pelos Estados Unidos e países da Comunidade Europeia (maiores mercados de orgânicos do mundo), mas sim por um interesse e entendimento ampliado do consumidor acerca de alimentação saudável.

O termo “Agricultura” vem do latim e é composto por *ager* (campo, território) e *cultūra* (cultivo), no sentido estrito de cultivo do solo. A variedade de sistemas agrícolas orgânicos e a diferença destes com a agricultura convencional baseada na monocultura, aponta para a pertinência de levar às pessoas essa temática com a intenção de provocar reflexões acerca da complexidade do sistema alimentar contemporâneo. A associação deste termo com “Familiar” infere a necessidade de análise acerca do conceito de agricultura familiar.

De acordo com o Decreto 9.064, de 31 de maio de 2017 (Brasil, 2017), as características necessárias para o reconhecimento do agricultor familiar e empreendedor familiar rural são definidas por quatro critérios gerais: (1) Não detenha área maior de quatro módulos fiscais; (2) Utilize predominantemente mão de obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento; (3) Tenha percentual mínimo da renda familiar originada de atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento; e (4) Dirija seu estabelecimento ou empreendimento com sua família.

Segundo Bojanic (2017), tanto em países em desenvolvimento, como em nações desenvolvidas, este sistema é a forma predominante de agricultura para a produção de alimentos para consumo humano e é responsável por cerca de 70% dos alimentos que chegam às mesas. No Brasil, a agricultura familiar é responsável por abastecer grande parte do mercado brasileiro como, por exemplo, 87% da mandioca, 70% do feijão, 59% da carne suína e 58% do leite. Segundo dados do último Censo Agropecuário (IBGE, 2017), a agricultura familiar corresponde a 77% dos estabelecimentos agropecuários do país, no entanto ocupa apenas 23% da área total destes estabelecimentos no território nacional. A relação entre a produção de alimentos orgânicos e agricultura familiar é estreita, conforme dados do Censo Agropecuário (IBGE, 2017), que estima que no Brasil 83% da produção orgânica seja proveniente da agricultura familiar e complementa que a demanda por produtos orgânicos ainda é pequena, mas cresce em torno de 30% ao ano.

No entanto, de acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014, p. 19), sistemas alimentares centrados na agricultura familiar, que carregam consigo técnicas tradicionais de cultivo e manejo do solo, o uso intenso de mão de obra e o cultivo diversificado de alimentos combinado a criação de animais estão perdendo lugar para sistemas que operam com base na monocultura, os quais possuem o foco de produzir matéria prima para a fabricação de alimentos ultraprocessados ou para ração de animais. Na tentativa de reverter este cenário, a FAO lançou em 2019 a Década da Agricultura Familiar, visando dar luz para o desenvolvimento deste setor para, entre outros objetivos, alcançar sistemas alimentares resistentes às mudanças climáticas e que protejam a biodiversidade, o meio ambiente e a cultura alimentar, de acordo com o informe do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Brasil, 2019a).

A palavra “Panc” no contexto do princípio II, se justifica uma vez que a abordagem e as formas de produção dessas plantas comestíveis estão intimamente ligadas ao cultivo de orgânicos por pequenos produtores de alimentos, pela agricultura familiar e urbana e representam uma resistência à redução da biodiversidade e ao crescimento do cultivo de monoculturas incentivado por grandes corporações no sistema alimentar atual, conforme Kinupp e Lorenzi (2014).

Segundo Nuno Madeira (Brasil, 2019b) as Panc não possuem cadeia produtiva estabelecida como as hortaliças convencionais e por não isso não estão disponíveis nos supermercados durante o ano inteiro. No entanto, a maioria dessas plantas se adapta facilmente em qualquer lugar, atrai poucas pragas e exige manejo mínimo, se tornando assim uma excelente opção também para a agricultura urbana, seja em hortas comunitárias ou espaços domésticos. Nos últimos anos, as Panc têm atraído a atenção de consumidores e de agricultores que estão em busca de ampliar a variedade de alimentos saudáveis e orgânicos. A bióloga Lenita Haber (Brasil, 2019b) aponta que o aumento da procura por Panc, tanto no âmbito doméstico como nos restaurantes, vem estimulando a produção pelos pequenos produtores, que precisarão então organizar seus sistemas de cultivo e colheita para ampliar as formas de comercialização. Segundo Erice (2011), a facilidade do cultivo destas plantas pode gerar maior autonomia para os agricultores e o fomento ao seu consumo poderia potencializar formas para diversificar os alimentos saudáveis nas refeições, preservar a biodiversidade e valorizar de saberes populares.

Não por acaso, “Consumo” esteve entre os termos mais recorrentes do princípio II. Isso indica que as atividades tiveram conteúdo acerca do consumo consciente a partir do entendimento do sistema alimentar na sua integralidade. Esta palavra também foi frequente no princípio V. Há um aumento pelo interesse dos indivíduos e grupos sobre a origem dos alimentos, neste sentido, conhecer o sistema alimentar é uma ferramenta importante para ações voltadas na decisão sobre o consumo e as escolhas alimentares cotidianas. De acordo com Portilho et al. (2011), nossas escolhas alimentares não são neutras e alimentar-se é, portanto, um ato político.

Assim, o relativo crescimento da liberdade de escolha dos consumidores é conectado a uma busca pela emancipação, identidade pessoal e autonomia na esfera privada, apontando para novas formas de ação política. Com base nesses fenômenos, novas preocupações se juntariam às políticas emancipatórias tradicionais, dando origem às políticas de vida, que apontam para um padrão de engajamento relacionado às lutas sobre como queremos viver, como indivíduos e como humanidade, num mundo que era determinado pela tradição e pela natureza e que agora se encontra, cada vez mais, submetido às decisões humanas (Portilho et al., 2011, p. 102).

Os padrões de consumo atuais muitas vezes impulsionam e reforçam sistemas de produção de alimentos geradores de impactos na saúde e no meio ambiente. De acordo com Takeuti e Oliveira (2013) há uma interdependência entre produção e

consumo, de forma que a saúde do ser humano está conectada a saúde dos ecossistemas. Neste sentido, é evidente a necessidade de uma EAN que problematize as escolhas alimentares ao considerar os aspectos ambientais, a biodiversidade e a cultura presentes nos sistemas alimentares de cada país ou região.

Barbosa (2016, p. 95) diz que:

[...] nosso prato é hoje um ponto de convergência de questões políticas, ambientais, éticas, estéticas, morais, ideológicas, simbólicas, identitárias, filosóficas e sociais, entre outras, para muito além das nossas preferências individuais [...]. A cada garfada, percorremos um longo caminho que vai não só da terra ao prato, mas dos governos à mesa da cozinha; de comunidades rurais tradicionais a laboratórios sofisticados; [...] dos movimentos sociais centrados em torno da alimentação às identidades individuais.

O princípio V – A promoção do autocuidado e da autonomia, dentre os cinco analisados, foi o quarto mais frequente. “Nutricionista” foi a palavra mais frequente neste princípio e esta não esteve presente na listagem das quinze mais recorrentes de nenhum outro princípio. Isso pode inferir que este profissional foi priorizado para compor ações voltadas para promoção da autonomia e do autocuidado por meio do apoio às pessoas para que se empoderem em relação a sua saúde e mantenham ou adquiram comportamentos e habilidades que contribuam para a sua qualidade de vida.

Para Cervato-Mancuso e Meirelles-Ruocco (2020), para qualquer tipo de atendimento humanizado no campo da alimentação é imprescindível que sejam consideradas e respeitadas não somente as questões nutricionais, cuja responsabilidade é do profissional nutricionista, mas também os aspectos religiosos, simbólicos, sociais, econômicos, políticos, ambientais, sentimentais, de saúde e todas as demais dimensões associadas à comida e ao universo da cultura alimentar, de indivíduos e grupos. Segundo o Marco de Referência (Brasil, 2012a), pelo fato da alimentação integrar dimensões biológicas, socioculturais, ambientais e econômicas, a EAN requer uma abordagem integrada que demanda a participação multiprofissional, envolvendo diferentes setores e profissionais para o desenvolvimento das ações. Cervato-Mancuso et al. (2016), ao analisarem a produção científica brasileira sobre a avaliação de intervenções em EAN antes da criação do Marco de Referência, verificaram que o serviço de saúde foi o espaço em que o profissional nutricionista mais apareceu como o único responsável pela

intervenção. No entanto, em função da importância que a EAN tem como atribuição deste profissional conforme dispõe o Conselho Federal de Nutricionistas (CFN, 2005), a expectativa do estudo era encontrar um número maior de artigos que envolvesse ações dos nutricionistas em diversas áreas, como o ambiente escolar e de trabalho. Esses resultados levam a suposição de que poucos nutricionistas estejam atuando em outros campos ou ainda que as atividades em EAN desenvolvidas por eles não tem sido sistematizadas e divulgadas. Para as autoras, um dos motivos do Marco de Referência abrir possibilidades para que outros profissionais se responsabilizem pelas ações em EAN, se deu pelo fato das nutricionistas não estarem desenvolvendo as práticas de forma suficientemente acessíveis às necessidades e demandas das diversas áreas. Essa ampliação da participação de diversos profissionais apresentada no Marco de Referência, teve, portanto, a intenção de aumentar a ocorrência e a visibilidade das experiências em EAN nos diferentes campos de atuação.

Ao mesmo tempo em que a presença do nutricionista foi relevante nas ações educativas realizadas em uma instituição com forte ação cultural, cabe observar que este profissional esteve em evidência somente nas atividades do princípio V, que trata da promoção do autocuidado e da autonomia. Isso pode ter relação com o que é sugerido por Freitas et al. (2011), que dizem que os profissionais da saúde e em especial os nutricionistas, tendem a ter uma abordagem com o domínio do tecnicismo, cujos estudos são fundados na hegemonia do paradigma biomédico, apresentam um distanciamento dos aspectos históricos e culturais que envolvem a alimentação e desconsideram os costumes que influenciam os hábitos e as referências alimentares atuais. Os autores concluem que há poucas linhas de pesquisa sobre o campo da alimentação e cultura no Brasil, indicando escassez na construção teórica de elos entre alimentação, nutrição e os contextos históricos, culturais e socioeconômicos e sugerem a incorporação da interdisciplinaridade na reflexão e nas práticas dos nutricionistas.

Outro profissional que também esteve na listagem dos termos mais frequentes do princípio V foi “Jornalista”. Segundo Fischler (Sesc SP, 2019), atualmente há uma avalanche de informações em todos os meios de comunicação sobre alimentação saudável. As pessoas recebem prescrições e proibições da mídia e das “profissões médicas”, as quais além de serem divergentes entre os próprios profissionais da saúde, elas também mudam ao longo do tempo acompanhando a evolução da ciência. Esse bombardeio, segundo o sociólogo, gera uma sensação nas pessoas de que elas

estão sempre erradas em relação ao que comem e cria uma necessidade de estarem constantemente tomando decisões com base nas informações que recebem, o que as levam, muitas vezes, a deixarem a sua cultura alimentar de lado. O sociólogo chama este fenômeno de cacofonia nutricional, marcado pela individualização da comida em detrimento da tradição e da comida como ato social. Segundo o Marco de Referência (Brasil, 2012a), não apenas a mídia, mas também a influência do marketing interfere significativamente no comportamento alimentar.

O movimento internacional *Slow Food*, fundado e liderado pelo jornalista Carlo Petrini, é um exemplo de uma atuação relevante de profissionais jornalistas na área da alimentação. O papel importante destes profissionais na publicação de livros e disseminação de pesquisas científicas ligadas à alimentação vem sendo reconhecido. Ferraz e Orenstein (2016), mencionam que o jornalista Michael Pollan, é uma das vozes mais influentes no mundo quando o assunto é alimentação e ficou conhecido por seus livros, reportagens, filmes e documentários que discutem as etapas do sistema alimentar e as relações do ser humano com a comida. Um outro exemplo de trabalho jornalístico nesta área é o site “O Joio e o Trigo” que, segundo a Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável (2017), é formado por jornalistas que tem como princípio não culpabilizar o indivíduo pela alimentação não saudável e divulgar temas relacionados à indústria de alimentos e seus conflitos de interesse com a saúde pública. A parceria entre a Aliança e este site parece indicar uma tendência para a valorização do trabalho sério de jornalistas na disseminação de pesquisas científicas e reportagens investigativas como uma ação importante para atender a demanda crescente das pessoas por informações relevantes e confiáveis sobre alimentação saudável, visando o empoderamento em relação à sua saúde.

Em análise sobre a participação de nutricionistas, jornalistas e demais especialidades nas ações de EAN, cabe uma reflexão sobre o que Peduzzi et al. (2013) aponta, no sentido de diferenciar de maneira mais evidente as iniciativas de interdisciplinaridade (integração das disciplinas ou área do conhecimento) e interprofissionalidade (integração das práticas profissionais), visando reconhecer sua complementaridade. As autoras acrescentam ainda que a educação interprofissional, base do trabalho em equipe colaborativo, está presente em iniciativas recentes que merecem ser estudadas.

A palavra “Atividade” também esteve na listagem do princípio V. Sua presença pode indicar uma forma de chamamento textual do público, nos títulos e sinopses, para a participação das ações ou intervenções educativas, as quais também podem ser nomeadas como atividades.

“Escolhas” foi frequente no princípio V, cujo conceito é voltado para a promoção do autocuidado e da autonomia e prevê ações voluntárias e intencionais para a tomada de decisões na busca do bem-estar, por meio de escolhas alimentares cotidianas.

Para Alvarenga e Koritar (2016), determinantes de escolha e de consumo alimentares são ligados à comida em si e ao ambiente do local onde se come, além de uma série de determinantes ligados ao comedor como os socioculturais, os biológicos, os econômicos, os antropológicos e os psicológicos. A aparência, a disponibilidade, a variedade, os valores, os significados, o valor nutricional e o tipo de preparação, são alguns determinantes de escolha associados à comida, mas, muitos estudos, segundo as autoras, vêm mostrando que o sabor é o principal deles. No entanto, complementam que há uma distorção do entendimento sobre comida saudável que vem levando as pessoas a escolherem alimentos com base, principalmente, nas informações sobre os nutrientes e valor calórico, gerando transtornos alimentares, que inclui a obsessão por alimentos ditos “milagrosos” que supostamente levam à conquista do padrão estético corporal atual.

No livro “Em Defesa da Comida”, Pollan (2008) explora a questão da expectativa equivocada ligada à estética e ao corpo magro e esbelto atrelada ao ser e comer saudável. Scrinis (2013) ao abordar o termo “Nutricionismo”, aponta uma tendência para as escolhas alimentares baseadas na redução do entendimento amplo sobre o alimento e na supervalorização do nutriente, deixando de lado todos os demais aspectos que envolvem a comida. Segundo o sociólogo, esse excesso de regras para a alimentação saudável são impostas pela própria ciência da nutrição, que foca apenas o nutriente e com isso tendem a tirar a autonomia das pessoas, pois elas passam a achar que dependem da orientação constante de especialistas da saúde para saberem o que devem ou não comer e, assim, desconsideram toda sua bagagem sociocultural associada à alimentação. Para Alvarenga et al. (2010), esse conceito equivocado de alimentação saudável desencadeia comportamentos alimentares inadequados em busca do corpo ideal imposto pelas propagandas.

Segundo Poulain (2013) o exagero da mídia na difusão dos conhecimentos nutricionais muitas vezes transforma a relação das pessoas com os alimentos e podem constituir então um fator de erosão dos modelos alimentares. A nutricionalização da alimentação, termo usado pelo autor para tratar sobre o excesso de informações nutricionais divulgados e valorizados, gera sentimentos paradoxais dos comedores com o alimento que envolvem as escolhas cotidianas entre o alimento bom e alimento ruim, entre a saúde e a doença, além da supervalorização da magreza.

Para Cervato-Mancuso et al. (2016, p. 244), as ações educativas atualmente buscam a mudança do comportamento individual, associando-o ao saber científico. No entanto, considerando o comportamento alimentar como resultado de relações sociais e históricas, essas intervenções “precisam superar suas raízes biomédicas, partindo de uma responsabilidade individual para a responsabilidade coletiva, e de um conhecimento científico para a construção de um novo conhecimento em que todos participem”.

As recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014), se baseiam em um olhar abrangente sobre a alimentação e sua relação com a saúde e bem-estar. Desta forma, visando ampliar a autonomia para as escolhas alimentares, estas recomendações consideram os nutrientes, os alimentos, as combinações de alimentos, as preparações culinárias e as dimensões sociais e culturais das práticas alimentares. Esta autonomia visa o fortalecimento das pessoas, famílias e comunidade como agentes promotores da sua saúde para que busquem mudanças no ambiente onde vivem e para que este possa garantir a alimentação adequada e saudável para todos.

As palavras “Saudável” e “Saúde” estiveram entre as quinze mais frequentes somente no princípio V, indicando que as ações classificadas neste princípio apresentaram, de forma mais explícita, a alimentação como um fator determinante da saúde.

Importante levantar algumas reflexões acerca do conceito da clássica definição de saúde da OMS como “um estado de completo bem-estar físico, mental e social e não apenas a ausência de doenças”. O termo “Saúde”, em latim *salus*, significa são, inteiro; em grego, o significado é inteiro, real, integridade. Neste sentido, etimologicamente falando, o termo saúde não permite a sua fragmentação em saúde física, mental e social.

Ayres (2005, 2006) reconhece a importância política que o conceito da OMS teve e tem no cenário da saúde pública mundial, mas também aponta a dificuldade de compreensão da definição de “estado de bem-estar” e a inexistência do “completo” estado de bem-estar. Complementa que há uma ampliação conceitual excessivamente abstrata nesta definição, uma vez que a saúde é necessariamente incompleta, sendo sempre um projeto em curso, em que os indivíduos estão constantemente vivendo e reconstruindo.

O termo “Saudável” certamente esteve ligado à “Alimentação” e suas palavras derivadas, indicando que os títulos e sinopses das atividades utilizaram com maior frequência o termo mais popularmente conhecido como “alimentação saudável” do que “alimentação adequada e saudável”, uma vez que o termo “adequada” não esteve presente na listagem.

A presença do termo “Prato” presente neste e nos princípios III e IV, evidencia a potência para a interdisciplinaridade que esta palavra contém para o trabalho em EAN. O saber que envolve o preparo de pratos geralmente é transmitido ao longo das gerações, mas há um enfraquecimento desta transmissão nos últimos anos. Segundo o Marco de Referência (Brasil, 2012a), preparar o próprio alimento gera autonomia, permite praticar as informações técnicas e amplia o conjunto de possibilidades dos indivíduos.

O termo “Filhos” também aparece na listagem dos mais frequentes no princípio V. Segundo Rossi et al. (2008), em geral os filhos escolhem os alimentos que lhes são oferecidos com maior constância pelos pais e que estão mais facilmente disponíveis em casa. As refeições em família, neste sentido, representam um importante determinante para as escolhas alimentares das crianças e para a formação de seus hábitos. A participação dos filhos ou mesmo uma abordagem que leve em conta a alimentação dos filhos nas atividades classificadas como princípio V podem indicar que as ações estavam voltadas não apenas para o indivíduo, mas para a família, na busca de fortalecer os sujeitos para mudanças em si e nos demais presentes nos ambientes comuns onde vivem.

“Rótulos” também esteve presente no princípio V. Segundo Machado et al. (2006) que estudaram o comportamento das pessoas com relação a leitura dos rótulos de produtos alimentícios, o consumidor consulta com frequência o rótulo na busca de informações, no entanto ainda se faz necessária a realização de campanhas educativas para a leitura e interpretação apropriados dos dados contidos no rótulo,

para que este possa contribuir na escolha dos alimentos. Para Lindemann et al. (2016) a rotulagem nutricional é reconhecida pela literatura como instrumento útil à promoção da saúde e da alimentação saudável. Para os autores, a leitura dos rótulos deve ser popularizada, por meio de campanhas educativas ou pela interação entre usuários e profissionais da saúde, sendo a EAN uma ferramenta imprescindível para o desenvolvimento dessas habilidades. A leitura dos rótulos de alimentos e o seu entendimento adequado tem sido estimulado por pesquisas incluindo aquelas realizadas com os usuários da atenção básica.

A palavra “Vida” foi frequente no princípio V. Apesar do sentido amplo deste termo, ele está intrinsecamente ligado à alimentação pelo simples fato que o alimento é essencial para a preservação da vida, para a sobrevivência. Segundo Boog (2013), as reflexões sobre os modos de se alimentar coexiste com a busca do saber sobre a vida e sobre o bem viver. Reflexões críticas sobre este tema na busca de uma alimentação e de uma vida saudáveis, segundo a autora, devem ser promovidas por profissionais da saúde, visando estimular a independência das pessoas para a tomada de decisões sobre suas próprias vidas. As ações deste princípio, ao valorizarem a autonomia, apontam para a importância dos indivíduos desenvolverem seu senso crítico para fazerem escolhas e assim serem capazes de governar, transformar e tocar a própria vida, em busca da melhoria da qualidade e do estilo de vida, conforme aponta o Marco de Referência (Brasil, 2012a).

A palavra “Consumo” também foi recorrente no princípio V. Algumas questões que envolvem as relações entre consumo e alimentação já foram abordadas neste estudo uma vez que este termo também foi presente no princípio II, no entanto, faz-se pertinente acrescentar mais algumas reflexões relativas a ocorrência deste termo no princípio V. Para Boog (2013), o tema alimentação invadiu a mídia falada e escrita e acrescenta: “Hoje se consome muita comida e muita informação sobre comida. Observa-se uma verdadeira celebração do consumo, tanto de produtos como de serviços relacionados à alimentação” (Boog, 2013, p. 75). Para a autora, a superabundância da oferta é para atender demandas de vários tipos como: melhorar o desempenho físico e a aparência, manifestar afeto, agregar o lúdico, valorizar a cultura, mostrar diferenciação social e, inclusive, investir na saúde.

Neste sentido, Moura (2010) entende que a proteção do consumidor, seja de produtos ou de mídia, é uma das premissas para a promoção da alimentação saudável a qual não deve prescindir da legislação normatizadora da publicidade. As crianças,

segundo Boog (2013), ainda não estão preparadas para julgar as informações que recebem da publicidade, dos rótulos dos alimentos e nem identificar as mensagens subliminares ou enganosas da mídia, por isso a importância das mães, pais e responsáveis investirem na conversa em casa sobre este tema juntos aos seus filhos.

Dentre os cinco princípios analisados nesta pesquisa, o I – Sustentabilidade social, ambiental e econômica - foi o que apresentou o menor número de atividades categorizadas. A transversalidade das temáticas que envolvem alimentação é inegável e questões ligadas à sustentabilidade é um tema que não pode ficar de lado nas ações de EAN. O Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014) sintetiza de forma precisa que a alimentação adequada e saudável deve derivar de um sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável. A menor ocorrência de atividades categorizadas neste princípio sugere a necessidade de ampliar relações interdisciplinares nas ações de EAN do projeto entre as áreas de alimentação e sustentabilidade, para que os conceitos do princípio I ganhem maior espaço, enquanto tema e intencionalidade principal nas ações, e atendam de forma mais equilibrada aos princípios do Marco de Referência.

Apesar de Coelho e Bogus (2016), apontarem que as hortas proporcionam uma importante estratégia pedagógica e são reconhecidas como uma estratégia de EAN, Azevedo e Pelicioni (2011), ressaltam que a agricultura, a agroecologia e o desenvolvimento rural não vem sendo vinculados ao ideário de Promoção da Saúde. Neste sentido, práticas intersetoriais relacionadas a estes campos configuram-se como estratégia urgente para fortalecer a promoção da segurança alimentar e nutricional, da saúde e do desenvolvimento sustentável. Segundo as autoras, fomentar a democracia, promover a cidadania, a autonomia e a participação comunitária dos atores sociais, resgatar saberes e práticas tradicionais e populares, promover a saúde, qualidade de vida e sustentabilidade ambiental, social e econômica são diretrizes comuns entre os ideários da agroecologia e da promoção da saúde. No entanto, apesar disso, estes campos não têm dialogado.

O conceito de alimentação sustentável publicado pela FAO em 2010 deixa explícito que a saúde do ser humano não pode ser desconectada da saúde dos ecossistemas:

Dietas sustentáveis são dietas que geram menores impactos ao meio ambiente, contribuindo para a segurança alimentar e nutricional assim como

uma vida saudável a gerações atuais e futuras. Estas dietas contribuem para a proteção e respeito pela biodiversidade e ecossistemas, são culturalmente aceitáveis, economicamente justas e acessíveis, adequadas, seguras e saudáveis do ponto de vista nutricional e ao mesmo tempo otimizam recursos naturais e humanos (Burlingame; Dernini, 2010, p. 7).

Para Castro (2015), a promoção da alimentação saudável pressupõe, o engajamento e a articulação de setores e atores de diferentes áreas, como saúde, segurança alimentar e nutricional, movimentos ambientalistas, movimentos sociais do campo, que protagonizem alterações estruturais no modelo de consumo e de desenvolvimento hoje vigentes. Martinelli e Cavalli (2019) em um exercício reflexivo entre alimentação e sustentabilidade salientam que na perspectiva do consumo, deve se considerar a indissociabilidade nas premissas de ambas, as quais devem ser articuladas e consideradas em recomendações alimentares. E complementam que:

A abordagem de uma alimentação saudável e sustentável deve considerar interações multidimensionais em todo o sistema alimentar, bem como a necessidade de maior reflexão e engajamento envolvendo diversas áreas e representantes de todas as etapas do sistema alimentar (Martinelli; Cavalli, 2019, p. 4257).

“Produtores” e “Agricultores” foram as profissões mais recorrentes no princípio I, indicando o potencial que a atuação destes profissionais possui para trabalhar os conteúdos abordados neste princípio. Conforme o Marco de Referência (Brasil, 2012a), para que a EAN tenha uma abordagem integrada, vários profissionais podem e devem desenvolver ações nesta área. Para Petrini (2009) é fundamental a catalogação e estudos dos saberes tradicionais e sua comparação com o saber científico. Para o autor, a ciência dos camponeses, das comunidades produtoras e pescadoras e dos cozinheiros tem a mesma nobreza das disciplinas acadêmicas e é o diálogo entre estas ciências é que torna a agroecologia operacional e frutífera.

As palavras “Orgânicos”, “Agricultura” e “Familiar”, presentes nos princípios I e II, sugerem uma proximidade entre estes dois princípios uma vez que ambos trabalham questões que envolvem as etapas do sistema alimentar. A palavra “Agroecológico”, no entanto, esteve somente no princípio I.

Morin (2013), ao falar sobre o caminho para a reestruturação de práticas e pensamentos coletivos na sociedade, aponta que o problema da agricultura é de dimensão planetária e é inseparável de outros problemas como o da água, o da demografia, o da urbanização, o da ecologia e das mudanças climáticas, e também,

sem dúvida, o da alimentação, sendo todos eles problemas interdependentes uns dos outros.

De acordo com Azevedo e Pelicioni (2011), a agricultura orgânica é um sistema de produção que trabalha com diferentes segmentos sociais. Já a agroecologia é um movimento sociopolítico de fortalecimento do agricultor, com valorização das suas raízes e identidade cultural, tendo sua autonomia como condição primordial, com base no poder de decisão do produtor e sua participação ativa no processo de produção. A agroecologia tem como foco de estudos a agricultura familiar, a qual convoca para ser compreendida não somente como um sistema produtivo, mas também como uma ciência em construção para apoiar a transformação de sistemas agrícolas convencionais em sistemas sustentáveis.

Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014) os alimentos orgânicos ou de base agroecológica promovem o uso sustentável dos recursos naturais, protegem a biodiversidade e respeitam e aperfeiçoam os saberes e as formas de produção tradicionais. E complementa:

Quanto mais pessoas buscarem por alimentos orgânicos e de base agroecológica, maior será o apoio que os produtores da agroecologia familiar receberão e mais próximos estaremos de um sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável (Brasil, 2014, p. 32).

No entanto, para Castro (2015), apesar dos movimentos contra-hegemônicos de promoção da agroecologia e processos de produção e comercialização mais sustentáveis estarem em curso, eles ainda não ganharam força capaz de gerar uma mudança estrutural nos sistemas agroalimentares hoje estabelecidos.

A palavra “Feira” foi a segunda mais frequente no princípio I. Originária do latim, este termo vem de *feria*, que significa “dia de festa”. Na nossa língua, ele remete a “lugar público”, em geral descoberto, onde se expõem ou se vendem mercadorias, segundo Ferreira (1999). DaMatta (1997) relata que a feira é um tipo de espaço que unifica a rua e a casa, em um contexto que a rua é repleta de movimento, fluidez e até mesmos riscos e perigos e pertence ao povo e ao governo, já a casa, pertence à família e é repleta de calor humano e amor. A feira é então marcada pela mistura destes mundos, pois permite a convivência das incertezas da rua ao mesmo tempo em que conta com a familiaridade das relações presentes nas casas. Para Minnaert (2008), as feiras são lugares de encontro, vizinhança, conversa e simbolismos.

Representam mais do que espaços de comércio, uma vez que são caracterizadas pela dinâmica de uma sociedade em dado momento e refletem a produção local e a circulação de pessoas e mercadorias.

O Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014) recomenda que a população evite comprar alimentos e refeições em locais onde a oferta de ultraprocessados é maior, como nas redes de *fast food*, grandes redes de supermercados, estações de metrô, postos de gasolina, farmácia, etc. Neste sentido, o Guia Alimentar orienta para as pessoas irem às feiras livres, feiras de produtores e até mesmo sacolões, onde são comercializados alimentos *in natura* ou minimamente processados, incluindo os alimentos orgânicos e de base agroecológica. Além do estímulo para a compra de alimentos saudáveis, esta recomendação considera que o consumidor, ao comprar o alimento nas feiras diretamente do produtor, pode gerar aumento na demanda deste tipo de comércio e contribuir para a sobrevivência e expansão deste setor da economia.

A palavra “Biodiversidade” também foi frequente no princípio I. Segundo a publicação Alimentos Regionais Brasileiros (Brasil, 2015), a biodiversidade é uma das propriedades fundamentais da natureza com potenciais de uso econômico, social, cultural e ambiental. É essencial para a preservação de modos de vida e cultura de povos e comunidades tradicionais, que tem como característica uma relação mais estreita com o ambiente e estabelecem situações de sustentabilidade nas formas de uso dos elementos da biodiversidade. No entanto, apesar da ampla diversidade de espécies vegetais disponíveis na natureza, apenas um pequeno número delas é utilizado pelos seres humanos atualmente.

Segundo Santos et al. (2009), a modernização agrícola adotada no Brasil e no mundo, que a partir dos anos 60 implementou um modelo agroalimentar hegemônico baseado no cultivo de variedades genéticas de alta produtividade, trouxe uma redução crescente da biodiversidade alimentar. No entanto, sabe-se que a conservação da biodiversidade desempenha papel significativo para o desenvolvimento sustentável dos sistemas alimentares e sua integração com as políticas de segurança alimentar e nutricional e combate a fome tendem a gerar grandes benefícios sociais, culturais econômicos e ambientais. Segundo Consea (2007), a agricultura familiar é a que melhor proporciona a conservação, o uso sustentável e o manejo da biodiversidade e

da agrobiodiversidade. Segundo Brasil (2015, p. 449), “A agricultura familiar de base ecológica e agroecológica interrelaciona a atividade agrícola, a biodiversidade e o território, cumprindo papel decisivo na manutenção das comunidades rurais e do patrimônio cultural que se expressa, sobremaneira, nos alimentos”.

As palavras “Produtos”, “Região” e “Consumidor” também foram frequentes no princípio I, indicando um enfoque para a importância dos participantes das atividades, os consumidores, darem preferência aos produtos alimentícios produzidos na região. Darolt et al. (2013) relata que a comercialização de alimentos deve-se priorizar os circuitos curtos de comercialização, caracterizado pelo reduzido número de intermediários e a proximidade geográfica entre local de produção e moradia do consumidor. Para Wilkinson (2008) e Darolt et al. (2013), a criação de associações produtivas de redes agroalimentares alternativas e programas governamentais são algumas estratégias de aproximação do consumidor ao produtor e agricultor. Em nível individual, vendas diretas na propriedade produtora, entregas de cestas em domicílio, lojas especializadas, cooperativas, restaurantes que comprem direto do produtor, feiras de produtores, hortas comunitárias, agricultura urbana e iniciativas como “Comunidade que Sustenta a Agricultura” (CSA) representam formas de conexão da produção com o consumo e aproximam o consumidor da origem do alimento e seu produtor.

“Cooperapas” esteve entre as palavras mais frequentes do princípio I. Esta sigla significa “Cooperativa Agroecológica dos Produtores Rurais e de Água Limpa da Região Sul de São Paulo”. Trata-se da única cooperativa de agricultores do município de São Paulo. É formada por 35 cooperados da região agrícola de Parelheiros e foi fundada em 2011 (Garcia, 2018). A importância do fomento da agricultura urbana e da organização de cooperativas pode explicar a menção do trabalho desta cooperativa paulistana nas atividades do princípio I. O papel das cooperativas é reconhecido por muitos autores como sendo essencial para um maior desempenho e proteção da segurança alimentar e nutricional e para a erradicação da fome. Não à toa, o tema escolhido pela FAO para ser trabalhado mundialmente em 2012 foi “Cooperativas agrícolas alimentam o mundo”.

A FAO (2012, p. 2) define cooperativa como:

Uma associação de mulheres e homens que se juntam para formar uma empresa de propriedade conjunta, democraticamente controlada, em que a

obtenção de lucro é apenas parte da história. As cooperativas colocam as pessoas acima do lucro. Elas ajudam os seus membros a concretizar as suas aspirações sociais, culturais e econômicas. Uma cooperativa é uma empresa social que promove a paz e a democracia.

A FAO (2012) pontua a essencialidade das cooperativas para criação de melhores condições aos pequenos agricultores para que eles coletivamente possam aproveitar as oportunidades do mercado e suavizar os efeitos negativos das crises alimentares e outras crises. Desta forma, enaltecer o trabalho e experiência de cooperativas agrícolas e alimentares e promover reflexões e diálogo junto ao público é uma forma de apoiar o crescimento e sustentabilidade das cooperativas e de seus membros.

Interessante analisar que a palavra “Consumidor” esteve presente nas palavras mais frequentes do princípio I e “Consumo” esteve no princípio II, e também no V. Isso pode indicar uma tendência para destacar os aspectos ligados ao consumo e ao consumidor quando o conteúdo apresentado traz reflexões sobre as etapas do sistema alimentar com intuito de promover escolhas conscientes e sustentáveis. A presença do termo no princípio I pode apontar ainda que as ações deste princípio estimularam uma aproximação do consumidor ao produtor, já que este último termo também foi frequente.

É importante destacar a reflexão trazida por Claude Fischler (Goldenberg, 2011) acerca da palavra consumidor quando o consumo em questão é de comida. Para o sociólogo, o ato de comer é uma forma muito particular de consumo, pois a comida quando ingerida passa a fazer parte do nosso corpo, diferente de qualquer outro tipo de consumo, como roupas, carros, objetos, etc. Assim, o autor utiliza o termo “comedor” ao invés de consumidor, pois além de considerar as calorias, carboidratos, proteínas, pesticidas, corantes artificiais etc, que vão manter e integrar o próprio corpo, o “comedor” está envolvido também com as questões sociais, culturais e tantas outras relacionadas com a comida. Fischler (1995) traz reflexões sobre a perda da identidade do consumidor atual ao descrever a relação do consumidor com os alimentos ultraprocessados. E diz que o alimento moderno perdeu sua identidade, uma vez que ele não é identificável. E conclui dizendo que o comensal moderno, duvidando do que ele próprio come, acaba por bem duvidar de quem ele é.

Fischler (1995) e Fischler (Sesc SP, 2019), ao analisar o comedor contemporâneo, propõe uma reflexão no sentido de considerar que o Estado, os movimentos organizados dos consumidores, os médicos de diversas especialidades, as indústrias, a publicidade, a mídia disseminam informações e contra-informações confundindo e desorientando o comensal. Isso gera uma polifonia dietética e forma uma verdadeira e planetária cacofonia alimentar. Discursos dietéticos se misturam e se confrontam com os discursos culinários e gastronômicos, os livros de dietas com os livros de receitas, os manuais de nutrição com os guias gastronômicos. Crescem de forma generalizada as prescrições e as proibições, os modelos de consumo e as advertências.

Neste sentido, o consumidor, ou o “comedor”, tem um importante papel político. Hoje sabe-se que as transformações sociais, econômicas e culturais ocorridas na sociedade vem gerando mudanças nos padrões e escolhas alimentares da população. Estas mudanças são grandes desafios para a promoção da saúde e para a alimentação sustentável, conforme Fonseca et al. (2011). Segundo as autoras, o conceito de “modernidade alimentar” caracteriza e sintetiza os impactos que a alimentação tem sofrido por conta dessas transformações. O consumidor, de forma geral, vem se mostrando preocupado tanto com os riscos trazidos pelos alimentos, como com a sustentabilidade sócio-ambiental, a qual vem sendo trazida para debates, na tentativa de estabelecer vínculos entre a produção do alimento e o seu consumo e entre o produtor e o consumidor.

A palavra “Sustentável” também esteve entre as mais frequentes no princípio I. O Marco de Referência (Brasil, 2012a) contextualiza este princípio considerando o conceito de “sustentabilidade” original da Organização das Nações Unidas (ONU, 1987), o qual é centrado nas necessidades e nos interesses da humanidade, na segurança do patrimônio global para as gerações futuras e na redistribuição dos recursos às nações mais pobres.

Sartori et al. (2014), dizem que a ideia contemporânea de sustentável é caracterizada como um princípio aplicável a sistemas, envolvendo uma interação de sistemas dinâmicos que mudam constantemente. Apesar das relações complexas e multidimensionais ligadas ao termo, Feil e Schreiber (2017) em sua pesquisa bibliográfica e interpretativa, reconhecem a importância do seu uso e apresentam os

principais tributos do termo sustentável, a saber: solução à insuficiência de recursos naturais vinculados a questões energéticas e outras fontes; ligação entre ecologia global e desenvolvimento econômico capitalista; espécie de “guarda-chuva” para os termos sustentabilidade e desenvolvimento sustentável; preocupação com a existência futura de recursos naturais para viabilizar a continuação da vida humana.

O consumo sustentável poderia então estar relacionado a uma tendência nas sociedades contemporâneas de politização do consumo alimentar em que os indivíduos, organizados em movimentos sociais institucionalizados ou em ações individualizadas, assumem a responsabilidade pelas consequências ambientais e sociais geradas por suas escolhas alimentares cotidianas, segundo Portilho et al. (2011), que complementa que este fenômeno precisa ser amplamente investigado para verificar, entre outros aspectos, a real capacidade do consumo político alterar e pautar políticas nas esferas públicas e privadas neste campo.

O Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014), ao defender que a alimentação saudável é também sustentável, destaca alguns aspectos a serem considerados para análise das dimensões ambientais, sociais, humanas e econômicas estabelecidas em todas as etapas do sistema alimentar de um determinado alimento, a saber: a autonomia dos agricultores na escolha das sementes usadas para plantio e formas de controle de praga; as condições de trabalho; o papel e o número de intermediários entre agricultores e consumidores; as técnicas de conservação do solo; uso de fertilizantes orgânicos ou sintéticos; a conservação da biodiversidade; a geração e divisão do lucro; a distância entre produtores e consumidores.

Na análise dos 27 termos mais recorrentes no conjunto das sinopses e títulos de todas as 330 atividades do projeto foi observado que o mais frequente deles foi “Alimentos” e o segundo mais recorrente foi “Comida”. Por conta da abrangência conceitual que estes termos carregam, “Alimentos” apareceu na listagem dos cinco princípios e “Comida” só não esteve presente no princípio I.

Interessante observar que os termos “Alimento” e “Comida”, são muitas vezes utilizados em diferentes contextos sem que haja diferenciação de significado entre eles, no entanto, há uma diferença semântica importante. Nem todo alimento pode ser considerado comida. Para Lévi-Strauss (2004a) os indivíduos entendem e classificam

os alimentos em duas categorias: comestíveis e não comestíveis. Isso se daria, segundo o autor por meio de um código cultural que define escolhas e proibições e vai além da avaliação dos valores nutricionais dos alimentos. DaMatta (1987), defende que toda substância nutritiva é um alimento, mas nem todo alimento é comida. Nem todo alimento pode se transformar em comida, quando este não faz parte dos hábitos de um indivíduo ou grupo. A comida é o alimento que vai ser ingerido, é o alimento transformado pela cultura. Só é considerado comida aquilo que é aceito socialmente e culturalmente dentro de um determinado grupo de indivíduos, que elegem o que comer, quando, como, onde e com quem, dependendo de inúmeros fatores, como crenças, valores sociais, cultura, costumes, etc. Segundo o autor, alimento “Temos o alimento e temos a comida. Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se” (DaMatta, 2001, p. 56).

Complementando a análise do termo “Comida” iniciado na discussão das palavras do princípio III, para Barbosa (2016), há uma diferença cultural entre os termos alimento e comida e, por este motivo, nem todo alimento pode ser considerado comida. No entanto, quando a reflexão sobre essa afirmação fica restrita a dimensões nutricionais ou econômicas, ela tem contestações. Para a autora, itens possivelmente comestíveis pelos seres humanos podem ser negligenciados por questões puramente culturais e, neste sentido, despreza-se o valor calórico, digestivo e nutricional de alimentos que estão à disposição na natureza. E afirma que os alimentos são sempre ingeridos de uma forma culturalizada e que só se tornam comida após serem preparados a partir de técnicas culinárias próprias, apresentados sob uma determinada forma, ingeridos em horários e circunstâncias específicos, na companhia de certas pessoas. Carneiro (2005) diz que praticamente todas as culturas relacionam o termo “Alimento” com saúde, não apenas porque o seu excesso ou falta colocam em xeque a sobrevivência humana, mas também porque o tipo de alimento e a explicação médica para a sua utilização sempre influenciaram a atitude dos comensais frente a alimentação.

“Alimentação” foi a quarta palavra mais frequente e esteve na listagem das mais frequentes nos cinco princípios, exceto o IV, por se tratar de uma palavra, assim como “Alimentos” e “Comida”, com amplas dimensões e alcances. De acordo com Cervato-Mancuso e Meirelles-Ruocco (2020, não paginado), “a alimentação possui uma dimensão cultural incomensurável e abrangente que envolve todos os processos

que compreendem o alimento e suas infinitas combinações de aspectos sociais, econômicos, políticos, climáticos, geográficos, religiosos, entre outras”. A alimentação, segundo Lima et al. (2015), além de assumir um comportamento cultural é, por uma questão de sobrevivência, biológica por representar um fator insubstituível para a manutenção da vida de todos os seres humanos. “Relaciona-se diretamente à vitalidade do indivíduo, à necessidade fisiológica de ingerir nutrientes capazes de manter o corpo em funcionamento, sendo, sob esse aspecto, um comportamento relativo à natureza humana” (Lima et al., 2045, p. 508).

Em relação ao nome do projeto que leva além de “Comida, os termos “Cultura” e “Saúde” ficaram ambos em vigésimo sétimo da listagem e apareceram somente nos princípios III e V, respectivamente. Isso indica que estiveram mais associados aos conceitos destes princípios, embora os significados destes termos mostraram grande abrangência e possibilidade de conexões com os demais princípios.

O termo “Frutas” apareceu somente na listagem das 27 palavras mais recorrentes, diferentemente das demais 26 dessa lista que estiveram presentes dentre as atividades categorizadas nos cinco princípios, sendo que alguns termos foram coincidentes em mais de um princípio (como “Culinária”, “Orgânicos” e “Prato”) e outros em apenas um único princípio (como “Saúde”, “Cultura” e “História”). Como reflexo do menor percentual de ações categorizadas como princípio I, a listagem das 27 palavras não apresentou nenhum termo presente exclusivamente neste princípio.

A importância para o fomento do consumo de frutas em EAN é apontado em vários documentos oficiais sobre alimentação e nutrição, como o Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014). Para Canela et al. (2018), frutas e hortaliças são importantes fontes de vitaminas, minerais, fibras e compostos bioativos, apresentam ainda baixa densidade energética tornando seu consumo um importante fator protetor para morbidade e mortalidade. No entanto, apesar das recomendações internacionais e nacionais para o consumo destes alimentos e da variedade de tipos e de preparações culinárias que eles podem ser ingeridos, seu consumo permanece menor que o desejado na maioria dos países.

De acordo com estudos realizados por Jaime et al. (2007), ações de EAN que buscaram promover conhecimentos e motivação sobre vantagens do consumo de frutas e hortaliças para a saúde e incrementar habilidades para sua introdução na alimentação cotidiana, foram bem sucedidas em ambientes de grande pobreza contrariando a visão de que preços elevados das frutas e hortaliças e a escassez de pontos de comercialização destes produtos seriam obstáculos decisivos para sua promoção.

O *cluster* das 27 palavras mais recorrentes apresentou uma oportunidade de visualizar o conjunto formado por elas, notar padrões semânticos agrupados por fontes, perceber nós que compartilham termos, valores e atributos semelhantes e verificar tanto a aproximação como o distanciamento entre eles. Sua análise permitiu tanto confirmar a relação próxima de termos presentes no mesmo princípio, como “Nutricionista” e “Saudável”, “Chef” e “Brasileira” e “Culinária” e “Sabores” como também verificar proximidade de termos presentes em diferentes princípios, como “Consumo”, recorrente no princípio II e V, que se aproximou de termos exclusivos do princípio III, como “História” e “Cultura. As conexões mais evidentes ocorreram entre os princípios I e II e os princípios III e IV.

A análise do *cluster* demonstra que, em vista da transversalidade conceitual dos princípios do Marco de Referência, as palavras mais frequentes encontradas nas atividades categorizadas nos diferentes princípios podem apresentar proximidades. Neste sentido, este estudo indica que por mais que uma ação educativa possa ter uma intencionalidade voltada para atender um ou a outro princípio de maneira mais relevante, o atendimento à outros princípios é desejável e provável de ocorrer.

No que pese que o documento referencial identificado do projeto não apontou a formação da equipe do Sesc que planejou as ações do projeto, a menção de alguns profissionais e indivíduos nos títulos e sinopses, como nutricionista, jornalista, agricultor, produtor, consumidor, chef, participantes, aponta para um projeto multiprofissional. Segundo Scarcelli e Alencar (2009), as políticas públicas de saúde e suas práticas estão ligadas à efetivas possibilidades de ações interdisciplinares com a atuação de setores de cultura, educação, meio ambiente, entre outros. A partir de uma abordagem interdisciplinar que envolve diferentes disciplinas e tipos de conhecimento, busca-se romper o paradigma biomédico, que privilegia o foco sobre

a doença em detrimento da saúde, como processo e expressão dos determinantes psicossociais, socio dinâmicos e institucionais.

O Marco de Referência (Brasil, 2012a) relata que a EAN, nas décadas de 40 a 70, era caracterizada pela redução da alimentação à sua dimensão biológica e nutricional. Hoje, no entanto, o conceito de EAN considera as múltiplas dimensões da alimentação e do alimento, os diferentes campos de saberes e práticas e possui, desta forma, uma grande variedade de abordagens conceituais e práticas visando maiores resultados ao articular estratégias de caráter estrutural que envolva aspectos da produção ao consumo dos alimentos e que integre o conhecimento científico ao popular. Relevante trazer para esta discussão os pensamentos de Morin (2011), que diz que nossa educação nos ensinou a isolar e separar os conhecimentos ao invés de uní-los, transformando o conjunto deles em um quebra-cabeça ininteligível. O autor traz reflexões importantes que podem auxiliar nessa questão educacional:

Complexus significa o que foi tecido junto; de fato, há complexidade quando elementos diferentes são inseparáveis constitutivos do todo (como o econômico, o político, o sociológico, o psicológico, o afetivo, o mitológico), e há um tecido interdependente, interativo e retroativo entre o objeto de conhecimento e seu contexto, as partes e o todo, o todo e as partes, as partes entre si. Por isso a complexidade é a união entre a unidade e a multiplicidade [...] A educação deve promover a 'inteligência geral' apta a referir-se ao complexo, ao contexto, de modo multidimensional e dentro da concepção global (Morin, 2011, p. 36).

Para o autor, a hiperespecialização impede o conhecimento do que é global e essencial, já que esta extrai o objeto de seu contexto e de seu conjunto, fragmentando os saberes e tornando difícil o complexo entendimento planetário. O recorte de disciplinas e o conhecimento especializado impossibilita a compreensão do todo, pois separa o que é tecido junto. Fazendo uma analogia à sentença de Morin, é o que acontece quando a análise é realizada para cada atividade presente no projeto estudado. Entretanto, a análise do documento como um único objetivo constituído por várias partes, é possível compreender o projeto como um todo. E neste todo, os conteúdos transitam por entre as atividades e as atividades são permeáveis a diferentes conteúdos facilitados por profissionais, que não devem se conhecer, mas que foram propositadamente inseridos naquele contexto.

A discussão em torno das palavras mais frequentes, tanto por princípio, como nas atividades do projeto como um todo, mostrou que os termos encontrados possuem muita força, representatividade e possibilidades de promover conexões interdisciplinares nas ações de EAN. Santos (2013, p. 597) contribui com a seguinte afirmação:

A existência humana concreta desafia os saberes disciplinares tal como a ciência hegemônica se estruturou, compartimentalizando os conhecimentos em categorias excludentes, a exemplo de natureza versus cultura, social versus biológico, comer versus nutrir. Ao considerar que a EAN se configura no encontro entre sujeitos e que tais dimensões se apresentam entrelaçadas no cotidiano das nossas práticas, pode-se inferir que esse diálogo de saberes se constitui uma das maiores provocações que o Marco de Referência traz para a sociedade brasileira. É desse modo que o cenário das práticas educativas dá visibilidade à insuficiência do cartesianismo e se torna um terreno fértil que produz objetos de estudos da EAN.

Para encerrar a análise das palavras mais frequentes, interessante observar ainda que o nome do projeto estudado nesta pesquisa - *Experimental! Comida, saúde e cultura* - leva o termo “Comida” e não “Alimento”, indicando uma possível intencionalidade de conferir enfoque para a dimensão cultural da alimentação.

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O incentivo para a realização deste estudo considerou a potência da EAN quando realizada de forma intersetorial, entre diferentes setores e áreas, enquanto uma ação estratégica para a realização do DHAA, da SAN e da promoção da saúde. O Marco de Referência, ao estabelecer princípios para promover um campo comum de reflexão e de orientação para as práticas educativas em apoio aos diferentes setores, motivou a análise de um projeto em EAN desenvolvido por uma instituição privada.

Esta pesquisa, que utilizou uma abordagem qualitativa, por meio da modalidade estudo de caso e pesquisa documental, mostrou que os princípios do Marco de Referência foram identificados nas informações relativas às atividades presentes no documento representativo identificado do projeto *Experimenta! Comida, Saúde e Cultura 2018*. Considerando que os estudos de caso exigem análises constantes durante os estágios da pesquisa, a escolha das fontes de informação adequadas para a obtenção dos dados requeridos foi fundamental para a inferência e interpretação dos dados, permitindo o confronto dos resultados com a teoria utilizada.

Neste sentido, as variáveis título e sinopse subsidiaram a análise de conteúdo das atividades do projeto à luz dos princípios I, II, III, IV e V do Marco de Referência e as demais variáveis relativas à descrição de cada atividade subsidiaram a análise descritiva do projeto à luz dos princípios VI, VII, VIII e IX.

Foi observado que a maioria das atividades considerou formatos educativos e pedagógicos nomeados neste estudo como dialógicos, apontando para a intenção do projeto de privilegiar processos ativos que viabilizem a integração entre teoria e prática. Foi observado ainda que a maioria das ações apresentou indicação etária livre para participação. Estas características, somadas ao fato do projeto estudado ser permanente, apontam alinhamentos do projeto ao princípio VI do Marco de Referência.

A maioria das atividades ocorreu dentro das unidades do Sesc SP indicando uma tímida intenção do projeto em atender aos diversos espaços sociais o que poderia potencializar a ampliação da participação de diferentes grupos populacionais. Por outro lado, a gratuidade da maioria das atividades é um aspecto favorável para ampliar

o acesso das pessoas interessadas independente das suas condições socioeconômicas. Neste contexto, a gratuidade do acesso às ações, aliada aos conteúdos, abordagens e estratégias utilizados no projeto estão alinhados ao princípio VII, podendo ainda representar um fator de fomento para a promoção de articulações intersetoriais entre o Sesc SP e os setores públicos, privados e segmentos da sociedade, contribuindo para o resultado sinérgico das ações propostas e para a diversidade nos cenários de prática. A realização de ações em EAN por uma empresa privada vai ao encontro do caráter intrinsecamente intersetorial de EAN, conforme orienta o princípio VIII.

Embora o princípio IX recomende que o diagnóstico local deve ser valorizado para possibilitar um planejamento específico e objetivos delineados a partir das necessidades de indivíduos e grupos, o projeto apresentou discreta variação na ocorrência das atividades por princípio e local em relação à ocorrência das atividades por princípio, indicando que não foram realizados diagnósticos específicos por região. Isso sugere que o projeto em rede considerou uma mesma linha conceitual para o planejamento das ações desta edição, independente das especificidades da territorialidade do local que as ações ocorreram.

A identificação e análise dos termos mais recorrentes presentes nos títulos e sinopses mostraram que as palavras encontradas têm muita força, representatividade e potencialidade de conexões entre elas e entre os conceitos trazidos pelos princípios. Estes termos, carregados de significados, indicaram um alinhamento do conteúdo das ações do projeto aos princípios do Marco de Referência, em especial, os princípios de I a V. Neste sentido, este estudo aponta para a necessidade de um olhar cuidadoso na escolha das palavras utilizadas na descrição de títulos e sinopses de ações em EAN visando uma comunicação assertiva para promoção da compreensão e clareza acerca da intencionalidade da ação proposta.

A distribuição das atividades por princípio não apresentou a mesma frequência. A maioria das atividades foi categorizada como princípio IV. Isso ocorreu devido à presença significativamente maior de ações que abordaram o desenvolvimento de habilidades culinárias e os aspectos sensoriais que envolvem a alimentação. Dentre as quinze palavras mais recorrentes no princípio IV, dez foram coincidentes com as apresentadas no princípio III. Uma dessas palavras foi “Chef”, inferindo uma tendência

na valorização deste profissional para abordagem de temáticas ligadas à estes dois princípios. O número de termos coincidentes sugere a ocorrência de uma interdisciplinaridade mais evidente entre ações cujos conceitos foram prioritariamente norteados por estes dois princípios.

O princípio III foi o segundo com maior número de atividades categorizadas, indicando que ações pautadas por este princípio tiveram destaque em uma instituição com forte ação cultural, apontando oportunidade para a realização de ações transversais em EAN, por meio de linguagens mais claramente ligadas a cultura, como as artes visuais, a música, o teatro, a dança e a literatura. Ainda que maioria das palavras mais recorrentes neste princípio foram coincidentes com as do princípio IV, a presença dos termos “Cultura” e “História” além de demarcarem de forma precisa os conceitos mais especificamente associados ao princípio III, fortaleceram os significados e interrelações destas com as demais palavras encontradas no princípio III.

O princípio II foi o terceiro com o maior número de atividades. A análise do conjunto dos termos mais recorrentes neste princípio infere que houve maior presença de ações relacionadas à terra, à alguns tipos de sistemas de produção e cultivo e ao consumo de alimentos. As palavras coincidentes com o princípio I, “Orgânicos”, “Agricultura” e “Familiar” sugerem maior proximidade conceitual entre ações dos princípios I e II. O termo “Consumo” esteve presente nos princípios II e V, indicando uma intenção de relacionar autonomia para escolha e consumo alimentares com base no conhecimento acerca da integralidade do sistema alimentar.

O princípio V foi o quarto com o maior número de atividades. O conjunto dos seus termos mais recorrentes mostrou um direcionamento temático voltado para a promoção de escolha e consumo saudáveis e em meio à um mundo marcado pela infodemia e pelas *fakenews* (notícias falsas) que avançaram também sobre o universo da alimentação. Foi observada a valorização de profissionais nutricionistas e jornalistas para abordagem de temáticas associadas a este princípio, que contou com o menor número de palavras coincidentes com os demais princípios e apresentou conceitos baseados, especialmente, nos significados das palavras “Saúde”, “Saudável”, “Vida”, “Escolhas”, “Pratos”, “Filhos” e “Rótulos”.

Dentre os cinco princípios, o I foi o que apresentou o menor número atividades categorizadas. Isso pode ter ocorrido por uma tímida ação interdisciplinar entre as áreas de alimentação e de sustentabilidade durante a etapa de planejamento do projeto. Apesar disso, as palavras mais frequentes encontradas neste princípio sugerem que as atividades contemplaram as dimensões ambientais, sociais e econômicas da sustentabilidade estabelecidas no sistema alimentar, com destaque para temas relacionados às formas de produção, à biodiversidade, aos alimentos orgânicos e agroecológicos, ao protagonismo dos agricultores e produtores familiares, ao consumo de alimentos produzidos na região, à cooperativas agrícolas, às feiras de alimentos e ao papel dos consumidores frente às novas demandas de consumo com foco na sustentabilidade.

Os termos “Panc” e “Pratos” foram os que apresentaram maior coincidência entre os princípios, além das palavras mais genéricas “Alimentação”, “Alimento” e “Comida”, indicando a abrangência e possibilidades de abordagens e conexões destes com as demais palavras encontradas. O uso do termo “Panc”, que ocorreu nos princípios II, III e IV, mostrou oportunidade para trabalhar temas como importância histórica e cultural de espécies vegetais, saberes populares, incorporação de diferentes vegetais nas preparações culinárias, incentivo ao consumo de alimentos regionais cultivados por comunidades tradicionais e agricultores familiares, fomento para agricultura urbana, hortas comunitárias e cultivo em espaços domésticos. A presença da palavra “Prato” nos princípios III, IV e V evidenciou sua capacidade de subsidiar abordagens com foco na valorização dos saberes da cultura culinária brasileira, no desenvolvimento de habilidades culinárias, nos aspectos simbólicos e afetivos da comida, no autocuidado, por meio da geração de conhecimentos para que as pessoas se tornem agentes produtores sociais da saúde.

A identificação e análise das 27 palavras mais frequentes de todas as atividades do projeto também trouxeram reflexões interessantes. “Alimentos” foi a mais frequente e esteve na listagem dos cinco princípios. “Comida” foi a segunda mais recorrente, só não esteve presente no princípio I. A diferença semântica entre estes termos é fruto de fatores culturais, uma vez que a comida é o alimento transformado pela cultura. Isso pode justificar a escolha do nome do projeto estudado nesta pesquisa, que contempla “Comida” e não “Alimento”, reforçando a valorização da dimensão cultural das ações que integram este projeto. “Alimentação”, palavra que

possui diversas dimensões, como as culturais, sociais, econômicas, biológicas, políticas e de sustentabilidade, esteve presente em todos os princípios, exceto o IV.

A palavra “Frutas”, apesar de não constar na relação das mais frequentes por princípio, esteve entre os 27 termos encontrados, indicando que ela pode ter subsidiado os títulos e sinopses do conjunto das ações projeto. O fomento para o consumo de frutas mostrou ser um tópico adequado para ser trabalhado, uma vez que seu consumo no Brasil é menor que o recomendado. Como reflexo da menor presença de ações categorizadas como princípio I, a listagem das 27 palavras mais frequentes não apresentou nenhum termo presente exclusivamente neste princípio.

A análise das 27 palavras mais frequentes por padrão semântico ratificou a maior aproximação dos termos coincidentes entre os princípios. Observou-se também proximidade de palavras presentes entre os diferentes princípios. Este fato reitera a interdisciplinaridade conceitual dos princípios do Marco de Referência e revela a força e a representatividade que algumas palavras carregam. As conexões mais evidentes se deram entre os princípios I e II e os princípios III e IV.

A realização de um projeto de EAN por uma instituição privada vai ao encontro do caráter intrinsecamente intersetorial de EAN na busca da diversidade dos campos de prática. A articulação dos diferentes setores para a promoção da alimentação adequada e saudável é almejada pois ela prevê construção conjunta e troca de soluções e experiências exitosas, possibilitando a criação de agendas com ações mais efetivas e eficazes. Este estudo mostrou ainda que a realização de um projeto em EAN por uma instituição com forte ação cultural pode ampliar possibilidades de efetivação de práticas interdisciplinares. A representatividade conceitual das palavras mais frequentes encontradas e as conexões interdisciplinares entre elas e entre os princípios do Marco de Referência levam a conclusão que o projeto atendeu aspectos da interdisciplinaridade, com redução da fragmentação e linearidade das disciplinas, considerando a integração de diversas áreas do conhecimento, mais especificamente alimentação, saúde, cultura, educação e sustentabilidade.

A presença de ações dirigidas aos públicos de todas as faixas etárias, à gratuidade para o acesso na maioria das ações e a valorização de ações dialógicas reforçam que o projeto se apropriou dos princípios apresentados pelo Marco de Referência para orientar suas ações. Esse alinhamento ao Marco de Referência,

aponta para o interesse da instituição por uma atuação voltada para a saúde pública em detrimento à pautas de cunho comercial ou individual que violem os princípios e ações definidos nas políticas públicas oficiais. Conclui-se portanto, que projeto *Experimenta! Comida, saúde e cultura 2018* foi percebido como um cenário rico em atividades educativas alinhadas aos princípios do Marco de Referência e que contribuem para a promoção do DHAA, da SAN e da promoção da saúde.

Mesmo que a base deste trabalho seja teórica, descobertas a partir de novos elementos ao longo do estudo, aliadas a consideração da complexidade existente na realidade, permitiram dar ênfase à algumas dimensões pesquisadas e o contexto em que elas se apresentam. Neste sentido, a utilização do Marco de Referência indicou a necessidade da criação de um Adendo aos princípios dispostos no seu capítulo “Princípios para as Ações de Educação Alimentar e Nutricional”.

O Adendo, denominado “Adendo aos Princípios do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional” configura-se como um produto educacional, cujo objetivo geral é colaborar na ampliação de conexões interdisciplinares para a construção de títulos e sinopses de ações educativas promotoras da alimentação saudável e os objetivos específicos são facilitar a compreensão dos princípios do Marco de Referência; auxiliar a aplicabilidade dos princípios do Marco de Referência para elaboração de ações em EAN; reconhecer a possibilidade da abordagem de mais de um princípio em uma mesma ação de EAN; estimular a construção de títulos e sinopses de práticas educativas com base nos princípios do Marco de Referência; ampliar a percepção para a importância da escolha de palavras para a construção de títulos e sinopses de ações em EAN.

Dada a intersetorialidade e a interdisciplinaridade da EAN, o Adendo é voltado para os diversos atores e agentes que promovem ou estejam interessados em desenvolver e comunicar ações educativas na área de alimentação e nutrição para a população, considerando profissionais formados ou em formação dos diversos setores e áreas a saber: saúde, alimentação, educação, cultura, bem estar social, meio ambiente, entre outros. A aplicação deste produto educativo foi bastante positiva. Os resultados do questionário aplicado para sua validação indicaram que o mesmo atendeu às expectativas em relação aos objetivos, geral e específicos, traçados.

REFERÊNCIAS³

Acre. Reflexão: Carlo Petrini, fundador do Slow Food: “alimentar-se é um ato político”. Acre; 2018. [citado 20abr 2020]. Disponível em: <https://agencia.ac.gov.br/carlo-petrini-fundador-do-slow-food-alimentar-se-e-um-ato-politico/>.

Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável. Site “O Joio e o Trigo” é lançado durante as comemorações de 1 ano da Aliança. 2017 [citado 23 jan 2020]. Disponível em: <http://alimentacaosaudavel.org.br/site-o-joio-e-o-trigo-e-lancado-durante-as-comemoracoes-de-1-ano-da-alianca/>

Alvarenga M, Koritar P. Atitude e comportamento alimentar – determinantes de escolha e consumo. In: Alvarenga M, Figueiredo M, Timerman F, Antonaccio C. Nutrição comportamental. Barueri: Manole; 2016. Não paginado.

Alvarenga MS, Dunker KLL, Philippi ST, Scagliusi FB. Influência da mídia em universitárias brasileiras de diferentes regiões. J Bras Psiquiatr. 2010; 2010;59(2):44-51. doi: <https://doi.org/10.1590/S0047-20852010000200006>.

Alves D, Figueiredo Filho D, Henrique A. O poderoso NVivo: uma introdução a partir da análise de conteúdo. Rev Política Hoje. 2015;24(2):119-34.

Azevedo E, Pelicioni MCF. Promoção da saúde, sustentabilidade e agroecologia: uma discussão intersetorial. Saúde Soc. 2011;20(3):715-29. doi: 10.1590/S0104-12902011000300016.

Ayres JRCM. Cuidado e humanização das práticas de saúde. In: Deslandes SF, organizador. Humanização dos cuidados em saúde: conceitos, dilemas e práticas. Rio de Janeiro: Fiocruz; 2006.

Ayres JRCM. Hermenêutica e humanização das práticas de saúde. Ciênc Saúde Coletiva. 2005 set;10(3): 549-54.

Bandeira P. Participação, articulação de atores sociais e desenvolvimento regional. Texto para discussão. Brasília (DF): IPEA; 1999. [citado 10 de setembro 2019]. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br>.

Barbosa L. A ética e a estética na alimentação contemporânea. In: Cruz FT, Matte A, Schneider S, organizadores. Produção, consumo e abastecimento de alimentos: desafios e novas estratégias. Porto Alegre: Editora da UFRGS; 2016. p. 95-124.

Barbarini TA, Mario CGD. Alimentação saudável, saúde e sustentabilidade: um debate sobre justiça social. Mediações. 2020 jan-abr;25(1):188-206. doi: 10.5433/2176-6665.2020.

Bardin L. Análise de conteúdo. Lisboa: Edições 70; 1979.

³ De acordo com estilo Vancouver.

Bezerra RKC. Educação alimentar e nutricional no âmbito da Estratégia Saúde da Família: uma revisão integrativa. Rev Sítio Novo Palmas. 2020 jul-set;4(3):256-64.

Bojanic A. Agricultura familiar promove desenvolvimento rural sustentável e Agenda 2030. Brasília (DF): ONU Brasil; 2017 [citado 23 nov. 2019]. Disponível em: <https://nacoesunidas.org/artigo-agricultura-familiar-promove-desenvolvimento-rural-sustentavel-e-a-agenda-2030/>.

Boog MCF. Educação nutricional: passado, presente e futuro. Rev Nutr. 1997 jan-jun;10(1):5-19.

Boog MCF. Histórico da educação alimentar e nutricional no Brasil. In: Diez-Garcia, Cervato-Mancuso, organizadores. Mudanças alimentares e educação nutricional. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan; 2017. p. 66-73.

Boog MCF. Educação em nutrição: integrando experiências. Campinas: Komedi; 2013.

Brasil. Decreto n. 6.323 de 27 de dezembro de 2007. Dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília (2007 dez. 28); Sec.1:2. [citado 23 nov 2019]. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/vigilancia-agropecuaria/ivegetal/bebidas-arquivos/decreto-no-6-323-de-27-de-dezembro-de-2007.doc/view>.

Brasil. Decreto n. 7272 de 25 de agosto de 2010. Regulamenta a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília (2010a ago. 26). [citado 19 nov 2019]. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7272.htm#:~:text=1o%20Este%20Decreto%20define,os%20par%C3%A2metros%20para%20a%20elabora%C3%A7%C3%A3o.

Brasil. Emenda Constitucional n. 64 de 4 de fevereiro de 2010. Altera o art. 6º da Constituição Federal, para introduzir a alimentação como direito social. Diário Oficial da União, Brasília (2010b fev. 4). [citado 20 jan 2020]. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/emendas/emc/emc64.htm.

Brasil. Lei 10.931 de 23 de dezembro de 2003. Dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília (2003 dez. 24). [citado em 6 mar 2020] Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/sustentabilidade/organicos/legislacao/portugues/lei-no-10-831-de-23-de-dezembro-de-2003.pdf/view>

Brasil. Lei n. 11346 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. Diário Oficial da União, Brasília (2006 set. 18). [citado 20 jan 2020]. Disponível em:

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm#:~:text=Cria%20o%20Sistema%20Nacional%20de,adequada%20e%20d%C3%A1%20outras%20provid%C3%AAsncias.

Brasil. Lei n. 8080 de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília (1990 set. 20). [acesso 20 mar 2020]. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8080.htm.

Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Década de esperança e ascensão para a agricultura familiar. Brasil: MAPA; 2019a [citado 3 dez 2019]. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/noticias/decada-de-esperanca-e-ascensao-para-a-agricultura-familiar>.

Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Hortaliças não convencionais: da tradição à mesa. Brasília (DF): MAPA/ACS; 2013a.

Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Hortaliças PANCs atraem agricultores que querem diversificar produção de alimentos. Brasília: MAPA; 2019b [citado 5 jan 2020]. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/hortalicas-pancs-atraem-a-atencao-de-agricultores-que-querem-diversificar-producao-de-alimentos>.

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 [citado 27 nov 2019]. Disponível em: http://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/Publicacao/Educacao_Alimentar_Nutricional/1_marcoEAN.pdf.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Alimentos regionais brasileiros. 2a ed. Brasília (DF): Ministério da Saúde; 2015.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2a ed., 1a reimpr. Brasília (DF): Ministério da Saúde; 2014 [citado 23 nov 2019]. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília (DF): Ministério da Saúde; 2013b [citado 23 nov 2019]. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf.

Brasil. Presidência da República. Secretaria Geral. Subchefia para Assuntos Jurídicos. Decreto n. 9.064 de 31 de maio de 2017. Dispõe sobre a Unidade Familiar de Produção Agrária, institui o Cadastro Nacional da Agricultura Familiar e

regulamenta a Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, que estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e empreendimentos familiares rurais. Diário Oficial da União, Brasília (2017 maio 31); Sec.1:11. [citado 5 dez 2019]. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/2017/decreto-9064-31-maio-2017-785001-publicacaooriginal-152929-pe.html>.

Burlingame BA, Dernini S, editors. Sustainable diets and biodiversity: directions and solutions for policy, research and action.

ProceedingsoftheInternationalScientificSymposiumBiodiversityandSustainable Diets United Against Hunger; 2010 Nov 3-5; Rome, Italy. Rome: FAO; 2010 [citado 9 dez. 2019]. Disponível em: <http://www.fao.org/3/i3004e/i3004e.pdf>.

Camargo LA. Direto ao pão: receitas caseiras para todas as horas. São Paulo: Senac: Editora Panelinha; 2019.

Carneiro H. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. História: questões e debates Hist: Questões Debates. 2005 jun;42(1):71-80. doi: 10.5380/his.v42i0.4640.

Carneiro H. Comida e sociedade: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier; 2013.

Carvalho MC, Castro MRP. Análise dos métodos de educação alimentar e nutricional em uma escola particular no Gama [tese]. Brasília: Centro Universitário De Brasília, Faculdade de Ciências da Educação e Saúde, Curso de Nutrição; 2018.

Carvalho-Gebran FW, Vincha KRR, Cervato-Mancuso AM. The role of educator in food and nutrition by health professionals in the context of Family Health Care. Rev Nutr. 2018;31(1):71-81. doi:10.1590/1678-98652018000100007.

Cascudo LC. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Global; 2004.

Castro IRR, Souza TSN, Maldonado LA, Caniné ES, Rotenberg S, Gugelminet SA. A Culinária na promoção da alimentação saudável: delineamento e experimentação de método educativo dirigido a adolescentes das redes de saúde e de educação. Rev Nutr. 2007 nov-dez;20(6):571-88. doi: 10.1590/S1415- 52732007000600001.

Castro IRR. Obesidade: urge fazer avançar políticas públicas para sua prevenção e controle. Cad Saúde Pública. 2017 jul;33(7). doi:10.1590/0102-311X00100017.

Castro IRR. Desafios e perspectivas para a promoção da alimentação adequada e saudável no Brasil. Cad Saúde Pública. 2015 jan.;31(1). doi:10.1590/0102-311XPE010115.

Castro IRR, Souza TSN, Maldonado LA. Projeto “Culinária, saúde e prazer: formação de profissionais para promoção da alimentação adequada e saudável. In: Diez-Garcia, Cervato-Mancuso, organizadores. Mudanças alimentares e a educação alimentar e nutricional. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan; 2017. p. 225-34.

Castro SFF, Melgaço MB, Souza VMG, Santos KS. Convergência de políticas públicas educacionais na promoção da alimentação adequada e saudável. *Rev Panam Salud Publica*. 2019;43:e96. doi:10.26633/RPSP.2019.96.

Cervato-Mancuso AM. Elaboração programas educativos em alimentação e nutrição. In: Diez-Garcia RD, Cervato-Mancuso AM, organizadores. *Mudanças alimentares e educação nutricional*. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan; 2017. p. 174-81

Cervato-Mancuso AM, Meirelles-Ruocco. Alimentação e cultura. In: Cervato-Mancuso AM, Andrade V, organizadores. *Alimentação e nutrição no cuidado multiprofissional*. Barueri: Manole; 2020. Não paginado.

Cervato-Mancuso AM, Vincha KRR, Santiago DA. Educação alimentar e nutricional como prática de intervenção: reflexão e possibilidades de fortalecimento. *Phisys*. 2016; 26(1):225-49. <https://doi.org/10.1590/S0103-73312016000100013>.

Coelho DEP, Bogus CM. Vivências de plantar e comer: a horta escolar como prática educativa, sob a perspectiva dos educadores. *Saúde Soc*. 2016;25(3):761-71. doi: 10.1590/s0104-12902016149487.

CFN - Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 380/2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência por área de atuação e dá outras providências. Brasília (DF): CFN; 2005.

Consea - Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Relatório da III Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília (DF): Consea; 2007.

Contreras J, Gracia M. Alimentação, sociedade e cultura. Rio de Janeiro: Fiocruz; 2011.

DaMatta R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. *Correio Unesco*. 1987;15(7):22-3.

DaMatta R. A casa e a rua: espaço, cidadania, mulher e morte no Brasil. Rio de Janeiro: Rocco; 1997.

DaMatta R. O que faz o Brasil, Brasil? Rio de Janeiro: Rocco; 2001.

Darolt MR. Agricultura orgânica: inventando o futuro. Londrina: IAPAR; 2002.

Darolt MR, Lamine C, Brandenburg A. A diversidade dos circuitos curtos de alimentos ecológicos: ensinamentos do caso brasileiro e francês. *Agriculturas*. 2013 jun;10(2):8-13.

Delors J, coordenador. Educação: um tesouro a descobrir: relatório para a UNESCO da Comissão Internacional sobre Educação para o século XXI. 7ª ed. São Paulo: Cortez; 2012. [citado 20 jan 2020]. Disponível em: http://dhnet.org.br/dados/relatorios/a_pdf/r_unesco_educ_tesouro_descobrir.pdf.

Diez-Garcia RWD. A comida, a dieta, o gosto: mudanças na cultura alimentar urbana. São Paulo: Instituto de Psicologia da USP; 1999.

Diez-Garcia RWD. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. Rev Nutr. 2003 dez;16(4):483-92. doi: 10.1590/S1415-52732003000400011.

Diez-Garcia RWD, Castro IRR. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da alimentação e nutrição. Ciênc Saúde Coletiva. 2011 jan;16(1):91-8. doi: 10.1590/S1413-81232011000100013.

Diez-Garcia RWD, Mudanças alimentares e a educação alimentar e nutricional. In: Diez-Garcia; Cervato-Mancuso, organizadores. Mudanças alimentares e a educação alimentar e nutricional. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan; 2017. p. 3-16.

Dória CA. A culinária materialista: construção racional do alimento e do prazer gastronômico. São Paulo: Senac; 2009a.

Dória CA. A formação da culinária brasileira. São Paulo: Publifolha; 2009b.

Dória CA, Silva PP. Apostila do curso sobre A cultura culinária brasileira do Centro de Pesquisa e Formação do Sesc SP. São Paulo: Sesc; 2014.

Erice AS. Cultivo e comercialização de Plantas Alimentícias Não Convencionais (Panc) em Porto Alegre, RS [trabalho de conclusão de curso]. Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul; 2011.

FAO - Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura. Cooperativas agrícolas alimentam o mundo. Roma:FAO; 2012 [citado 9 dez. 2019]. Disponível em: https://coin.fao.org/coin-static/cms/media/13/13455333629920/wfd2012_leaflet_pt_low.pdf.

Feil AA, Schreiber D. Sustentabilidade e desenvolvimento sustentável: desvendando as sobreposições e alcances de seus significados. Cad EBAPE.BR. 2017 jul-set;14(3):667-81. doi: 10.1590/1679-395157473.

Ferraz, P, Orenstein J. Com documentários, atinjo mais gente, afirma Michael Pollan [citado 17 fev 2019]. Disponível em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/comida,com-documentarios-atinjo-mais-gente-afirma-michael-pollan,10000016953>

Ferreira ABH. Dicionário Aurélio eletrônico: século XXI. Rio de Janeiro: Nova Fronteira; 1999. [citado 20 ago 2020]. Disponível em: <https://www.dicio.com.br/aurelio-2/>

Fieldhouse P. Food and nutrition: customs and culture. London: Chapman & Hall; 1996.

Fischler C. El (h)ominívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Editorial Anagrama; 1995.

Fonseca AB, Souza TSN, Frozi DS, Pereira RA. Modernidade alimentar e consumo de alimentos: contribuições sócio-antropológicas para a pesquisa em nutrição. *Ciênc Saúde Coletiva*. 2011 set;16(9):3853-62. doi: 10.1590/S1413-81232011001000021.

Freire P. *Pedagogia do oprimido*. 50a ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra; 2011.

Freire P. *Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa*. 51. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra; 2015.

Freitas MCS, Minayo MCS, Fontes GAV. Sobre o campo da alimentação e nutrição na perspectiva das teorias compreensivas. *Ciênc Saúde Coletiva*. 2011 jan;16(1):31-8. doi: 10.1590/S1413-81232011000100008.

Freixa D, Chaves G. *Gastronomia no Brasil e no mundo*. Rio de Janeiro: Senac Nacional; 2008.

Galiazzi MC, Moraes R. *Análise textual discursiva*. Ijuí: Unijuí; 2005. (Coleção educação em ciências).

Garcia C. Cooperapas aposta no alimento orgânico como transformador das relações entre comunidade e território. Portal Aprendiz; 2018 [citado 7 jan. 2020]. Disponível em: <https://portal.aprendiz.uol.com.br/2018/04/10/cooperapas-aposta-no-alimento-organico-como-transformador-das-relacoes-entre-comunidade-e-territorio/>.

Gentil PC, Bandeira LM, Coutinho JG. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas: conceitos, princípios e agenda pública. I. In: Diez-Garcia, Cervato-Mancuso, organizadores. *Mudanças alimentares e a educação alimentar e nutricional*. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan; 2017. p. 74-8.

Gil AC. *Como elaborar projetos de pesquisa*. 4. ed. São Paulo: Atlas; 2002. Como classificar as pesquisas?; p. 44-5.

Godoy AS. Introdução à pesquisa qualitativa e suas possibilidades. *RAE: Revista de Administração de Empresas*. 1995;35(2):57-63.

Goldenberg M. Cultura e gastro-anomia: psicopatologia da alimentação cotidiana. Entrevistado: Claude Fischler. *Horiz Antropol*. 2011 jul-dez;17(36):235-56. doi: 10.1590/S0104-71832011000200010.

Graziano J. Já existem mais obesos que famintos. [Entrevista cedida a] ONU Brasil. 2020 [citado 7 set. 2020]. Disponível em: <https://valor.globo.com/opiniaao/coluna/ja-existem-mais-obesos-que-famintos.ghml>.

Guerra MLPL. Oficina: “os saberes do pão” uma modalidade educativa. *Perspectiva*. 1997 jan-jun;15(27):205-11. doi: 10.5007/%25x.

Guerra LDS, Cervato-Mancuso AM, Bezerra ACD. Alimentação: um direito humano em disputa - focos temáticos para compreensão e atuação em segurança alimentar

e nutricional. *Ciênc Saúde Coletiva*. 2019 set;24(9):3369-94. doi: 10.1590/1413-81232018249.20302017.

IBGE. Censo Agropecuário 2017. [citado 6 mar 2020]. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/censo-agropecuário/censo-agropecuário-2017>.

IBGE. Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Pesquisa de orçamentos familiares 2002-2003/2017-2018. [citado 20 jan 2020]. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101670.pdf>.

Jaime PC, Machado FMS, Westphal, MF, Monteiro CA. Educação nutricional e consumo de frutas e hortaliças: ensaio comunitário controlado. *Rev Saúde Pública*. 2007 fev;41(1). doi: 10.1590/S0034-89102006005000014.

Jaime PC, Delmuè DCC, Campello T, Silva DO, Santos LMP. Um olhar sobre a agenda de alimentação e nutrição nos trinta anos do Sistema Único de Saúde. *Ciênc Saúde Coletiva*. 2018 jan-jun;23(6):1829-36. doi: 10.1590/1413-81232018236.05392018.

Jaime PC, Reis LC. Conhecimento e percepção de autoeficácia e eficácia coletiva de profissionais de saúde para a implementação do Guia Alimentar na Atenção Básica. *Demetra*. 2019ago; 14:1-20. doi: 10.12957/demetra.2019.39140.

Jacob H. Gastronomía: os ambientes midiáticos e as linguagens da comida e da cozinha. *Communicare*. 2012;12(2):113-25.

Jiménez LMV. Del saber y el sabor. un ejercicio antropológico sobre la gastronomía. Escrito [Internet]. 2013 ene-jun [citado 20 jan 2019];21(46):171-200. Disponível em: <http://www.scielo.org.co/pdf/esupb/v21n46/v21n46a07.pdf>.

Kinupp V, Lorenzi H. Plantas alimentícias não convencionais (Panc) no Brasil. São Paulo: Plantarum; 2014.

Leme AS, Basso R. A formação da brasilidade – a construção do discurso modernista sobre a culinária. *Rev Contextos Aliment* [Internet]. 2014 dez [citado 20 nov 2019];3(1):18-34. Disponível em: http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2014/12/35_Revista-Contextos_ed-vol-3-n-1.pdf.

Lévi-Strauss C. O cru e o cozido. São Paulo: Cosac Naify; 2004b. (Mitológicas, 2).

Lévi-Strauss C. Do mel às cinzas. São Paulo: Cosac Naify; 2004a. (Mitológicas, 2).

Lima RS, Ferreira Neto JA, Farias RCP. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. *Demetra*. 2015;10(3):507-22. doi: 10.12957/demetra.2015.16072.

Liu M. Orgânicos: modismo ou fato? *Rev Globo Rural*. [Internet]. 2017 jan [citado 21 nov. 2019]. Disponível em: <https://revistagloborural.globo.com/Noticias/Agricultura/noticia/2017/01/organicos-modismo-ou-fato.html>.

Lindemann IL, Silva MT, César JG, Mendoza-Sassi RA. Leitura de rótulos alimentares entre usuários da atenção básica e fatores associados. *Cad Saúde Coletiva*. 2016;24(4):478-86. doi:10.1590/1414-462X201600040234.

Lobo R. *Panelinha: receitas que funcionam*. 5. ed. São Paulo: Senac; 2012.

Lobo R. Pão caseiro x industrializado [Internet]. São Paulo: Rita Lobo; Panelinha.; [2020]. [citado 30 abr. 2020]. Disponível em: <https://www.panelinha.com.br/blog/ritalobo/Pao-caseiro-x-industrializado>

Lotman I. *La Semiosfera I – Semiótica de la cultura y del texto*. Madrid: Editora Catédra; 1996.

Lüdke M, André MEDA. *Pesquisa em educação: abordagens qualitativas*. São Paulo: EPU; 1986.

Machado SS, Santos FO, Albinati FL, Santos LPR. Comportamentos dos consumidores com relação à leitura de rótulos de produtos alimentícios. *Aliment Nutr*. 2006 jan-mar;17(1):97-103.

Martinelli SS, Cavalli SB. Alimentação saudável e sustentável: uma revisão narrativa sobre desafios e perspectivas. *Ciênc Saúde Coletiva*. 2019 nov;24(11):4251-61. doi: 10.1590/1413-812320182411.30572017.

Minnaert ACST. A feira livre sob um olhar etnográfico. In: Freitas MCS, Fontes GAV, Oliveira N, organizadores. *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura*. Salvador: EDUFBA; 2008. p. 128-48 [citado 23 nov. 2019]. Disponível em: <http://books.scielo.org/id/9q/pdf/freitas-9788523209148-08.pdf>.

Miranda DS, Cornelli G. *Cultura e alimentação: saberes alimentares e sabores culturais*. São Paulo: Sesc; 2007.

Mohr A, Pires AS. Reencontrar o sentido e o sabor dos saberes escolares. Entrevistado: Jean-Pierre Astolfi. *Rev Ensaio*. 2011 maio-ago;13(2):173-86. Disponível em: file:///C:/Users/Paulo/Downloads/REENCONTRAR_O_SENTIDO_E_O_SABOR_DO_S_SABERES_ESCOLA.pdf.

Montanari M. *Comida como cultura*. São Paulo: Senac São Paulo; 2008.

Moreira, H. Critérios e estratégias para garantir o rigor na pesquisa qualitativa. *Ver Bras Ensino Ciênc Tecnol*. 2018;11(1):405-24. doi: 10.3895/rbect.v11n1.6977

Morin E. *A inteligência da complexidade*. São Paulo: Peirópolis; 2000.

Morin E. Da cultura à política cultural. *Margem*. 2002 dez;16:183-221.

Morin E. *Os setes saberes necessários à educação do futuro*. 2a ed. Rev. São Paulo: Cortez; Brasília (DF): UNESCO; 2011.

Morin E. A via para o futuro da humanidade. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil; 2013.

Moura NC. Influência da mídia no comportamento alimentar de crianças e adolescentes. *Rev Segurança Aliment*. 2010;17(1):113-22.

Nascimento MNC, Carvalho MCVS, Prado SD. Análise sobre orientações políticas de educação alimentar e nutricional. *Demetra*; 2017;12(3):637-64.doi: 10.12957/demetra.2017.28669.

Neto PC. Saber e sabor. Folha de São Paulo. [2001]. [citado 1 set 2020]. Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/fsp/cotidian/ff1502200104.htm>.

Newton, C. Dicionário Sesc: a linguagem da cultura. São Paulo: Perspectiva; 2003.

ONU - Organização das Nações Unidas. Our common future. Noruega: ONU; 1987. [citado 18 dez. 2019]. Disponível em: <http://www.un-documents.net/wced-ocf.htm>.

Ortiz R. Mundialização e cultura. 2. ed. São Paulo: Brasiliense; 1994.

Padrão SM, Aguiar OB, Barão COD. Educação alimentar e nutricional: a defesa de uma perspectiva contra-hegemônica e histórico-crítica para educação. *Demetra*; 2017;12(3):665-82. doi:10.12957/demetra.2017.28642.

Palazzo CC, Meirelles CS, Japur CC, Diez-Garcia RW. Gosto, sabor e paladar na experiência alimentar: reflexões conceituais. *Interface*. 2019;23:e180078. doi: 10.1590/Interface.180078.

Peduzzi M, Norman IL, Germani ACCG, Silva, JAM, Souza, GC. Educação interprofissional: formação do profissional de saúde para o trabalho em equipe com foco nos usuários. *Rev Esc Enferm USP*. 2013 ago;47(4):977-83. doi: 10.1590/S0080.623420130000400029

Pellerano JA, Budel L, Ferreira T. Cozinha de ingredientes: uma forma de atualizar tradições gastronômicas? *Contextos Alimentação*. 2012;1(2):28-34.

Pereira MN, Sarmento CTM. Oficina de culinária: uma ferramenta da educação nutricional aplicada na escola. *Universitas: Ciênc Saúde*. 2012 jul-dez;10(2):87-94. doi: 10.5102/ucs.v10i2.1542.

Petrini C. Slowfood: princípios da nova gastronomia. São Paulo: Senac; 2009.

Pollan M. Cozinhar: uma história natural da transformação. Rio de Janeiro: Intrínseca; 2014.

Pollan M. Em defesa da comida. Rio de Janeiro: Intrínseca; 2008.

Pollan M. O dilema do onívoro. Rio de Janeiro: Intrínseca; 2007.

Portilho F, Castañeda M, Castro IRR. A alimentação no contexto contemporâneo: consumo, ação política e sustentabilidade. *Ciênc Saúde Coletiva*. 2011 jan;16(1):99-106. doi: 10.1590/S1413-81232011000100014.

Poulain JP. Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Editora da UFSC; 2004.

Poulain JP. Sociologia da obesidade. São Paulo: Senac; 2013.

QSR International. Burlington: QSR; 2015. [acesso 10 dez 2020]. Disponível em <http://www.qsrinternational.com/>.

Recine E, Coutinho JG. Desenvolvimento de capacidades e troca de experiências por meio das redes sociais: o caso da rede ideias na mesa - mudanças alimentares e educação nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan; 2017. p. 112-6.

Rossi A, Moreira EAM, Rauhen MS. Determinantes do comportamento alimentar: uma revisão com enfoque na família. Rev Nutr. 2008 nov-dez;21(6):739-48. doi: 10.1590/S1415-52732008000600012.

Rua MG. Análise de políticas públicas: conceitos básicos. In: Rua MG, Carvalho M, organizadoras. O estudo da política: tópicos selecionados. Brasília: Paralelo 15; 1998.

Santos F, Tonezer C, Rambo AG. Agroecologia e agricultura familiar: um caminho para a soberania alimentar? Porto Alegre: Sober; 2009.

Santos GC, Monteiro M. Sistema orgânico de produção de alimentos. Aliment Nutr. 2004;15(1):73-86.

Santos LAS. O fazer educação alimentar e nutricional: algumas contribuições para reflexão. Ciênc Saúde Coletiva 2012 fev;17(2):453-62.doi: <https://doi.org/10.1590/S1413-81232012000200018>

Santos LAS. Avanços e desdobramentos do marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas no âmbito da universidade e para os aspectos culturais da alimentação. Rev Nutr.2013 set-out;26(5):595-600. doi:10.1590/S1415-52732013000500010.

Sartori S, Silva FL, Campos LMS. Sustainability and sustainable development: a taxonomy in the field of literature. Ambient Soc. [Internet]. 2014 Mar [cited 13 jan. 2020];17(1):1-22. Available from: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1414-753X2014000100002&lng=en.

Scarcelli IR. Problematizando conceitos. In: Psicologia social e políticas públicas: ponte e interfaces no campo da saúde. São Paulo: Zagodoni; 2017.

Scarcelli IR, Alencar SLS. Saúde mental e saúde coletiva: intersectorialidade e participação em debate. Cad Bras Saúde Mental [Internet]. 2009jan-abr[citado 20 nov2020];1(1). Disponível em: [file:///C:/Users/Paulo/Downloads/68428-238858-1-PB%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Paulo/Downloads/68428-238858-1-PB%20(1).pdf).

Scriniis G. Nutritionism: the science and politics of dietary advice. New York: Columbia University Press; 2013.

Sesc SP. Sobre Administração Regional do Estado de São Paulo. São Paulo; 2020a. [citado 10 set2020]. Disponível em: <https://www.sescsp.org.br/pt/sobre-o-sesc/>.

Sesc SP. Experimenta! Comida, saúde e cultura. São Paulo; 2020b. [citado em 20 jan 2020]. Disponível: https://www.sescsp.org.br/programacao/133415_EXPERIMENTA+COMIDA+SAUDE+E+CULTURA

Sesc SP. Claude Fischler e os dilemas da alimentação. Entrevistado: Claude Fischler. São Paulo; 2019. [citado 12 dez. 2019]. Disponível em: https://www.sescsp.org.br/online/artigo/compartilhar/13700_CLAUDE+FISCHLER+E+OS+DILEMAS+DA+ALIMENTACAO.

Souza C. Políticas públicas: uma revisão de literatura. Sociologias [Internet]. 2006 jul-dez [citado 20 abr 2020];8(16):20-45. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/soc/n16/a03n16.pdf>.

SouzaJG, Heinzle MRS. Dimensões contextuais e os atores de política da educação alimentar e nutricional. Arq Analít Polític Educ. 2019a mar;27(20):1-18. doi:10.14507/epaa.27.3936.

Souza, JG, Heinzle, MRS. Educação alimentar e nutricional: entre o tradicional e o dialógico. Rev Gepesvida. 2019b jun;9(1):1-11.

Takeuti D, Oliveira JM. Para além dos aspectos nutricionais: uma visão ambiental do sistema alimentar. Segur Aliment Nutr. 2013;20(2):194-203. doi: 10.20396/san.v20i2.8634597.

Wilkinson J, editor. Mercados, redes e valores: o novo mundo da agricultura familiar. Porto Alegre: EDUFRGS; 2008. A pequena produção e sua relação com os sistemas de distribuição; p. 125-50.

Yin RK. Estudo de caso: planejamento e métodos. 2a ed. Porto Alegre: Bookman; 2001.

Zanella LCH. Metodologia de pesquisa. 2a ed. rev. atual. Florianópolis: Departamento de Ciências da Administração: UFSC; 2011.

MARIANA BARBOSA MEIRELLES-RUOCCO

**Adendo aos princípios do Marco de Referência
de Educação Alimentar e Nutricional**

São Paulo
2020

MARIANA BARBOSA MEIRELLES-RUOCCO

**Adendo aos princípios do Marco de Referência
de Educação Alimentar e Nutricional**

Produto Educacional gerado a partir da dissertação “Educação Alimentar e Nutricional: estudo de caso de um projeto interdisciplinar” apresentado à Faculdade de Odontologia da Universidade de São Paulo, Programa de Mestrado Profissional Interunidades em Formação Interdisciplinar em Saúde para obter o título de Mestre em Ciências da Saúde.

Orientadora: Ana Maria Cervato Mancuso

São Paulo

2020

RESUMO

Meirelles-Ruocco MB, Cervato-Mancuso AM. Produto educacional: Adendo aos princípios do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional. São Paulo: Universidade de São Paulo, Faculdade de Odontologia; 2020.

O produto educacional “Adendo aos Princípios do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional” é fruto da pesquisa “Educação Alimentar e Nutricional: estudo de caso de um projeto interdisciplinar” e faz parte da dissertação apresentada à Faculdade de Odontologia da Universidade de São Paulo, Programa Mestrado Profissional Interunidades de Formação Interdisciplinar em Saúde para a obtenção do título de Mestre em Ciências da Saúde. A partir desta pesquisa de mestrado, constatou-se a necessidade da criação de um Adendo ao capítulo 6 “Princípios para as Ações de Educação Alimentar e Nutricional” do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas. O Adendo apresenta cinco exemplos de títulos e sinopses de atividades em EAN com o uso de palavras representativas, carregadas de significados e possibilidades de conexões conceituais entre os princípios do Marco de Referência. O objetivo deste Adendo é colaborar na ampliação de conexões interdisciplinares para a construção de títulos e sinopses de ações educativas promotoras da alimentação saudável, por meio da apresentação de exemplos, compostos por título e sinopses, de cinco ações em EAN. O Adendo possui a intenção ainda, enquanto objetivos específicos, de facilitar a compreensão dos princípios do Marco de Referência; auxiliar a aplicabilidade dos princípios Marco de Referência para elaboração de ações em EAN; reconhecer a possibilidade da abordagem de mais de um princípio em uma mesma ação de EAN; estimular a construção de títulos e sinopses de práticas educativas com base nos princípios do Marco de Referência; ampliar a percepção para a importância da escolha de palavras para a construção de títulos e sinopses de ações em EAN. Dada a intersetorialidade e a interdisciplinaridade da EAN, o Adendo é voltado para os diversos atores e agentes que promovem ou estejam interessados em desenvolver e comunicar ações educativas na área de alimentação e nutrição para a população, considerando profissionais formados ou em formação dos diversos setores e áreas a saber: saúde, alimentação, educação, cultura, bem estar social, meio ambiente, entre outros. A validação do produto ocorreu por meio da participação dos alunos do sétimo trimestre da disciplina “Intervenções Educativas em Alimentação e Nutrição” ministrada pela

Profa. Dra. Ana Maria Cervato-Mancuso do curso de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (FSP/USP). O resultado do questionário utilizado na validação foi positivo e indicou que o “Adendo aos Princípios do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional” atendeu às expectativas em relação aos seus objetivos, geral e específicos.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional, Prática Interdisciplinar, Promoção da Saúde, Pesquisa Qualitativa.

ABSTRACT

Meirelles-Ruocco MB, Cervato-Mancuso AM. Educational product: Addendum to the Landmark Principles of Food and Nutrition Education. São Paulo: Universidade de São Paulo, Faculdade de Odontologia; 2020.

The educational product “Addendum to the Landmark Principles of Food and Nutrition Education” is the result of the research “Food and Nutrition Education: case study of an interdisciplinary project” and is part of the dissertation presented to the School of Dentistry of the University of São Paulo, Professional Master's Program Interunits for Interdisciplinary Training in Health to obtain the title of Master of Health Sciences. From this master's research, it was found the need to create an Addendum to chapter 6 “Principles for Food Education and Nutritiona Actions” of the "Reference Landmark of Food and Nutrition Education for Public Policies". This Addendum presents five examples of titles and synopses of activities using representative words, loaded with meanings and possibilities of conceptual connections between the principles of the Framework of Reference. The purpose of this Addendum is to collaborate in the expansion of interdisciplinary connections for the construction of titles and synopses of educational actions promoting healthy eating, through the presentation of examples, composed by title and synopses, of five actions in Food and Nutrition Education. Given the intersectionality and interdisciplinarity of the Food and Nutrition Education, the Addendum is aimed at the various actors and agents that promote or are interested in developing and communicating educational actions in the area of food and nutrition for the population, considering professionals trained or in training from different sectors and areas to know: health, food, education, culture, social welfare, environment, among others. The validation of the product occurred through the participation of students in the seventh quarter of the discipline "Educational Interventions in Food and Nutrition" taught by Profa. Dra. Ana Maria Cervato-Mancuso of the Nutrition course at the Faculty of Public Health of the University of São Paulo. The result of the questionnaire used in the validation was positive and indicated that the “Addendum to the Principles of the Reference Landmark for Food and Nutrition Education” met expectations in relation to its objectives, general and specific.

Keywords: Food and Nutrition Education. Interdisciplinary Practice. Health Promotion. Qualitative Research.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	151
2 OBJETIVO.....	159
3 O PRODUTO EDUCACIONAL	161
4 PROCESSO DE VALIDAÇÃO DO PRODUTO EDUCACIONAL	165
5 PERGUNTAS E RESULTADOS DO QUESTIONÁRIO.....	167
6 DISCUSSÃO E CONCLUSÃO.....	175
REFERÊNCIAS.....	177

1 INTRODUÇÃO

O produto educacional nomeado “Adendo aos Princípios do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional” é um desdobramento da pesquisa do Mestrado Profissional Interunidades em Formação Interdisciplinar em Saúde da Universidade de São Paulo cujo tema é “Educação Alimentar e Nutricional: estudo de caso de um projeto interdisciplinar” e faz parte da dissertação apresentada à Faculdade de Odontologia da Universidade de São Paulo, para a obtenção do título de Mestre em Ciências da Saúde.

A partir da pesquisa de um projeto em Educação Alimentar e Nutricional (EAN) à luz do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas, constatou-se a necessidade da criação de um adendo ao capítulo 6 “Princípios para as Ações de Educação Alimentar e Nutricional” deste Marco de Referência para colaborar na ampliação de conexões interdisciplinares para a construção de títulos e sinopses de ações educativas promotoras da alimentação saudável.

O Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas foi publicado em 2012, pelo então Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome. O objetivo deste documento é promover um campo comum de reflexão e orientação da prática, considerando iniciativas de EAN que contemplem os diversos setores associados aos processos de produção, distribuição, abastecimento e consumo de alimentos. Esta publicação ratifica o compromisso, expresso em outros documentos legais brasileiros, que consolida as ações educativas no campo da alimentação e nutrição. Neste sentido, considera-se que a EAN pode contribuir para melhorar a qualidade de vida da população, uma vez que ela esteja integrada a estratégias amplas para o desenvolvimento (Brasil, 2012).

A EAN é um campo de ação da Segurança Alimentar e Nutricional e da Promoção da Saúde e tem sido considerada uma estratégia fundamental para prevenção e controle de problemas alimentares e nutricionais contemporâneos. Entre seus resultados potenciais identifica-se a contribuição na prevenção e controle das doenças crônicas não transmissíveis e deficiências nutricionais, bem como a valorização das diferentes expressões da cultura alimentar, o fortalecimento de hábitos alimentares regionais, a redução do desperdício de alimentos, a promoção do consumo sustentável e da alimentação saudável (Brasil, 2012, p. 13).

Ainda de acordo com o referido documento, a EAN possui um papel importante no contexto da promoção da saúde e tem como finalidade contribuir para a melhoria da qualidade de vida da população. O seu desenvolvimento, no âmbito das ações públicas, demanda articulação e parceria com diferentes segmentos da sociedade, tais como instituições educacionais, organizações não governamentais, entidades filantrópicas e outras instâncias de participação e controle social, bem como da sociedade civil como um todo.

Considerando o conceito de EAN e o seu caráter intrinsecamente intersetorial, muitos são os setores envolvidos com esta agenda. Esta característica se expressa tanto no âmbito governamental, em todas as esferas de gestão e em diferentes áreas, como também nas relações estabelecidas com organizações da sociedade civil e instituições formadoras. Inúmeras ações, dirigidas a diferentes públicos, já são realizadas pelos diferentes setores. No entanto, ainda é necessário que sejam planejadas, implementadas, monitoradas e avaliadas, a partir de referenciais metodológicos (Brasil, 2012, p. 32).

A estrutura do Marco de Referência é apresentada da seguinte forma: Apresentação, seguida de 11 capítulos, a saber: 1. O processo de elaboração do Marco de Referência; 2. O contexto de elaboração do Marco de Referência; 3. Objetivos do Marco de Referência; 4. Histórico da Educação Alimentar e Nutricional; 5. Conceito de Educação Alimentar e Nutricional; 6. Princípios para as ações de Educação Alimentar e Nutricional; 7. Campos de práticas da Educação Alimentar e Nutricional; 8. Mobilização e comunicação; 9. Formação profissional e educação permanente; 10. Parcerias para a realização das ações de EAN; 11. A agenda pública de EAN. Na sequência, há a apresentação das referências bibliográficas e dois anexos: Anexo A – Linha do Tempo e Anexo B – Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

O Marco de Referência é fruto de uma construção participativa de cidadãos, profissionais, gestores, representantes da sociedade civil, professores e acadêmicos que se dedicam ao tema, que coloca o desafio para que todos os setores governamentais e da sociedade civil o divulguem entre os diversos atores sociais e agentes que promovem ações educativas na área da alimentação e nutrição no país. E ressalta que, a intenção do documento não é ser o ponto final do processo de reflexão sobre EAN, mas ao contrário disso, trata-se de uma publicação em contínua construção que deverá ter desdobramentos próprios conforme os setores

incorporarem os princípios, elencados no capítulo 6, nas suas práticas. Este capítulo orienta que a EAN deve observar os princípios organizativos e doutrinários dos campos e setores a qual está inserida e elenca nove princípios a serem somados a estes são eles (Quadro 1.1):

Quadro 1.1 – Capítulo 6 do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas: Princípios para as Ações de Educação Alimentar e Nutricional

Capítulo 6: Princípios para as Ações de Educação Alimentar e Nutricional

- ★ 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; Valorização da culinária enquanto prática emancipatória;
- ★ V - A 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.

Fonte: (Brasil, 2012, p. 24-30).

O Marco de Referência (Brasil, 2012) relata que a EAN, nas décadas de 40 a 70, era caracterizada pela redução da alimentação à sua dimensão biológica e nutricional. Hoje, no entanto, o conceito de EAN considera as múltiplas dimensões da alimentação e do alimento, os diferentes campos de saberes e práticas e possui, desta forma, uma grande variedade de abordagens conceituais e práticas visando maiores resultados ao articular estratégias de caráter estrutural que envolva aspectos da

produção ao consumo dos alimentos e que integre o conhecimento científico ao popular. Para Morin (2011), nossa educação nos ensinou a isolar e separar os conhecimentos ao invés de uní-los, transformando o conjunto deles em quebra-cabeça ininteligível. O autor traz reflexões importantes que podem auxiliar nessa questão educacional:

Complexus significa o que foi tecido junto; de fato, há complexidade quando elementos diferentes são inseparáveis constitutivos do todo (como o econômico, o político, o sociológico, o psicológico, o afetivo, o mitológico), e há um tecido interdependente, interativo e retroativo entre o objeto de conhecimento e seu contexto, as partes e o todo, o todo e as partes, as partes entre si. Por isso a complexidade é a união entre a unidade e a multiplicidade (...) A educação deve promover a 'inteligência geral' apta a referir-se ao complexo, ao contexto, de modo multidimensional e dentro da concepção global (Morin, 2011, p. 36).

Segundo Santos (2013), o Marco de Referência orienta conceitos, princípios e diretrizes que buscam contribuir para a construção de práticas referenciadas e qualificadas. Seu processo de construção foi amplamente discutido com diferentes setores da sociedade brasileira evidenciando a intenção de ser fiel a um dos elementos fundamentais que compõem seus princípios: a participação ativa e informada dos sujeitos. Este documento, segundo a autora, expressa o pensar e o fazer EAN contemporâneo e pode ser entendido como uma bússola que demanda ajustes frequentes e que aponta direções para a promoção da alimentação adequada e saudável. Seu lançamento, segundo Recine e Coutinho (2017), gerou várias expectativas para novos olhares e práticas em EAN. Boog (2017), complementa que este documento, que nasce a partir da preocupação com a implementação de políticas públicas, foi um avanço importante no pensamento, na qualidade das ações e na credibilidade da EAN, mas que, no entanto, dado ser um documento destinado à implementação de políticas públicas, ele não consegue avançar no conhecimento para além da sua função social da época, sendo necessário tempo para construir um olhar crítico para o momento histórico que vive agora.

Apesar da importância estratégica e promissora da EAN na promoção das práticas alimentares saudáveis, o próprio Marco de Referência aponta alguns pontos fracos nesta área que precisam ser considerados, são eles: seu campo de atuação não está claramente definido; presença de grande diversidade de abordagens conceituais e práticas; pouca visibilidade das experiências exitosas; fragilidade nos processos de planejamento e existência insuficiente de programas públicos; falta de investimento na formação dos profissionais envolvidos. “A EAN está em todo lugar e, ao mesmo tempo, não está em lugar nenhum” (Brasil, 2012, p. 14).

Nascimento et al. (2017), ressaltam ainda que o Marco de Referência apresenta de forma idealizada e simplificada os seus princípios e orientações para as práticas de EAN, mesmo que o tema seja denso. As autoras observam a presença de pontos complexos de contradições relativos ao processo educativo, como o uso da premissa fundamentada na educação libertadora freiriana, mas que não escapa de um aspecto “bancário”, quando reflete a intenção de moralizar práticas, padronizando-as em um modelo correto de se fazer EAN, que tensiona ainda com a realidade da intensa desigualdade social brasileira. Apesar disso, as autoras complementam que documentos políticos como o Marco de Referência, representam um importante ganho político no campo da Alimentação e Nutrição e observam que trata-se de uma política viva que guia e orienta modelos de EAN que podem dar início a processos educativos quando analisados com olhar crítico e sensível às ideologias que o sustentam.

Para Gentil et al. (2017), a partir da publicação do Marco de Referência, a agenda pública de EAN vem se fortalecendo em vários setores. Para Padrão et al. (2017), o documento traz abordagens sobre a EAN que se reposicionaram tanto no que diz respeito à concepção como em relação à valorização do tema no âmbito das políticas públicas. Nele, a educação é defendida como uma ação crítica, contextualizada, com relações horizontais e valorização dos saberes e práticas populares, com alinhamento aos movimentos de democratização e de equidade.

A insuficiência de programas públicos de EAN e o baixo investimento neste campo vai na contramão da afirmação de que trata-se de uma importante estratégia para a prevenção e controle de problemas alimentares e nutricionais contemporâneos (Brasil, 2012). Segundo Diez-Garcia (2017), compreender as mudanças alimentares é essencial para apoiar as intervenções em EAN. Desafios contemporâneos como a

obesidade e problemas alimentares gerados por questões sociais, econômicas, tecnológicas e políticas demandam revisão dos paradigmas que fundamentam esta área do conhecimento. Castro et al. (2017), complementam que alterações nos modos de produção, de consumo e de atuação da sociedade, ocorridas nas últimas décadas, demandam atualização na forma de abordar questões alimentares. Neste sentido, há perspectivas para inovação nas práticas de EAN, considerando ainda que o tema alimentação e suas conexões e impactos em outras áreas vem ganhando espaços de discussão nas mídias, nas instituições públicas e privadas e nas estratégias globais que unem governo e instituições da sociedade civil.

Cervato-Mancuso et al. (2016), apontam que pesquisas recentes indicam que a EAN mantém o enfoque na mudança do comportamento individual, com associação ao saber científico. No entanto, sabe-se que as intervenções educativas precisam ainda deixar suas raízes biomédicas e de responsabilidade individual para uma responsabilidade coletiva com base no conhecimento construído coletivamente. Segundo Boog (2017), para que a EAN alcance uma perspectiva humana, técnica e ética, deve haver integração de conhecimentos em prol do bem-estar físico e psíquico, da saúde e da SAN, considerando o embasamento em três grandes áreas: ciências humanas, ciências biológicas e epidemiologia.

Segundo Bezerra (2020), há um predomínio da abordagem biomédica e estruturas curriculares na formação do nutricionista que não consideram a transversalidade da EAN. Apesar deste profissional possuir formação que visa a atuação no Sistema Único de Saúde (SUS), no que diz respeito ao modelo de atenção primária à saúde vigente, os profissionais da saúde, de uma forma geral, não conseguem conciliar a alta demanda de atendimentos individuais com a necessidade de promoção de saúde e qualidade de vida por meio do trabalho com coletividades, prevalecendo desta forma atendimento individualizado. Apesar disso, a autora ressalta que as ações de EAN são cada vez mais fortalecidas quando o nutricionista torna-se o responsável por elas. Souza e Heinzle (2019b), reconhecem que a formação do nutricionista considera, ainda, uma abordagem tradicional e tecnicista da EAN. Apontam sobre a necessidade de quebrar o ciclo caracterizado pela desvalorização da EAN na sua atuação profissional para enfrentar o desafio, trazido pelo Marco de Referência, de colocar em prática uma EAN problematizadora, transdisciplinar e dialógica, que promova a autonomia dos indivíduos para que

realizem escolhas alimentares saudáveis. Souza e Heinzle (2019a), identificam que, por meio da estruturação de um currículo integrado e da compreensão dos docentes e dos alunos sobre a importância da formação integral do nutricionista, é possível avançar na atuação da política de EAN.

Boog (2008) e Santos (2013), levantam a importância das novas competências exigidas do nutricionista como educador, as quais demandam um redirecionamento dos cursos de graduação. Esta afirmação é reforçada pelo próprio Marco de Referência (Brasil, 2012), que diz que apesar da EAN integrar o currículo obrigatório dos cursos de graduação em Nutrição, enquanto disciplina e campo de prática, sua estrutura não responde às necessidades atuais e aponta para a necessidade de vencer os seguintes desafios:

[..] insuficiência de métodos de ensino específicos para a EAN; número insuficiente de práticas; financiamento reduzido destinado à pesquisa; dificuldades de articulações entre campos do conhecimento como a sociologia e a antropologia da alimentação, a ética e a filosofia; escassa utilização de referenciais teóricos da área de pedagogia e educação; hegemonia da abordagem biomédica; dificuldades em tornar a EAN “transversal” no projeto pedagógico; fragilidade nas articulações entre ensino, pesquisa e extensão; dificuldade em tornar a EAN como um eixo importante de reflexão para outras disciplinas curriculares do curso de graduação; número insuficiente de docentes com formação específica e experiência em EAN; pouca produção científica e estudos de impacto (Brasil, 2012, p. 37).

O Marco de Referência, Brasil (2012), ao caracterizar a EAN como um campo de conhecimento e prática intersetorial, transdisciplinar e multiprofissional, recomenda ainda que outros profissionais desenvolvam ações de EAN e participem de programas de educação continuada que abordem esta temática. Para Carvalho-Gebran et al. (2018), embora os profissionais de saúde não tenham treinamento específico sobre alimentação e nutrição, eles possuem papel importante no planejamento, mediação e avaliação de grupos nas ações de EAN, conforme recomendações das atuais políticas públicas de saúde. Neste sentido, é importante que o nutricionista crie espaços de educação permanente, mobilizando o repensar deste papel junto aos demais profissionais da saúde, para que novas formas de atuação e cuidado possam ser incorporados.

Morin (2011), ao considerar que o ser humano é ao mesmo tempo físico, biológico, psíquico, cultural, social e histórico, questiona a desintegração que a

educação promove por meio das disciplinas, que desconsideram a identidade complexa, e ao mesmo tempo comum, a todos os seres humanos. O autor aponta ainda a importância da educação interdisciplinar com a valorização de conhecimentos que contemplem problemas globais para neles inserir os conhecimentos parciais e locais, para estabelecer assim, relações mútuas e influências recíprocas entre as partes e o todo. Delors (2012), complementa que cabe à educação, oferecer os mapas de um globo complexo e em constante mudança e uma bússola para subsidiar navegações através deles.

A adoção e a divulgação do Marco de Referência são oportunidades para qualificar a agenda de alimentação e nutrição de forma interdisciplinar e intersetorial, partindo da premissa de que trata-se de um documento em contínua construção, com desdobramentos próprios conforme cada setor for incorporando seus princípios (Brasil, 2012; Cervato-Mancuso et al., 2016). Ainda de acordo com o Marco de Referência (Brasil, 2012), a EAN, para ser bem sucedida, requer articulações intra e intersetoriais e parcerias entre a sociedade, os equipamentos públicos, os diferentes setores (público e privado) e entre as diversas áreas (saúde, alimentação, assistência, segurança alimentar e nutricional, educação, agricultura, meio ambiente, cultura, etc).

2 OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL

- Colaborar na ampliação de conexões interdisciplinares para a construção de títulos e sinopses de ações educativas promotoras da alimentação saudável.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Facilitar a compreensão dos princípios do Marco de Referência;
- Auxiliar a aplicabilidade dos princípios Marco de Referência para elaboração de ações em EAN;
- Reconhecer a possibilidade da abordagem de mais de um princípio em uma mesma ação de EAN;
- Estimular a construção de títulos e sinopses de práticas educativas com base nos princípios do Marco de Referência;
- Ampliar a percepção para a importância da escolha de palavras para a construção de títulos e sinopses de ações em EAN.

3 O PRODUTO EDUCACIONAL

Com base no trabalho de pesquisa “Educação Alimentar e Nutricional: estudo de caso de um projeto interdisciplinar” notou-se a necessidade de desenvolver um produto educacional.

A pesquisa mencionada utilizou abordagem qualitativa, por meio da modalidade estudo de caso e pesquisa documental e teve como base as variáveis contidas na descrição das 330 atividades presentes no documento representativo identificado do projeto *Experimental! Comida, saúde e cultura 2018*, a saber: formato, indicação etária, preço dos ingressos, espaço de realização, local, sinopse e título. Estas variáveis subsidiaram a análise descritiva e de conteúdo do projeto pesquisado.

Esta pesquisa concluiu que os princípios do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas foram contemplados nas atividades presentes no documento representativo identificado do projeto, sendo que alguns princípios apresentaram maior ocorrência que outros. A identificação e análise dos termos mais recorrentes presentes nos títulos e sinopses das ações mostraram que as palavras encontradas têm muita força, representatividade e potencialidade de conexões interdisciplinares entre elas e entre os conceitos dos princípios do Marco de Referência.

A análise do projeto *Experimental! Comida, saúde e cultura 2018* à luz dos princípios do Marco de Referência indicou a necessidade da criação de um adendo ao capítulo 6 “Princípios para as Ações de Educação Alimentar e Nutricional” deste Marco de Referência.

Nomeado “Adendo aos Princípios do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional”, este produto educacional apresenta cinco exemplos de títulos e sinopses de atividades em EAN com o uso de palavras representativas, carregadas de significados e possibilidades de conexões conceituais entre os princípios do Marco de Referência, buscando colaborar na ampliação de conexões interdisciplinares para a construção de títulos e sinopses de ações educativas promotoras da alimentação saudável.

O conjunto de exemplos de ações práticas, em forma de textos com aproximadamente 50 palavras cada, buscou ainda facilitar a compreensão dos princípios do Marco de Referência; auxiliar a aplicabilidade dos princípios Marco de

Referência para elaboração de ações em EAN; reconhecer a possibilidade da abordagem de mais de um princípio em uma mesma ação de EAN; estimular a construção de títulos e sinopses de práticas educativas com base nos princípios do Marco de Referência; ampliar a percepção para a importância da escolha de palavras para a construção de títulos e sinopses de ações em EAN.

Uma vez que os princípios de I a V do Marco de Referência são relativos aos conteúdos a serem trabalhados em EAN, os títulos e sinopses de ações educativas exemplificadas no Adendo tiveram maior enfoque em contemplar termos que atendam estes princípios e que permitam conexões conceituais interdisciplinares entre eles. No entanto, apesar dos princípios de VI a IX tratarem da estrutura, forma e técnica da EAN, os exemplos trazidos no Adendo também os contemplaram, mesmo que de forma mais tímida, indicando que também é possível incluir palavras que remetam o atendimento a estes quatro princípios em uma descrição sintética da ação.

Títulos e sinopses são importantes para a divulgação das ações em EAN, no sentido de convidar as pessoas a participarem das atividades por meio da comunicação dos conteúdos propostos para a prática. Desta forma, notou-se a necessidade de ampliar a percepção dos leitores do capítulo 6 do Marco de Referência para a importância da construção destes textos e da escolha de palavras com força, representatividade e possibilidades de conexões interdisciplinares.

Dada a intersetorialidade e a interdisciplinaridade da EAN, o Adendo é voltado para os diversos atores e agentes que promovem ou estejam interessados em desenvolver e comunicar ações educativas na área de alimentação e nutrição para a população, considerando profissionais formados ou em formação dos diversos setores e áreas a saber: saúde, alimentação, educação, cultura, bem estar social, meio ambiente, entre outros.

Apresentação, formato, estrutura e texto do Adendo estão ilustrados no quadro 3.1.

Quadro 3.1 – Produto educacional

Adendo aos Princípios do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional

Este Adendo é complementar ao capítulo 6, “Princípios para as Ações de Educação Alimentar e Nutricional”, do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas. Neste sentido, recomenda-se a leitura prévia do capítulo.

Abaixo estão apresentados exemplos de títulos e sinopses de atividades em EAN que contemplam os princípios abordados neste Marco de Referência e utilizam palavras com força, representatividade e possibilidades de conexões interdisciplinares entre os princípios, com a intenção de:

- Colaborar na ampliação de conexões interdisciplinares para a construção de títulos e sinopses de ações educativas promotoras da alimentação saudável.

E ainda:

- Facilitar a compreensão dos princípios do Marco de Referência;
- Auxiliar a aplicabilidade dos princípios Marco de Referência para elaboração de ações em EAN;
- Reconhecer a possibilidade da abordagem de mais de um princípio em uma mesma ação de EAN;
- Estimular a construção de títulos e sinopses de práticas educativas com base nos princípios do Marco de Referência;
- Ampliar a percepção para a importância da escolha de palavras para a construção de títulos e sinopses de ações em EAN.

Exemplos de títulos e sinopses de atividades em EAN:

Sustentabilidade e sistema alimentar

Neste passeio a uma cooperativa de agricultores familiares, os participantes poderão conhecer o dia a dia do trabalho voltado ao cultivo, à colheita e à comercialização de alimentos da nossa biodiversidade. Ao final, haverá visita à feira de produtores de alimentos agroecológicos e ao projeto de compostagem comunitária que abastece as hortas da região.

Escolhas alimentares e consumo consciente

Neste curso composto por 8 vivências, os participantes irão conhecer os diferentes saberes ligados à terra, à agricultura e aos processos de cultivo de alimentos orgânicos visando a construção e manutenção de uma horta comunitária e em pequenos espaços.

Saberes da comida brasileira

As histórias e os sabores da cultura culinária paulista são inspirações para esta atividade. Após o bate-papo, um chef fará demonstração do preparo e degustação de pratos tradicionais que utilizam Panc em suas receitas.

Criança na Cozinha

Nesta série de oficinas, um cozinheiro e uma nutricionista da merenda escolar vão apresentar uma receita de pão com frutas para estimular as crianças a participarem do preparo de pratos com sua família e experimentar novos sabores para a escolha de lanches saudáveis.

Interpretando rótulos para uma vida saudável

Para auxiliar nas decisões voltadas para escolhas alimentares conscientes, esta instalação interativa, desenvolvida em praça pública por uma jornalista da USP, vai indicar a quantidade de sal, açúcar e gordura contida nas porções, a presença de ingredientes artificiais e os impactos ambientais produzidos pelas embalagens.

4 PROCESSO DE VALIDAÇÃO DO PRODUTO EDUCACIONAL

A dinâmica da atividade para apresentação e validação do Adendo contou com a participação dos alunos das turmas do sétimo trimestre (matutino e noturno) da disciplina “Intervenções Educativas em Alimentação e Nutrição” ministrada pela Profa. Dra. Ana Maria Cervato Mancuso no curso de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (FSP/USP). A participação destes alunos foi pensada justamente para que a validação do produto não fosse realizada por profissionais já formados, especialistas e com vasta experiência em EAN e, ao mesmo tempo, não fosse realizada por pessoas leigas na área.

A atividade foi programada para acontecer durante as aulas presenciais nos dias 27 de março (matutino) e 1 de abril (noturno) de 2020, no entanto, devido ao isolamento social determinado para o Estado de São Paulo visando o combate da pandemia provocada pela Covid-19, conforme Decreto 64.881, de 22 de março, a atividade foi realizada por meio de ambiente virtual, com uso da ferramenta de apoio à aprendizagem *Moodle* e do aplicativo multiplataforma de mensagens instantâneas para *smartphones Whatsapp*.

O total de participantes foi 53 alunos, considerando que apenas 1 deles esteve ausente da aula. Foram passadas as seguintes orientações aos alunos, conforme a conclusão de cada etapa:

1) Primeiramente vocês devem ler o capítulo 6 do Marco de Referência em EAN disponível no *Moodle* e, individualmente, elaborar uma atividade educativa que contemple um ou mais princípios. Considerem que não há limite de recursos, tanto físico como econômico para idealizar esta ação. Tentem lembrar das aulas anteriores e considerar aqueles tópicos (o que, por quê, como). Vocês têm 30 minutos para leitura e elaboração da atividade. Postem no *Moodle* na tarefa “Atividade 1”. Podem enviar um documento ou escrever *online*.

2) Agora vocês devem elaborar uma ementa (sinopse) e um título, com aproximadamente 50 palavras, para divulgar a atividade que vocês criaram. Elaborem uma pequena síntese sobre a atividade que pretendem fazer, a divulgação deverá ser voltada para o público-alvo. Não é necessário informar os serviços como data e horário da atividade. Vocês têm 1 hora para postar essa ementa na tarefa “Ementa 1”. Podem enviar um documento ou escrever *online*.

3) Vocês devem ler o “Adendo aos Princípios do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional” disponibilizado no *Moodle* com exemplos de atividades educativas que englobam princípios do Marco de Referência. Após a leitura, vocês devem manter ou atualizar a atividade que fizeram anteriormente ou ainda elaborar outra que inclua os princípios do Marco. Vocês têm 30 minutos para postar no *Moodle* na tarefa “Atividade 2”. Podem enviar um documento ou escrever *online*.

4) Vocês devem elaborar uma ementa (sinopse) e um título, com aproximadamente 50 palavras, para divulgar a atividade que vocês criaram/melhoraram. Elaborem uma pequena síntese sobre a atividade que pretendem fazer, a divulgação deverá ser voltada para o público-alvo. Não é necessário informar os serviços como data e horário da atividade. Vocês têm mais 30 minutos para postar essa ementa na tarefa “Ementa 2”. Podem enviar um documento ou escrever *online*.

5) Para terminar, vocês devem responder o formulário que está, a partir deste momento, disponível no *Moodle*.

6) Todas as atividades serão reabertas e ficarão disponíveis até dia 08/04 caso alguém não tenha conseguido fazer. Quem fizer depois não precisa responder o formulário!

5 PERGUNTAS E RESULTADOS DO QUESTIONÁRIO

As perguntas e a tabulação das respostas referentes ao questionário aplicado para a validação do produto educacional proposto estão apresentadas nos gráficos de 5.1 a 5.10.

Gráfico 5.1 – Possibilidade de detectar princípios do Marco de Referência no Adendo

Fonte: a autora.

Gráfico 5.2 – O quanto foi possível detectar princípios do Marco de Referência no Adendo

Fonte: a autora.

Gráfico 5.3 – Auxílio do Adendo na percepção da possibilidade de contemplar mais de um princípio em uma mesma atividade

Fonte: a autora.

Gráfico 5.4 – O quanto o Adendo auxiliou na percepção da possibilidade de contemplar mais de um princípio em uma mesma atividade

Fonte: a autora.

Gráfico 5.5 – Auxílio do Adendo na compreensão dos princípios

Fonte: a autora.

Gráfico 5.6 – O quanto o Adendo auxiliou na compreensão dos princípios

Fonte: a autora.

Gráfico 5.7 – Auxílio do Adendo na aplicabilidade dos princípios para a elaboração da atividade

Fonte: a autora.

Gráfico 5.8 – O quanto o Adendo auxiliou na aplicabilidade dos princípios para a elaboração da atividade

Fonte: a autora.

Gráfico 5.9 – Auxílio do Adendo na construção da ementa e título da atividade

Fonte: a autora.

Gráfico 5.10 – O quanto o Adendo auxiliou na construção da ementa e título da atividade

Fonte: a autora.

Os resultados das questões respondidas pelos alunos demonstraram que:

- 100% dos alunos acharam possível detectar princípios do Marcode Referência no Adendo. E, em uma escala de 0 a 10, em que 10 a questão é totalmente atendida, 5 é neutro e 0 é totalmente não atendida: 28,3% dos alunos consideraram 10; 20,8% consideraram 9; 24,5%, 8; 15,1%, 7; 7,5%, 6; 1,9%, 5 e 1,9% consideraram 3. Em resumo: 96,2% das respostas estiveram entre 6 e 10 na escala, 1,9% das respostas foram neutras e 1,9% ficaram entre 0 e 4.
- 87,7% dos alunos consideraram que o Adendo auxiliou na percepção da possibilidade de contemplar mais de um princípio em uma mesma atividade e 11,3% consideraram que não auxiliou. Em relação ao total dos que responderam que o Adendo auxiliou, 25,5% destes responderam 10 na escala de 0 a 10; 14,9%, 9; 34%, 8; 17%, 7; 4,3%, 6; 2,1%, 5 e 2,1%, 3. Em suma: 95,8% das respostas positivas estiveram entre 6 e 10 na escala, 2,1% foram neutras e 2,1% estiveram entre 0 e 4.
- 90,6% dos alunos avaliaram que o Adendo auxiliou na compreensão dos princípios e 9,4% avaliaram que não. Dos que deram resposta positiva, 20,8% deles avaliaram 10 na escala, 25%, 9; 22,9%, 8; 22,9%, 7; 6,3%, 6 e 2,1%, 4. Ou seja, 97,9% das respostas afirmativas estiveram entre 6 e 10 na escala e apenas 2,1% avaliaram entre 0 e 4.
- 90,6% dos alunos consideraram que o Adendo auxiliou na aplicabilidade dos princípios para a elaboração da atividade educativa e 9,4% não. Dentre as respostas afirmativas, 27,1% deles avaliaram 10 na escala, 16,7%, 9; 22,9%, 8; 18,8%, 7; 8,3%, 6; 2,1%, 5; 2,1%, 3 e 2,1%, 1. Neste sentido, 93,7% dos que responderam de forma afirmativa avaliaram entre 6 e 10 na escala, 2,1% foi neutro e 4,2% ficaram entre 0 e 4.
- 84,9% dos alunos consideraram que o Adendo auxiliou na construção da ementa e do título da atividade e 15,1% avaliou que o Adendo não auxiliou. Dos alunos que deram resposta positiva, 22,2% deles avaliaram 10 na escala, 22,2%, 9; 13,3%, 8; 24,4%, 7; 6,7%, 6; 4,4%, 5; 2,2%, 4 e 4,4%, 3. Em resumo, 88,8% dos que deram uma resposta positiva avaliaram entre 6 e 10 na escala, 4,4% foram neutros e 6,6% ficaram entre 0 e 4.

A maioria das perguntas do questionário apresentou respostas afirmativas sendo que o maior percentual foi igual a 100% no que se refere a percepção da presença dos princípios do Marco de Referência no Adendo e o menor percentual encontrado foi de 84,9% em relação ao auxílio do Adendo na construção da ementa e do título da atividade.

Em relação a escala de 0 a 10 do questionário, a grande maioria das respostas, uma média de 94,5%, esteve entre 6 e 10, sendo que deste percentual, 68,22% esteve entre 8 e 10, indicando repostas com um alto grau na escala em relação ao atendimento das questões relativas a cada pergunta.

6 DISCUSSÃO E CONCLUSÃO

O produto educacional “Adendo aos Princípios do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional” é fruto do trabalho de pesquisa “Educação Alimentar e Nutricional: estudo de caso de um projeto interdisciplinar”.

Os alunos participantes da validação do Adendo, além de terem algum conhecimento do Marco de Referência, fizeram uma leitura prévia, individualizada, do capítulo 6 do Marco de Referência antes de iniciar a dinâmica do processo de validação do Adendo. Neste sentido, os resultados do questionário aplicado indicaram que este produto educacional pode auxiliar profissionais, formados ou em formação, interessados em realizar em EAN, considerando a necessidade de algum conhecimento sobre o conteúdo do Marco de Referência e a leitura prévia dos seus princípios.

O resultado do questionário aplicado para a validação do Adendo foi bastante positivo, indicando que o produto educacional atendeu às expectativas em relação aos objetivos, geral e específicos, traçados.

REFERÊNCIAS⁴

- Bezerra RKC. Educação Alimentar e Nutricional no âmbito da Estratégia Saúde da Família: uma revisão integrativa. *Rev Sítio Novo Palmas*. 2020 jul-set; 4(3):256-64.
- Boog MCF. Atuação do nutricionista em saúde pública na promoção da alimentação saudável. *Ciênc Saúde*. 2008;1(1):33-42.
- Boog MCF. Histórico da educação alimentar e nutricional no Brasil. In: Diez-Garcia RWD; Cervato-Mancuso AM, organizadores. *Mudanças alimentares e educação nutricional*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan; 2017. p. 66-73.
- Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília (DF): MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional; 2012 [citado 27 nov 2019]. Disponível em: http://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/Publicacao/Educacao_Alimentar_Nutricional/1_marcoEAN.pdf.
- Carvalho-Gebran FW, Vincha KRR, Cervato-Mancuso AM. The role of educator in food and nutrition by health professionals in the context of Family Health Care. *Rev Nutr*. 2018;31(1):71-81. doi:10.1590/1678-98652018000100007.
- Castro IRR, Souza TSN, Maldonado LA. Projeto “Culinária, Saúde e Prazer / Formação de Profissionais para Promoção da Alimentação Adequada e Saudável. In: Diez-Garcia RWD, Cervato-Mancuso AM, organizadores. *Mudanças alimentares e a educação alimentar e nutricional*. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan; 2017. p. 225-34.
- Cervato-Mancuso AM, Vincha KRR, Santiago DA. Educação alimentar e nutricional como prática de intervenção: reflexão e possibilidades de fortalecimento. *Phisys*. 2016;26(1):225-49.
- Cervato-Mancuso AM. Elaboração Programas Educativos em Alimentação e Nutrição. In: Diez-Garcia RWD, Cervato-Mancuso AM, organizadores. *Mudanças alimentares e educação nutricional*. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. p. 174-81.
- Delors J, coordenador. Educação: um tesouro a descobrir: relatório para a UNESCO da Comissão Internacional sobre Educação para o século XXI. 7. ed. São Paulo: Cortez; 2012. Disponível em: http://dhnet.org.br/dados/relatorios/a_pdf/r_unesco_educ_tesouro_descobrir.pdf.
- Diez-Garcia RWD. Mudanças alimentares e a Educação Alimentar e Nutricional. In: Diez-Garcia RWD, Cervato-Mancuso AM, organizadores. *Mudanças alimentares e a educação alimentar e nutricional*. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan; 2017; p. 3-16.

⁴De acordo com estilo Vancouver.

Gentil PC, Bandeira LM, Coutinho JG. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas / Conceitos, princípios e agenda pública. I. In: Diez-Garcia RWD, Cervato-Mancuso AM, organizadores. Mudanças alimentares e a educação alimentar e nutricional. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. p. 74-8.

Meirelles-Ruocco MB. Educação Alimentar e Nutricional: estudo de caso de um projeto interdisciplinar [dissertação]. São Paulo: Universidade de São Paulo, Faculdade de Odontologia; 2020. Versão Original.

Morin E. Os setes saberes necessários à educação do futuro. 2. ed. Rev. São Paulo: Cortez; Brasília (DF): UNESCO; 2011.

Nascimento MNC, Carvalho MCVS, Prado SD. Análise sobre orientações políticas de educação alimentar e nutricional. Demetra; 2017;12(3); 637-64.doi: 10.12957/demetra.2017.28669.

Padrão SM, Aguiar OB, Barão COD. Educação alimentar e nutricional: a defesa de uma perspectiva contra-hegemônica e histórico-crítica para educação. Demetra; 2017;12(3);665-82. doi:10.12957/demetra.2017.28642.

Recine E, Coutinho JG. Desenvolvimento de capacidades e troca de experiências por meio das redes sociais. O caso da rede Ideias na Mesa. Mudanças alimentares e educação nutricional. Rio de Janeiro. Guanabara- Koogan. 2017. p. 112-6 .

Santos LAS. Avanços e desdobramentos do marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas no âmbito da universidade e para os aspectos culturais da alimentação. Rev Nutri. 2013 set-out;26(5):595-600. doi:10.1590/S1415-52732013000500010.

Souza JG, Heinzle MRS. Dimensões contextuais e os atores de política da educação alimentar e nutricional. Arq Analít Polític Educ. 2019a mar;27(20):1-18. doi:10.14507/epaa.27.3936.

Souza JG, Heinzle MRS. Educação alimentar e nutricional: entre o tradicional e o dialógico. Ver Gepesvida. 2019b jun,9(1):1-11.