

MINISTÉRIO DA SAÚDE
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE

LABORATÓRIO DE INOVAÇÃO EM EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Uma Celebração dos 10 anos do Marco
de Referência de Educação Alimentar e
Nutricional para as Políticas Públicas



Série Técnica
Navegador SUS



LABORATÓRIO DE INOVAÇÃO
EDUCAÇÃO ALIMENTAR E
NUTRICIONAL

Brasília - DF
2023

MINISTÉRIO DA SAÚDE
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE

Série Técnica
NavegadorSUS

LABORATÓRIO DE INOVAÇÃO EM EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Uma Celebração dos 10 anos do Marco
de Referência de Educação Alimentar e
Nutricional para as Políticas Públicas



Brasília – DF
2023



Tiragem: 1ª edição – 2023 – versão eletrônica

Elaboração, distribuição e informações:

MINISTÉRIO DA SAÚDE
Secretaria de Atenção Primária à Saúde
Departamento de Prevenção e Promoção da Saúde
Coordenação-Geral de Alimentação e Nutrição
Esplanada dos Ministérios, bloco G,
Ed. Anexo, 4o andar, ala B Sul
CEP: 70058-900
Telefone: (61)3315-9004
Site: <https://aps.sau.gov.br>
E-mail: depros@sau.gov.br

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
Faculdade de Ciências da Saúde
Departamento de Nutrição
Observatório de Políticas de Segurança Alimentar
e Nutrição
Campus Universitário Darcy Ribeiro, Prédio do
Núcleo de Nutrição
Salas 1, 2 e 3 OPSAN – Asa Norte, Brasília (DF)
CEP: 70910-900
Telefone: (61) 3107-0087
Site: <https://www.opsan.unb.br/>
E-mail: opsan@unb.br

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DE SAÚDE
Coordenação de Determinantes da Saúde, Doenças
Crônicas não Transmissíveis e Saúde Mental
Escritório da OPAS/OMS no Brasil
Endereço: Lote 19 – Avenida das Nações, SEN – Asa
Norte, Brasília, DF
CEP: 70312-970
Telefone: (61) 3251-9595
Site: <https://www.paho.org/pt/brasil>
E-mail: comunicacao@paho.org

Coordenação geral:

Elisa Prieto Lara – OPAS/OMS
Elisabetta Recine – OPSAN/UnB
Gisele Ane Bortolini – MS
Luisete Moraes Bandeira – OPAS/OMS
Roberto Tápia – OPAS/OMS

Comitê gestor:

Ana Maria Maya
Elisabetta Recine
Luisete Bandeira

Secretariado executivo:

Caroline Domingues Corrêa
Laura Solléro de Paula
Maína R. Pereira Castro

Apoio técnico:

Cleomar Dias
Vanessa Pinheiro Borges

Comunicação:

Sílvia Sousa (Tapiri Comunicação)
Patrícia Nardini (Tapiri Comunicação)

Comitê consultivo:

Ligia Amparo
Vanille Pessoa
Thais Salema
Solange Castro

Comitê de avaliação das experiências:

Amábela Avelar
Ana Maria Maya
Anderson Carvalho
Andressa Fagundes
Andrea Sugai
Ariene Carmo

Bruna Nunes
Carolina Chagas
Cristine Garcia Gabriel
Erika Porto
Felipe Silva Neves
Flávia Ramos
Gabriella Carrilho Lins de Andrade
Géssica Mercia
Giovanna Soutinho
Giselle Melo
Jasilaine Passos
Jéssica Pedroso
Juliana Casemiro
Karla Moreira
Luciana Maldonado
Luíza Torquato
Mariana Lopes
Mariana Melgaço
Michel de Angelis
Micheli Dantas
Natacha Toral
Paula Leffa
Poliana Cardoso Martins
Rute Costa
Vivian Honorato

Organização e redação:

Caroline Domingues Corrêa
Laura Solléro de Paula
Maína R. Pereira Castro

Apresentação:

Kelly Alves

Reflexões do Comitê de Avaliação:

Andrea Sugai
Erika Porto

Revisão:

Carolina Chagas
Luciana Maldonado

Comentários:

Anelise Rizzolo
Elisabetta Recine
Inês Rugani Ribeiro de Castro
Janine Giuberti Coutinho
Ligia Amparo
Luciana Azevedo Maldonado
Mariana Fernandes Brito de Oliveira
Patrícia Chaves Gentil
Rafael Rioja Arantes
Regina Maria Ferreira Lang
Rute Costa
Thais Salema Nogueira de Souza
Vanille Valério Barbosa Pessoa Cardoso

Revisão:

Ana Maria Maya
Elisabetta Recine
Felipe Silva Neves
Kelly Alves
Luisete Bandeira
Marília Barreto Pessoa Lima Rodrigues
Sílvia Sousa

Projeto gráfico, diagramação, capa e arte-final:

All Type Assessoria Editorial Eireli

Normalização:

Daniel Pereira Rosa – Editora MS/CGDI

As fotografias presentes nesta publicação são de responsabilidade da Secretaria de Atenção Primária à Saúde.

Ficha Catalográfica

Brasil. Ministério da Saúde.

Laboratório de Inovação em Educação Alimentar e Nutricional : Uma celebração dos 10 anos do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as políticas públicas [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Universidade de Brasília, Organização Pan-Americana de Saúde. – Brasília : Ministério da Saúde, 2023.

98 p. : il. – (Série Técnica NavegadorSUS)

Modo de acesso: World Wide Web: http://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/laboratorio_inovacao_educacao_alimentar_10anos.pdf
ISBN 978-65-5993-523-9

1. Atenção Primária à Saúde. 2. Política Pública. 3. Educação Alimentar e Nutricional. I. Universidade de Brasília. II. Organização Pan-Americana de Saúde. III. Título.

CDU 614

Catalogação na fonte – Coordenação-Geral de Documentação e Informação – Editora MS – OS 2023/0275

Título para indexação:

Laboratory of Innovation in Food and Nutritional Education: A Celebration of 10 years of the Food and Nutrition Education Reference Framework for Public Policies



Lista de figuras

Figura 1 – Evento de lançamento do MREAN – 30/11/2012	13
Figura 2 – Registro de um dos encontros que contribuíram para a elaboração do MREAN	13
Figura 3 – Equipes CGEAN/MDS e OPSAN/UnB no stand da rede Ideias na Mesa no CONBRAN 2012	14
Figura 4 – Equipe Ideias na Mesa na celebração dos 3 anos da rede e do MREAN	14
Figura 5 – Atividade participativa realizada no Encontro de Educação Alimentar e Nutricional realizado pela rede Ideias na Mesa em novembro de 2015	14
Figura 6 – Participantes da primeira edição da Oficina “A ressignificação do cozinhar: um caminho para a comida de verdade” realizada no CONBRAN 2016	14
Figura 7 – Grupo de Docentes de EAN reunidos presencialmente no CONBRAN 2018	15
Figura 8 – Registro de uma das reuniões de planejamento da rede Ideias na Mesa com equipes CGEAN/MDS e OPSAN/UnB	15
Figura 9 – Números de experiências selecionadas na fase final do LIS-EAN por região do país	26



Lista de siglas

CEI	Centro de Educação Infantil
CGAN	Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição
CGEAN	Coordenação Geral de Educação Alimentar e Nutricional
CMS	Centro Municipal de Saúde
CONBRAN	Congresso Brasileiro de Nutrição
CPQ	Comer Pra Quê?
CRAS	Centro de Referência de Assistência Social
CREN	Centro de Recuperação e Educação Nutricional
DHAA	Direito Humano à Alimentação Adequada
EAN	Educação Alimentar e Nutricional
LEAN	Laboratório de Educação Alimentar e Nutricional
LIS-EAN	Laboratório de Inovação em Educação Alimentar e Nutricional
MREAN	Marco de Referência de Educação Alimentar para as Políticas Públicas
MS	Ministério da Saúde
NASF	Núcleo de Apoio à Saúde da Família
NEI	Núcleo de Ensino Infantil
OPAS	Organização Pan-Americana da Saúde
OPSAN	Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição
PANC	Plantas Alimentícias Não Convencionais
PNAE	Programa Nacional de Alimentação Escolar
PNAN	Política Nacional de Alimentação e Nutrição
SAN	Segurança Alimentar e Nutricional
SMS	<i>Short Message Service</i> (Serviço de Mensagens Curtas)
SUS	Sistema Único de Saúde
UnB	Universidade de Brasília
VISA	Vigilância Sanitária



i	Despertando paixões de ensinar e de aprender em nutrição: experiências pedagógicas envolvendo crianças e graduandos	37
ii	O Pão no 3º Ano: a culinária na Escola Waldorf como prática de EAN	40
3.3.3	Eixo III – Assistência Social	43
i	Ensinação da Gastronomia na Uni_Diversidade da Quebrada	43
ii	Projeto de Educação Alimentar e Nutricional para os beneficiários do Programa Cartão Prato Cheio	45
3.3.4	Eixo IV – Outros campos de prática	48
i	Participação Social no Aperfeiçoamento da Cartilha Educativa da Vigilância Sanitária de Itajaí/SC sobre Manipulação Segura de Pescados	48
ii	O movimento Comer Pra Quê no diálogo com jovens do campo e da cidade: Oficinas PlantAção	51
iii	Agricultura Participativa pelo coletivo Arte & Escola na Floresta	54
iv	Série: Da Agricultura à Mesa das Famílias Cruzenses	57
3.4	Reflexões do comitê avaliativo	59
4	Uma década do MREAN: comentários à luz do contexto atual	61
4.1	Educação Alimentar e Nutricional na perspectiva da Segurança Alimentar e Nutricional e da Interseccionalidade	62
4.2	Sustentabilidade social, ambiental e econômica	64
4.3	Abordagem do sistema alimentar, na sua integralidade	64
4.4	Valorização da cultura alimentar local e respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes de diferentes naturezas	65
4.5	A comida e o alimento como referências; Valorização da culinária enquanto prática emancipatória	66
4.6	A promoção do autocuidado e da autonomia	67
4.7	A Educação enquanto processo permanente e gerador de autonomia e participação ativa e informada dos sujeitos	67
4.8	A diversidade nos cenários de prática	68
4.9	Intersetorialidade	68
4.10	Planejamento, avaliação e monitoramento das ações	69
5	Comentários finais	70
	Referências	72
	Bibliografia	74
	Apêndice – Catálogo de experiências	76
	Apêndice A – Eixo da Saúde	77
	Apêndice B – Eixo da Educação	80
	Apêndice C – Eixo dos Outros Campos de Prática	96

Apresentação do Ministério da Saúde



A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) inclui a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) como parte do elenco de estratégias a serem desenvolvidas para a promoção da alimentação adequada e saudável, devendo ocorrer por meio de processo dialógico entre profissionais de saúde e a população para o exercício da autonomia e do autocuidado.

Reconhecendo que as práticas de EAN são objeto de ação multiprofissional, intersetorial e transdisciplinar, a PNAN indica como prioridade a elaboração e pactuação de agenda integrada - intra e intersectorial - de educação alimentar e nutricional para o desenvolvimento de capacidades individuais e coletivas com os diversos setores afetos ao tema. Nesse sentido, o Ministério da Saúde colaborou ativamente para a construção do Marco de Referência em EAN para políticas públicas no Brasil (MREAN), lançado em 2012.

Os Guias Alimentares publicados pelo Ministério da Saúde constituem-se como referenciais para as práticas de EAN a serem desenvolvidas tanto na rede de serviços de saúde quanto em outros setores e equipamentos sociais dos territórios. Conforme aponta o MREAN, a atuação em rede amplia o impacto das ações e, assim, permite o cultivo da ideia de alimentação adequada e saudável como valor social e como direito pela sociedade.

Considerando todas as dificuldades em desenvolver práticas referenciadas na realidade local, problematizadoras e construtivistas em meio aos contrastes e as desigualdades sociais que interferem no direito universal à alimentação, faz-se necessário promover a troca de experiências sobre práticas de EAN que sejam inovadoras nesse cenário. É frente a este desafio que o Ministério da Saúde participa da parceria para o lançamento do Laboratório de Inovação em Educação Alimentar e Nutricional (LIS-EAN) em celebração aos 10 anos de publicação do MREAN.

Espera-se que o LIS-EAN inspire práticas de EAN que promovam um agir crítico sobre a questão alimentar e nutricional das populações e territórios, contribuindo para a mobilização social em defesa da promoção da saúde e da segurança alimentar e nutricional.

Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição

Ministério da Saúde

Apresentação da Universidade de Brasília



Como tudo que visa contribuir com processos de transformação, a Educação Alimentar e Nutricional requer estratégias específicas para os diferentes sujeitos sociais, que dialoguem, de uma maneira legítima, com os modos de ser, viver, compreender o mundo e com as diferentes histórias que, de maneira dinâmica e cotidiana, criam e recriam como a (não) alimentação, o (não) comer, acontece da vida das pessoas e comunidades. Não há folha em branco para algo tão fundamental e que define nossa existência. Carregamos memórias e valores, encontramos modos de lidar com nossas necessidades e possibilidades. Entre tantos, talvez este seja um dos maiores desafios de quem atua em EAN, se despir das soluções prontas, desenvolver escuta e olhar sensíveis, não apenas para as pessoas mas para o contexto no qual vivem, para assim conseguir dialogar saberes. Em um dos projetos que desenvolvemos, conversando com mulheres logo nos primeiros encontros, uma delas disse “antes de saber o que eu como, deixa eu contar como vivo”¹. Até hoje não sei se esta frase foi falada ou se formou no coletivo. Só sei que reverbera o tempo todo e reafirma sua verdade.

Seja qual for a dimensão que se analise, identificamos o dinamismo e a complexidade que expressam o papel que a alimentação tem desde a economia global, pobreza, fome, nas grandes questões contemporâneas como a crise climática à vida cotidiana. Portanto, contribuir para o desenvolvimento de práticas alimentares saudáveis e sustentáveis não é um objetivo banal, muito menos pontual. É contribuir para que nos tornemos sujeitos sociais que compreendam como o alimento constrói não apenas corpos mas sociedades. E para que estes corpos sejam saudáveis, para que este planeta continue a nos abrigar e as sociedades sejam justas é necessário uma profunda transformação.

Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição. Departamento de Nutrição

Universidade de Brasília

¹ RECINE, E. *et al.* **Mulheres do Recanto**: Antes de saber o que eu como, deixa eu contar como eu vivo. Brasília: Universidade de Brasília, Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição, 2016. Disponível em: https://dcd1797f-36f5-4865-8402-5eca62d55089.filesusr.com/ugd/c501ea_7dd6b3c839b24ae28ce76cb61ca2677f.pdf. Acesso em: 3 jul. 2023.



1 Introdução

1.1 Laboratório de Inovação em Educação Alimentar e Nutricional (LIS-EAN) como celebração dos 10 anos do Marco de Referência de EAN para Políticas Públicas (MREAN)

Esta publicação representa o Laboratório de Inovação em Educação Alimentar e Nutricional (LIS-EAN), iniciativa para celebração de uma década do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (MREAN) realizada no segundo semestre de 2022 pela Organização Pan-Americana da Saúde/Organização Mundial da Saúde (OPAS/OMS), em parceria com a Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde (CGAN/DEPROS/MS) e do Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição (OPSAN/UnB).

A definição e princípios apresentados no MREAN (Brasil, 2012a) têm o propósito de contribuir com os parâmetros conceituais e práticos da EAN nos diferentes campos e setores para que possam alcançar o máximo de resultados possíveis. Nesse sentido, a EAN integrada a estratégias mais amplas de proteção e promoção da alimentação adequada e saudável, poderá contribuir para melhorar a qualidade de vida da população.

O Marco adota como conceito de EAN, “Educação Alimentar e Nutricional, no contexto da realização do Direito Humano à Alimentação Adequada e da garantia da Segurança Alimentar e Nutricional, é um campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis. A prática da EAN deve fazer uso de abordagens e recursos educacionais problematizadores e ativos que favoreçam o diálogo junto a indivíduos e grupos populacionais, considerando todas as fases do curso da vida, etapas do sistema alimentar e as interações e significados que compõem o comportamento alimentar” (Brasil, 2012a).

A EAN está presente em diferentes cenários de prática como as escolas, unidades de assistência social, organizações da sociedade civil, comunitárias, religiosas, em ambientes de trabalho, no campo e na cidade. Na Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) (Brasil, 2012b), a EAN se apresenta de maneira transversal, em todas as suas diretrizes. A primeira delas, “Organização da Atenção Nutricional”, prevê a EAN enquanto integrante das ações de promoção, prevenção e tratamento. Na diretriz 2 – “Promoção da Alimentação Adequada e Saudável” a EAN está contextualizada em um dos campos de ação da promoção da saúde, qual seja, o de desenvolvimento de habilidades pessoais, por meio de processos participativos e permanentes. Na diretriz 9 – “Cooperação e articulação para a Segurança Alimentar e Nutricional” a EAN, aliada às estratégias de regulação de alimentos (Diretriz 7), de incentivo à criação de ambientes institucionais promotores de alimentação adequada e saudável, é pilar para a promoção da alimentação adequada e saudável.

O texto atual da PNAN também prioriza a elaboração e a pactuação de uma agenda integrada intra e inter-setorial da EAN, criando oportunidades para avançar na agenda de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável a partir das práticas entre os diversos setores (Santos *et al.*, 2021). Amparo-Santos e Diez-Garcia



(p. S59, 2021) reconhecem o Marco de Referência como “essencial, tanto para a condução das diretrizes da PNAN como pelo seu potencial de ampliação da intersetorialidade e interdisciplinaridade de saberes que estão envoltos ao campo de alimentação e nutrição”.

Tendo em vista que em 2022 foi celebrado 10 anos de publicação do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional e que os Laboratórios de Inovação em Saúde (<https://apsredes.org/laboratorios/>) são uma ferramenta de gestão do conhecimento que visa transformar o conhecimento tácito, em explícito, por meio da identificação de experiências empiricamente qualificadas como exitosas, esse Laboratório de experiências de EAN teve como objetivo sistematizar o conhecimento de maneira a ampliar o acesso e o compartilhamento entre gestores e profissionais da saúde e, de outros setores, visando o aprimoramento dos processos de trabalho, proporcionando visibilidade para práticas que respondam de forma eficaz aos desafios impostos à promoção da saúde e à Educação Alimentar e Nutricional no país.

Nas próximas páginas serão apresentados registros do passado, panorama do presente e perspectivas futuras para a EAN no Brasil. Iniciamos com um memorial da rede virtual de EAN e o seu reconhecimento para a difusão do MREAN. Em seguida, apresentamos os procedimentos metodológicos que foram adotados no LIS-EAN, assim como os resultados obtidos. As 59 experiências selecionadas são apresentadas em diferentes formatos (vídeo, relato escrito expandido e resumido) e reflexões sobre todo o processo são compartilhadas pelos comitês consultivo e avaliativo do LIS-EAN. Por fim, propomos tecer comentários sobre o MREAN e seus princípios à luz do contexto atual.

Portanto, é com alegria que te convidamos para uma deliciosa leitura deste e-book como estratégia de celebrar o MREAN e ainda contribuir para reflexão, inspiração e transformação das práticas em EAN.

Viva o Marco!

1.2 Memorial Ideias na Mesa: um reconhecimento ao papel da rede virtual de educação alimentar e nutricional no Brasil

Uma década de MREAN certamente é sinônimo de muitas histórias para contar, reflexões a se partilhar e pessoas para se lembrar. O dia 30 de novembro de 2012 se tornou literalmente um marco histórico no pensar, falar e agir da Educação Alimentar e Nutricional em nosso país. O documento foi fruto de uma construção participativa de pessoas que praticam, acreditam e são comprometidas com EAN para a realização do Direito Humano à Alimentação Adequada e para a construção de um Brasil mais saudável. A crescente incorporação de seus princípios nas ações educativas nos diversos campos de prática revela o potencial do Marco para os mais diversos atores.

Olhando para trás, é necessário destacar uma iniciativa que foi lançada na mesma data que o Marco como estratégia para que as palavras contidas no documento se tornassem vivas Brasil afora.



Para possibilitar a troca de experiências de EAN e o apoio à formação de profissionais para atuarem nessa agenda, a partir do Marco, em 2012 foi lançada a Rede virtual Ideias na Mesa que além de dar visibilidade às experiências de EAN, oferecia referenciais teóricos, técnicos e metodológicos, fortalecendo a troca de informações, conhecimentos e práticas (Recine & Coutinho, 2017; Pereira-Castro *et al.*, 2017).

A Rede foi descontinuada em 2019, quando contava com mais de 9 mil usuários e com 341 experiências cadastradas, realizadas por diferentes profissionais em diferentes campos de prática da saúde, educação, assistência social, extensão universitária, sociedade civil, entre outros e em todos os estados brasileiros. A descontinuidade do Ideias na Mesa interrompeu um processo reflexivo e de troca de experiências importantíssimo que contribuiu para qualificação tanto da prática como da formação de profissionais.

No evento de celebração de uma década do MREAN promovido pelo LIS-EAN na mesma data que o Marco foi lançado há 10 anos atrás, foi proposto a elaboração de um memorial colaborativo da rede Ideias na Mesa, convidando as pessoas que viveram essa época a partilharem fotos, registros e mensagens em um mural virtual que foi criado com o uso da ferramenta padlet (<https://padlet.com/laboratorioean/vdabk4h-febse1qex>). Se você também tem uma memória da rede, te convidamos a partilhá-la nesse memorial digital.

Das várias potencialidades do Ideias na Mesa, certamente a de conectar pessoas por meio da troca de experiências se destaca. Ali era um espaço para refletir sobre nossa prática, buscar referências, se qualificar e também inovar. Nesta seção do e-book, compartilhamos alguns registros como forma de reconhecimento das várias pessoas que fizeram parte dessa história, contribuindo para a disseminação e fortalecimento do Marco por meio da rede Ideias na Mesa.

Figura 1 – Evento de lançamento do MREAN – 30/11/2012



Figura 2 – Registro de um dos encontros que contribuíram para a elaboração do MREAN



Figura 3 – Equipes CGEAN/MDS e OPSAN/UnB no stand da rede Ideias na Mesa no CONBRAN 2012



Figura 4 – Equipe Ideias na Mesa na celebração dos 3 anos da rede e do MREAN



Figura 5 – Atividade participativa realizada no Encontro de Educação Alimentar e Nutricional realizado pela rede Ideias na Mesa em novembro de 2015

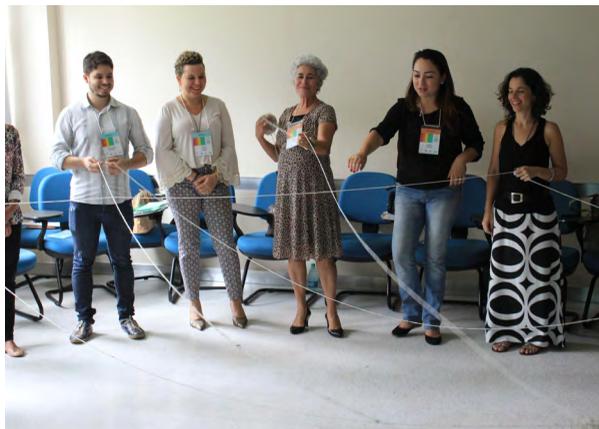


Figura 6 – Participantes da primeira edição da Oficina “A resignificação do cozinhar: um caminho para a comida de verdade” realizada no CONBRAN 2016



Figura 7 – Grupo de Docentes de EAN reunidos presencialmente no CONBRAN 2018



Figura 8 – Registro de uma das reuniões de planejamento da rede Ideias na Mesa com equipes CGEAN/MDS e OPSAN/UnB



É impossível dissociar os primeiros anos do Marco da rede Ideias na Mesa. Por isso, essa é uma parte da história importante a ser lembrada. A iniciativa em si não existe mais, mas a rede de pessoas que foi impulsionada por ela permanece firme e crescente de modo a propiciar a contínua construção do Marco e seus desdobramentos para o presente e futuro.

☞ Você sabia?

- As publicações autorais da rede Ideias na Mesa podem ser acessadas no acervo disponibilizado no site do OPSAN pelo link: <https://www.opsan.unb.br/biblioteca-ideiasnamesa>. Lá é possível encontrar todas as edições da revista Ideias na Mesa, os livros de receitas e também o caderno de colorir!
- Já os cursos online estão disponíveis no portal de capacitação do Ministério de Desenvolvimento Social neste link: <https://moodle.cidadania.gov.br/ead/course/index.php?categoryid=129>.
- Os vídeos produzidos pela rede que vão desde animações até *Hangouts* (bate-papo com pessoas convidadas) podem ser acessadas no canal do *Youtube*: <https://www.youtube.com/redeideiasnamesa>
- E se ainda deseja relembrar alguns momentos da rede, diferentes registros fotográficos encontram-se disponíveis por aqui: <https://www.flickr.com/photos/130865623@N06/albums>





2 Metodologia de avaliação das experiências

2.1 Inovação em educação alimentar e nutricional? Reflexões do comitê consultivo para o LIS-EAN

“A criatividade é um catalisador por excelência das aproximações de opostos”. Nise da Silveira

A construção da proposta do LIS-EAN contou com o apoio de um Comitê Consultivo que, em seus diálogos, trouxe uma reflexão sobre a concepção de inovação inerente aos Laboratórios de Inovação em Saúde (<https://apsredes.org/laboratorios/>) e sua aplicação ao campo da EAN.

Você já parou para pensar sobre o que é inovação? Existe consenso sobre o que é inovação? Diferentes lentes podem ser utilizadas para entender essa questão. E quando se fala de sucesso? E êxito? Estamos propondo um Laboratório de Experiências de EAN bem-sucedidas, inovadoras, exitosas? Mas como podemos medir o sucesso? O que é sucesso?

Uma década do Marco e o que esperamos das experiências de EAN atualmente? Há de se esperar novidades? Como seria isso? Estamos conseguindo incluir os princípios propostos para as ações?

A partir desses questionamentos, defendemos que não se deveria falar sobre a experiência de sucesso, mas sobre o sucesso da experiência, já que a experiência é vivenciada de forma singular por cada pessoa que participa dela. Para Vanille Pessoa, é importante que se reconheça que o ato de errar também faz parte do processo de aprender, assim, a inclusão de experiências que, a partir de algum critério centrado eminentemente em resultados, pudessem ser consideradas como “não-exitosas” poderia ser uma possibilidade a ser considerada. A inovação deste Laboratório está em proporcionar um processo e adotar uma linguagem que permaneça alinhada à essência do conceito de EAN posto pelo Marco.

Ligia Amparo compartilha que, “para além de critérios avaliativos sobre o que deu ou não certo, deve-se ter o olhar atento à experiência, incorporando nossa potência de reflexividade sobre ela, de modo a buscar a criticidade sobre os limites e possibilidades trazidos por ela, assim como sua capacidade de ser revivida. Entretanto, o ser revivida não deve significar necessariamente a capacidade de replicação da experiência, mas a sua potencialidade em realizar novas experiências”. Thais Salema acrescenta que quando se trata de educação, valorizar e conhecer o processo é mais importante que o resultado final. O processo é o espaço do encontro, do desafio, da criatividade, da experiência singular e da construção de novos conhecimentos e sentidos. Ela sugere que “a inovação está na busca de transformar realidades que precisam ser transformadas para uma vida digna, justa e boa de se viver”.

Sem dúvida, o LIS-EAN demonstra o quanto podemos compartilhar e aprender com as experiências de si e de outras pessoas ao redor do país. Mais que uma celebração dos 10 anos do MREAN, o Comitê Consultivo acredita que o LIS-EAN é um convite para a criatividade na nossa essência de ser. Criatividade não apenas para gerar uma nova experiência, mas também para olhar as experiências já em curso, em desenvolvimento, e resignificá-las a partir da nossa potência de reflexão, do agir e do fazer. Isto é uma convocatória para



que valorizemos as experiências que estamos desenvolvendo. Elas são boas experiências, importantes para que nós façamos e estejamos inseridos nesse processo de formação coletiva.

2.2 Eixos temáticos

As experiências do LIS-EAN foram organizadas, desde a etapa de inscrição até a apresentação após a seleção, em quatro eixos temáticos:

Eixo I – EAN no campo da Saúde

- As experiências de Educação Alimentar e Nutricional a serem incluídas neste eixo deveriam ter foco em ações, iniciativas, estratégias, práticas, realizadas a partir de abordagens coletivas, e/ou desenvolvimento de metodologias e/ou instrumentos educativos, que tenham como principal campo de prática o setor Saúde.
- Esperava-se que as experiências inscritas neste eixo acontecessem em locais das Redes de Atenção à Saúde, como Unidades Básicas de Saúde, Saúde da Família, Academias da Saúde, Policlínicas, Ambulatórios, Hospitais, Bancos de Leite, entre outros.
- Pessoas envolvidas no Sistema Único de Saúde em seus diferentes níveis de atenção à Saúde foram incentivadas a participar do LIS-EAN por meio da partilha de experiências de EAN dirigidas a grupos saudáveis e/ou com doenças e agravos.

Eixo II – EAN no campo da Educação

- As experiências de Educação Alimentar e Nutricional a serem incluídas neste eixo deveriam ter foco em ações, iniciativas, estratégias, práticas, realizadas a partir de abordagens coletivas, e/ou desenvolvimento de metodologias e/ou instrumentos educativos, que tenham como principal campo de prática o setor Educação.
- Esperava-se receber neste eixo experiências que ocorrem/ram em creches, escolas públicas e privadas de ensino infantil, ensino fundamental e médio, incluindo o EJA; além das universidades. Pessoas envolvidas no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), em projetos/programas educativos nas escolas privadas e em projetos de extensão universitária/pesquisa foram incentivadas a participar do LIS-EAN.

Eixo 3 – EAN no campo da Assistência Social

- As experiências de Educação Alimentar e Nutricional a serem incluídas neste eixo deveriam ter foco em ações, iniciativas, estratégias, práticas, realizadas a partir de abordagens coletivas, e/ou desenvolvimento de metodologias e/ou instrumentos educativos, que tenham como principal campo de prática o setor Assistência Social.
- Esperava-se receber neste eixo experiências que ocorrem/ram em equipamentos sociais, como Centros de Referência de Assistência Social (CRAS), Centros de Referência Especializados de Assistência Social (CREAS), Centros de Atenção Psicossocial (CAPs), Centros de Convivência, Acolhimento Institucional de Crianças e Adolescentes, Acolhimento Institucional de População de Rua, Plantão Social, Centro Comunitário, Conselho Tutelar, instituições de longa permanência de Idosos, entre outros.



Eixo IV – EAN em outros campos de prática

- As experiências de Educação Alimentar e Nutricional a serem incluídas neste eixo deveriam ter foco em ações, iniciativas, estratégias, práticas, realizadas a partir de abordagens coletivas, e/ou desenvolvimento de metodologias e/ou instrumentos educativos, que tenham como principal campo de prática outros setores e áreas não contemplados nos eixos I, II e III, como por exemplo: Agricultura; Esporte e lazer; Trabalho; Segurança Alimentar e Nutricional; Abastecimento; Meio Ambiente; Cultura; e também em ambientes de trabalho, entre outros.
- Neste eixo, esperava-se receber experiências que ocorrem/ram nos setores de Esporte e Lazer, como centros desportivos e de recreação, áreas de lazer e clubes; do Trabalho, como empresas do Programa de Alimentação do Trabalhador e demais empresas; da Agricultura, como comunidades da agricultura familiar; de Segurança Alimentar e Nutricional, como restaurantes populares e cozinhas comunitárias; de Abastecimento, como CEASAs, feiras, mercados, sacolões, banco de alimentos; e da Cultura, como pontos de cultura e outras atividades culturais.

Em todos os eixos foi incentivado a inscrição de experiências realizadas por equipes multiprofissionais e/ou ações intersetoriais.

2.3 Processo de inscrição

As inscrições das experiências ocorreram pelo Portal da Inovação da Gestão do SUS – APS Redes pelo link <https://apsredes.org/educacaoalimentarenutricional/>, no período de 02 de setembro de 2022 a 14 de outubro de 2022.

As pessoas interessadas preencheram um formulário próprio do LIS-EAN para inscreverem suas experiências com dados relacionados ao público participante, organização promotora, cidade, estado e região, local de atuação, objetivos, princípios do MREAN, etapas de desenvolvimento da iniciativa (identificação de necessidades, diagnóstico, planejamento, metodologias e recursos, avaliação), documentos e links relacionados, assim como o envio de uma Declaração de Compromisso, de isenção de conflitos de interesses, e a de Cessão de Direitos Autorais para divulgação da experiência.

Somente foram aceitas inscrições de uma única experiência por proponente, por eixo temático, e que declarasse não ter conflito de interesses.



O que foi considerado como conflito de interesses² no LIS-EAN?

Associação, afiliação ou link com atores do setor comercial, entidades de setores das indústrias de armas, tabaco, álcool, indústrias, empresas e organizações relacionadas a quaisquer outras organizações e/ou alianças e iniciativas concebidas, fundadas, financiadas, lideradas, controladas ou organizadas por essas indústrias e empresas, cujos:

- Produtos que incluam organismos geneticamente modificados, agrotóxicos, fertilizantes sintéticos, bebidas e produtos comestíveis com altas concentrações de açúcar, gorduras, sal, energia, outros produtos ultraprocessados ou quaisquer outros produtos que necessitem ter sua demanda, oferta ou disponibilidade reduzida para melhorar a alimentação e a saúde da população; e/ou cujas.
- Práticas que incluam:
 1. Publicidade, promoção e outras estratégias mercadológicas que visem aumentar a demanda pelos referidos produtos e/ou promovam ou estimulem modos de comer não saudáveis, tais como comer excessivamente, comer sozinho, comer sem pensar, comer compulsivamente, comer rápido, ou modos de produzir alimentos pautados pelo uso de agrotóxicos e organismos geneticamente modificados, ou;
 2. Lobby contra medidas legislativas, econômicas, jurídicas ou socioculturais que visem à redução da produção, abastecimento, disponibilidade ou demanda dos referidos produtos e/ou da exposição aos referidos modos não saudáveis de comer e produzir alimentos; e/ou cujas
 3. Políticas, objetivos, princípios, visões, missões e/ou metas que incluam ou se relacionem com o aumento da produção, abastecimento, disponibilidade ou demanda dos referidos produtos e/ou com a expansão de oportunidades e promoção dos referidos modos não saudáveis de comer e produzir alimentos.

Alguns exemplos de experiências de Educação Alimentar e Nutricional que configuram conflito de interesses:

- Ser financiado ou ter recebido qualquer tipo de apoio (técnico, infraestrutura, equipe, financeiro etc) por entidades e atores acima citados;
- Utilizar material educativo e/ou publicitário de empresas privadas ou fundações/organizações a elas relacionadas que atuam direta ou indiretamente com o setor alimentício, farmacêutico, tabaco, bebidas alcoólicas.

As pessoas proponentes para inscrição das experiências poderiam ser:

- Gestores e/ou servidores públicos, das esferas federal, estadual, municipal ou do Distrito Federal, que atuem em setores afins à temática (saúde, educação, assistência social, desenvolvimento rural, agricultura e abastecimento e similares).
- Integrantes de coletivos ou de organizações e associações da sociedade civil, organizações não governamentais que comprovem vínculo com a experiência a ser inscrita.
- Integrantes de grupos de extensão e/ou pesquisa em universidades que comprovem vínculo com a experiência a ser inscrita.

² Os critérios de conflito de interesses foram descritos no ato de inscrição e elaborados pela equipe técnica do LIS-EAN com base no documento: ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. **Prevenção e gestão de conflitos de interesse em programas de nutrição no âmbito nacional.** Roteiro de implementação do projeto de abordagem da Organização Mundial da Saúde nas Américas. Washington, D.C.: OPAS, c2022. Disponível em: https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/55947/OPASNMH%20RF%2021%200014_por.pdf?sequence=1&isAllowed=y. Acesso em: 3 jul. 2023.



- Integrantes de iniciativas livres de Conflito de Interesses que desenvolvem experiências no setor privado, como por exemplo, em escolas e ambientes de trabalho.
- Integrantes de Povos Indígenas e Povos e Comunidades Tradicionais (Decreto n.º 6.040/2007).

2.4 Processo de avaliação das experiências

A análise das experiências inscritas foi feita por uma Comissão composta por representantes da Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS/OMS), da Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde, do Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição (OPSAN/UnB), e especialistas no tema convidados pela equipe do LIS-EAN. O desenvolvimento do laboratório se realizou em duas etapas detalhadas a seguir.

Conforme especificações descritas no Edital de Chamamento Público (<https://apsredes.org/wp-content/uploads/2022/09/Edital-LIS-EAN-2022.pdf>), o processo de avaliação foi desenvolvido em duas etapas:

1ª etapa: (ELIMINATÓRIA) – Análise, triagem e homologação das experiências inscritas, segundo adequação ao eixo temático escolhido, cumprimento dos requisitos, exigências e condições estabelecidas nesta Chamada Pública

Foram eliminadas nesta etapa de avaliação, as experiências que:

- a) Eram individuais e sem vinculação institucional.
- b) Não se adequavam à proposta e ao objeto do edital (tema e experiência).
- c) Estavam duplicadas e inscritas em mais de um eixo temático, sendo apenas mantida para análise uma das inscrições.
- d) Eram relatos exclusivamente teóricos ou experiências que não demonstraram aplicação prática, análises e reflexões a partir delas.
- e) Apresentaram preenchimento incompleto do formulário de inscrição.
- f) As respostas das questões discursivas do formulário não tratavam do tema e/ou aspecto solicitado.
- g) Que apresentaram conflito de interesses na sua origem e/ou de seus proponentes, por meio de associação, afiliação ou link com qualquer entidade de setores das indústrias envolvidos na fabricação, venda, distribuição de álcool, pesticidas, tabaco, comida, bebida, medicamentos e produtos relacionados e prestação de serviços de saúde, e qualquer afiliada de tal entidade.



2ª etapa: (CLASSIFICATÓRIA e ELIMINATÓRIA) – Análise das propostas habilitadas na 1ª etapa (experiências inscritas e não eliminadas na 1ª etapa)

Nesta etapa cada experiência foi avaliada por pares e para serem habilitadas deveriam obter a média das duas avaliações recebidas com, no mínimo, 115 pontos (70%).

A avaliação das experiências considerou os critérios de:

- a) Adequação da proposta aos objetivos e eixos do edital.
- b) Contemplação de princípios do campo no qual a experiência está inserida.
- c) Alinhamento da experiência a pelo menos um dos princípios para ações de Educação Alimentar e Nutricional apresentados no Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas.
- d) Alinhamento da experiência aos princípios e diretrizes oficiais da alimentação adequada e saudável, preconizadas pelo Ministério da Saúde, por meio dos Guias Alimentares para a População Brasileira (2014) e para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos (2019).
- e) Alinhamento da experiência aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da Agenda 2030 da Organização das Nações Unidas.
- f) Adequação da descrição das etapas de desenvolvimento da experiência.
- g) Possibilidade de adaptação, inspiração ou desenvolvimento da experiência em outros cenários e contextos.

O Comitê Gestor e Secretariado Executivo do LIS-EAN promoveram encontros virtuais com as (os) avaliadoras (es). Foram apresentadas informações sobre o edital do LIS-EAN, seus objetivos, os critérios de avaliação e o formulário para pontuação de cada item e justificativa correspondente. Além disso, durante o processo de avaliação, um grupo de aplicativo de troca de mensagens foi criado para facilitar a comunicação. Depois desses encontros, as experiências foram avaliadas por pares no sistema do portal APS Redes de modo que cada avaliador(a) não tivesse acesso às avaliações de outras pessoas.

Caso alguma experiência inscrita e homologada tivesse autoria de alguma pessoa do Comitê Avaliativo, a Comissão Organizadora garantiu o alocamento dela para outros (as) avaliadores (as) a fim de evitar conflitos de interesses.

O processo de avaliação foi delineado para proporcionar a aprendizagem e reflexão sobre a prática, tanto para quem avalia quanto para quem é avaliada/o. Assim, um instrumento foi elaborado a partir do MREAN, conforme quadro abaixo. Para cada item, foi disponibilizado um espaço para que o/a avaliador/a pudesse justificar a pontuação atribuída. Após a divulgação do resultado, as pessoas proponentes tiveram acesso à avaliação da respectiva experiência.



Quadro 1 – Itens de avaliação do LIS-EAN e seus critérios de pontuação e pesos

INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO DE EXPERIÊNCIA INSCRITA –LAB-EAN			
Código identificador da inscrição:			
TÍTULO DA EXPERIÊNCIA: Critérios de avaliação da categoria VALOR: de 0 a 5, sendo 0 – discordo totalmente e 5 – concordo totalmente.			
Apenas para o tópico 2 – Princípios do Marco relacionados à Experiência: critérios de avaliação da categoria VALOR: de 0 a 5, sendo 0 = nenhum princípio; 1 = um a dois princípios; 2 = três a quatro princípios; 3 = cinco a seis princípios; 4 = sete a oito princípios; 5 = nove (todos) princípios			
A categoria PESO refere-se à relevância do item, é fixa e não sofre alteração na avaliação das respostas da categoria VALOR.			
1. Princípios gerais relacionados à Experiência	VALOR	PESO	TOTAL
1.1 A experiência contempla os princípios do campo no qual está inserida (do SUS, SISAN, SUAS, PNAE, etc)		2	0
1.2 A experiência está alinhada aos princípios e diretrizes oficiais da alimentação adequada e saudável, preconizadas pelo Ministério da Saúde, por meio dos Guias Alimentares.		5	0
1.3 A experiência está alinhada aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável.		1	0
2. Princípios do Marco relacionados à Experiência			
Dos 9 princípios do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas para ações de Educação Alimentar e Nutricional, a experiência reflete quantos?		5	0
3. Etapas de desenvolvimento da Experiência			
3.1 O desenvolvimento das etapas da experiência foi participativo, envolvendo os sujeitos da ação.		5	0
3.2 Foi realizado diagnóstico para o planejamento da experiência.		2	0
3.3 Foram descritas as abordagens e recursos educacionais utilizados na experiência.		1	0
3.4 Foram descritas as metodologias ativas utilizadas na experiência.		5	0
3.5 A experiência utilizou métodos para monitoramento e/ou avaliação da experiência.		3	0
4. Resumo da Experiência			
O resumo revela a possibilidade de adaptação, inspiração ou desenvolvimento da experiência em outros cenários e contextos.		4	0
TOTAL			0

Fonte: Secretariado Executivo do Laboratório de Inovação em Educação Alimentar e Nutricional, 2022.





3 Experiências selecionadas para o LIS-EAN

3.1 Visão Geral da experiências

O LIS-EAN recebeu 123 inscrições de experiências, sendo 33 do Eixo 1 – EAN no campo da Saúde, 66 do Eixo 2 – EAN no campo da Educação, 7 do Eixo 3 – EAN no campo da Assistência Social e 17 experiências do Eixo 4 – EAN em outros campos de prática. Em relação à localização em que cada experiência ocorria, 10 experiências eram da Região Norte, 23 da Região Nordeste, 27 da Região Centro-Oeste, 45 da Região Sudeste e 18 da Região Sul. Deste total, apenas 8 experiências não foram homologadas. Após o período de reconsideração de resultado, 116 experiências foram selecionadas para a 2ª etapa do LIS-EAN.

A segunda etapa do LIS-EAN contou com 30 avaliadores, devidamente treinados, que avaliaram em média de 8 a 9 experiências cada. Cada experiência recebeu avaliação de 2 avaliadoras/es e a média do somatório de pontos configurou a pontuação final dela.

De acordo com os critérios, 60 (sessenta) experiências não foram habilitadas na 2ª etapa. Entretanto, após o período de reconsideração de resultado, 3 (três) dessas experiências alcançaram novas pontuações que a habilitaram para a seleção. Logo, considerando todos os critérios apresentados no Edital de Chamamento Público, 59 (cinquenta e nove) experiências alcançaram, no mínimo, 115 pontos da média das notas das duas avaliações recebidas – o que corresponde ao aproveitamento igual ou superior a 70% da nota média. Essas experiências foram classificadas para: (i) receber um certificado de reconhecimento da experiência; e (ii) compor o e-book do LIS-EAN.

Do total de 59 experiências selecionadas, 8 são do Eixo 1 – EAN no campo da Saúde, 37 do Eixo 2 – EAN no campo da Educação, 3 do Eixo 3 – EAN no campo da Assistência Social e 11 do Eixo 4 – EAN em outros campos de prática. No que se refere à localização de cada experiência, 7 experiências são da Região Norte, 12 da Região Nordeste, 11 da Região Centro-Oeste, 24 da Região Sudeste e 5 da Região Sul.



Figura 9 – Números de experiências selecionadas na fase final do LIS-EAN por região do país



Fonte: Secretariado Executivo do Laboratório de Inovação em Educação Alimentar e Nutricional, 2022.

3.2 Experiências selecionadas apresentadas no evento virtual de celebração de uma década do Marco

No dia 30 de novembro de 2022, mesma data de lançamento do MREAN há 10 anos, foi realizado o evento de celebração de uma década no documento pelo canal do Youtube do Portal da Inovação na Gestão do SUS. No evento, foram apresentados os resultados do LIS-EAN, assim como os relatos de quatro experiências que foram selecionadas, sendo uma de cada eixo. A escolha delas foi feita com base na diversidade dos públicos, cenários, setores e municípios para melhor representar o LIS-EAN no evento virtual de celebração do MREAN. O vídeo de cada pode ser visualizado ao clicar nas imagens correspondentes logo a seguir:

3.2.1 Eixo I – Saúde

Oficina de Alimentação Saudável

- **Instituição/Organização promotora:** Núcleo de Apoio a Saúde da Família-NASF/Recife.
- **Cidade/Estado:** Recife – PE.
- **Autoras:** Juciany Medeiros Araujo, Maria Heloisa Lira Rodrigues dos Santos, Ana Cláudia Serra Silva, Fernanda Leite Carapeba, Catarina de Melo Barros, Andrea Barbosa de Melo, Aline Arcelino de Oliveira, Andréa Florêncio Gomes.
- **Apresentado por:** Juciany Araujo.

Clique na imagem para assistir a apresentação da experiência:

- **Princípios do Marco:**
 - I. Sustentabilidade social, ambiental e econômica.
 - 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.

Mais informações:

- <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/oficina-de-alimentacao-saudavel/>



3.2.2 Eixo II – Educação

Experiências que Alimentam II

- **Instituição/Organização promotora:** CREN- Centro de Recuperação e Educação Nutricional
- **Cidade/Estado:** São Paulo – SP.
- **Autores:** Elizabeth Feffermann, Amanda Severo, Bianca Guedes, Cintia Andrade, Evelyn Fracaro, Livia Martins, Sarah Crispim, Thomas Ohara, Vanessa Acras.
- **Apresentado por:** Elizabeth Feffermann.

Clique na imagem para assistir a apresentação da experiência:

- **Princípios do Marco:**
 - 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.
 - V. Valorização da culinária enquanto prática emancipatória.
 - VI. A Promoção do autocuidado e da autonomia.
 - VII. A Educação enquanto processo permanente e gerador de autonomia e participação ativa e informada dos sujeitos.
 - VIII. A diversidade nos cenários de prática.
 - IX. Intersetorialidade.
 - X. Planejamento, avaliação e monitoramento das ações.

Mais informações:

- <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/experiencias-que-alimentam-ii/>



3.2.3 Eixo III – Assistência Social

Educação Alimentar e Nutricional no Centro de Referência em Assistência Social: reflexões sobre o Direito Humano à Alimentação Adequada a partir da culinária

- **Instituição/Organização promotora:** Centro de Referência em Assistência Social e Núcleo de Apoio à Saúde da Família e Atenção Básica.
- **Cidade/Estado:** Maravilha, SC.
- **Autoras:** Cristiane Perondi, Roseli de Oliveira Althaus e Karina Vendrame.
- **Apresentado por:** Cristiane Perondi.

Clique na imagem para assistir a apresentação da experiência:

- **Princípios do Marco:**
 - 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.

Mais informações:

- <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/educacao-alimentar-e-nutricional-no-centro-de-referencia-em-assistencia-social-reflexoes-sobre-o-direito-humano-a-alimentacao-adequada-a-partir-da-culinaria/>



3.2.4 Eixo IV – Outros campos de prática

Ações de educação alimentar e nutricional para a construção da Segurança Alimentar e Nutricional no âmbito da pesca artesanal

- **Instituição/Organização promotora:** Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) – Campus Macaé.
- **Cidade/Estado:** Macaé, RJ.
- **Autoras:** Yasmin Alves Villaseca, Roberta Lemos Gadelha e Amabela Avelar Cordeiro.
- **Apresentado por:** Yasmin Alves Villaseca.

Clique na imagem para assistir a apresentação da experiência:

- **Princípios do Marco:**
 - 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.
 - VIII. Intersetorialidade.

Mais informações:

- <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/acoes-de-educacao-alimentar-e-nutricional-para-a-construcao-da-seguranca-alimentar-e-nutricional-no-ambito-da-pesca-artesanal/>



3.3 Demais experiências selecionadas no LIS-EAN (Relato expandido por escrito)

Dez experiências selecionadas no LIS-EAN serão apresentadas nas próximas páginas, considerando 2 experiências de cada eixo I (Saúde), II (Educação) e III (Assistência Social), e quatro (4) experiências para o eixo IV (Outros campos de prática de EAN). As experiências apresentadas nesta seção, correspondem àquelas de maior pontuação, por eixo, e que não tenham sido relatadas na seção anterior da apresentação oral.

Para organização desta publicação, a Comissão Organizadora do LIS-EAN alocou algumas experiências inscritas no eixo que melhor se alinhavam, como previsto em edital.

As histórias aqui relatadas foram baseadas nas informações compartilhadas por suas/seus autoras/autores por meio do formulário de inscrição. As demais experiências classificadas e selecionadas, um total de 45, podem ser consultadas no Anexo I (página 76) desta publicação, em um catálogo de acesso aos seus resumos.

3.3.1 Eixo I – Saúde

i Horta do CREN: cultivo de saberes e sabores

- **Autores da Experiência:** Maria Paula de Albuquerque e Adolfo Mendonça.
- **Instituição:** CREN- Centro de Recuperação e Educação Nutricional.
- **Cidade e Estado:** São Paulo-SP.
- **Público:** Crianças, adolescentes e suas famílias. Profissionais de Saúde e da Educação.

Relato Expandido sobre a experiência

O que era um espaço direcionado para estacionamento de carros foi transformado em uma área verde para cultivo de alimentos com a finalidade de ser uma estratégia de Educação Alimentar e Nutricional para famílias de crianças e adolescentes com desnutrição ou obesidade atendidas pelo Centro de Recuperação e Educação Nutricional (CREN) que residem na comunidade de União Vila Nova e entorno, no extremo da Zona Leste da cidade de São Paulo.

Essa história se iniciou, antes mesmo da horta existir. Ao se observar um baixo consumo de folhosos pelas pessoas atendidas na instituição, oficinas de plantio de temperos naturais foram desenvolvidas na sala de espera das consultas e também a troca de receitas entre as mães e responsáveis das crianças e adolescentes acompanhados. A equipe percebeu que essa estratégia proporcionou maior acolhimento e sensibilização da importância dos atendimentos para as famílias. Já durante a pandemia de Covid-19, a organização não-governamental realizou atendimentos domiciliares e distribuiu cestas verdes adquiridas pela agricultura familiar. Isso possibilitou, além do incentivo ao consumo de vegetais folhosos, o resgate de memórias afetivas às cidades de origem de muitas famílias e sua relação com o plantio e a terra. Muitas



famílias compartilharam experimentar os alimentos da cesta que não conheciam e que também tinham o interesse em cultivar seus próprios temperos em casa. Foi então que em 2022 os atendimentos presenciais no próprio centro foram retomados, e identificou-se a necessidade da implementação da horta como continuidade desse processo educativo.

A horta do CREN tem sido implementada por várias mãos a fim de oferecer um espaço pedagógico e de cuidado ampliado de saúde e nutrição para as pessoas atendidas no ambulatório da organização, como também do seu Centro de Educação Infantil (CEI), incluindo seus familiares. Um engenheiro agrônomo tem coordenado as atividades de implementação e manutenção da horta, mas a comunidade tem participado ativamente desde o início de sua proposição, sem esquecer dos profissionais de saúde e de educação que também têm usufruído deste meio.

Com início em julho de 2022, o projeto implementou uma horta de vegetais folhosos, temperos e plantas alimentícias não convencionais (PANC), assim como um minhocário e composteira. Os pacientes e familiares participaram do plantio, inclusive contribuindo com novas sementes, temperos e mudas e compartilhando de muitas memórias alimentares relacionadas à representação dos alimentos da horta com suas histórias de vida.

Acredita-se que a experiência tem proporcionado o fortalecimento das relações sociais por meio do contato com a terra e o alimento, ao incentivar e viabilizar momentos de se “plantar e colher em companhia” como passo importante e prévio ao do “comer em companhia”.

Diversas atividades educativas são promovidas pelos nutricionistas da instituição que passam por todas as etapas que o alimento percorre: do plantio até a destinação de resíduos. Já foram realizadas oficinas na própria horta para abordagem de temas relacionados à sustentabilidade, biodiversidade e cultura alimentar. Outras oficinas acontecem na cozinha experimental, organizadas de forma participativa com o público atendido, em que são planejadas receitas com os alimentos produzidos na própria horta, o que proporciona o envolvimento de toda família no desenvolvimento de habilidades culinárias. Ações de capacitação dos profissionais têm sido realizadas continuamente, seja para se qualificarem nos temas de horticultura, seja para integrarem esse projeto aos seus trabalhos, como por exemplo: a adequação do cardápio escolar com os alimentos da horta pelas cozinheiras e nutricionistas e a inclusão da horta como estratégia pedagógica pelas professoras nas atividades do CEI.

De forma muito orgânica, muitas famílias têm aproveitado para fazer suas colheitas, após os atendimentos individuais ou em grupos, a fim de consumirem esses alimentos em seus lares.

Em suma, a horta tem transformado o ambiente da comunidade, oportunizando um espaço social para se cultivar sabores e saberes.





- **Princípios do Marco de EAN:**

- 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.
- VI. A Educação enquanto processo permanente e gerador de autonomia e participação ativa e informada dos sujeitos.
- VIII. Intersetorialidade.

+ Mais informações:

- <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/horta-do-cren-cultivo-de-saberes-e-sabores/>

ii Alimentação, Nutrição e envelhecimento: desafios para a formação do profissional nutricionista na necessidade de inovação no âmbito da articulação entre ensino, pesquisa e extensão

- **Autores:** Débora Martins dos Santos, Maria Fátima Garcia de Menezes, Elda Lima Tavares, Flavia dos Santos Barbosa Brito, Flavia Regina Costa da Silva Lyra, Nancy Rosa, Aline Rodrigues Martins, Iasmin Supriano de Moura, Juliana Ferreira Silva, Lyriel Vital Tavares de Souza, Mirella Leitão Perfetti, Orlando de Almeida Ribeiro, Eleticia Ribeiro de Melo e Débora Teixeira Azevedo.
- **Instituição:** Universidade do Estado do Rio de Janeiro.
- **Cidade e Estado:** Rio de Janeiro – RJ.
- **Público:** Comunidades/famílias em vulnerabilidade social/Usuários do SUS participantes do Programa Academia Carioca.

Relato expandido sobre a experiência

O Departamento de Nutrição Social do Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro – UERJ- Rio de Janeiro, através da iniciativa do Projeto PRODOCÊNCIA ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO E ENVELHECIMENTO: DESAFIOS PARA A FORMAÇÃO DO PROFISSIONAL NUTRICIONISTA NA NECESSIDADE DE INOVAÇÃO NO ÂMBITO DA ARTICULAÇÃO ENTRE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO desenvolve ações articuladas no Centro Municipal de Saúde (CMS) Nilza Rosa do município do Rio de Janeiro. Trata-se de uma iniciativa de Educação Alimentar e Nutricional que tem envolvido a equipe do Núcleo de Apoio à Saúde da Família (NASF) e também líderes da comunidade (da Associação de Moradores do Formiga e também do Circuito de Hortas Cariocas da Comunidade do Formiga). As ações são direcionadas aos usuários da Atenção Primária à Saúde, principalmente às pessoas idosas. Esta experiência ainda se encontra em estágio inicial, mas já revela sua potência em agir no território de forma articulada para a promoção da saúde.



O projeto buscou, em seu delineamento, identificar as necessidades do público e planejar colaborativamente as ações com base nos princípios da Educação Popular em Saúde e da Promoção da Saúde. As atividades previstas, para agir na realidade local, estão voltadas ao cuidado individual e coletivo e ocorrem em diferentes equipamentos públicos e iniciativas sociais locais, principalmente a partir do polo do Programa Academia Carioca.

Essa experiência surge a partir da vivência no Estágio Supervisionado de Nutrição em Saúde Coletiva que acontecia no CMS Nilza Rosa emergindo como oportunidade para articular ensino, pesquisa e extensão de modo a proporcionar a qualificação da formação profissional de futuros nutricionistas, assim como apoiar e maximizar as ações da própria equipe de saúde da unidade básica de saúde.

Na fase inicial, os graduandos de Nutrição realizaram levantamento bibliográfico e observação das demandas *in loco*. No âmbito das atividades que acontecem com os usuários que frequentam a Academia Carioca, foram realizadas: avaliação nutricional, aferição da pressão arterial e, atualização e sistematização dos dados das fichas de monitoramento das condições de saúde dos usuários. Além disso, foram mapeados os outros equipamentos sociais e recursos operacionais disponíveis no território. Dentre os identificados, reconheceu-se uma horta comunitária – que é polo do programa de Hortas Cariocas, como equipamento estratégico para o desenvolvimento das ações de alimentação e nutrição.

Após esse levantamento, o planejamento passou a ser realizado de forma conjunta entre todas as organizações envolvidas. Nesta etapa, a discussão de textos e estudo de casos advindos das vivências estão previstos para promover a postura crítica no desenvolvimento das fases posteriores. O Marco de Referência em Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas tem sido base para a elaboração de estratégias educativas participativas que promovam a alimentação adequada e saudável. Já foram utilizados métodos e recursos educacionais diversos, sendo eles rodas de conversas, folder educativo, oficina culinária e dinâmica denominada “Roleta das Dúvidas”. A variedade de cenários de práticas na comunidade propicia espaços para aprendizagem de todos, como o caso da horta comunitária em que ações de valorização do consumo de alimentos *in natura* e de preparações culinárias são desenvolvidas. Nesse exemplo, tem-se o aproveitamento do cultivo de ervas aromáticas e temperos para produção de sal de ervas, elemento empregado na propagação do incentivo de uso de temperos naturais e no reforço do papel desse equipamento público no acesso a alimentos saudáveis. Ações se expandem para além do território do CMS e também foram divulgadas em eventos como o “Amamenta Rio”, evento da campanha do “Agosto Dourado” realizado no Parque de Madureira, quando foram elaborados pela equipe do projeto materiais educativos para dar apoio à equipe do CMS Nilza Rosa nas ações de valorização do aleitamento materno exclusivo. Ainda para dar continuidade aos temas trabalhados e registro dos momentos, tem-se produzido vídeos para serem compartilhados com a equipe e os usuários.

Apesar do projeto ter uma previsão de duração inicial de 24 meses, sua proposta de implantação está bem estruturada e considera o planejamento centrado na realidade, execução alinhada aos pressupostos teóricos de EAN e avaliação contínua para efetivação de ajustes processuais. Desafios operacionais foram enfrentados para formalização do projeto, mas as potencialidades se sobressaíram ao revelar que as



atividades em curso têm oportunizado o fortalecimento da parceria entre universidade, unidade de saúde e comunidade. Mesmo em suas avaliações preliminares, a iniciativa já demonstra que tem alcançado êxito.

O que é o Programa Academia Carioca?

É um espaço mobilizador de Promoção da Saúde por meio de ação comunitária e *multissetorial*, centrada na *inserção da prática de atividade física regular nas Unidades de Atenção Primária à Saúde*.

Saiba mais: <https://www.rio.rj.gov.br/web/sms/academia-carioca>



• Princípios do MREAN

- 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.

+ Mais informações:

- <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/alimentacao-nutricao-e-envelhecimento-desafios-para-a-formacao-do-profissional-nutricionista-na-necessidade-de-inovacao-no-ambito-da-articulacao-entre-ensino-pesquisa-e-extensao/>

3.3.2 Eixo II – Educação

i Despertando paixões de ensinar e de aprender em nutrição: experiências pedagógicas envolvendo crianças e graduandos

- **Autores:** Thiago Perez Jorge, Diôgo Vale, Juliana Moraes, Vânia R. Pascoal Maia, Michelle Cristine Medeiros Jacob, Gildene Lima de Souza Fernandes, Maria Fernanda Araújo de Medeiros, Helouisa Beatriz Carvalho dos Santos, Thaila Raquel Moura de Oliveira, Laís de Oliveira Batista Lourenço, Cecília Alves Gomes Silva, Thaina Targino Ferreira, Thaiany de Medeiros Sobral, Yasmim Bezerra Batista, Julliane Sandriely de Melo Pereira e Gabriela da Silva Faulhaber.
- **Instituições:** Laboratório de Educação Alimentar e Nutricional (LEAN) e Departamento de Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN).
- **Cidade e Estado:** Natal, RN.
- **Público:** Crianças de 2 a 10 anos e Adultos.

Relato expandido sobre a experiência

A incorporação da Educação Alimentar e Nutricional ao currículo escolar por meio de práticas pedagógicas de perspectiva vigotskiana e freiriana tem sido um dos focos da experiência do Laboratório de Educação Alimentar e Nutricional (LEAN) da Universidade Federal do Rio Grande do Norte. O LEAN conta com parcerias do Laboratório Horta Comunitária Nutrir (LabNutrir) e do Núcleo de Educação da Infância – um colégio de aplicação da UFRN (NEI-CAP/UFRN), ambos espaços institucionais da UFRN, campus Central, na cidade



de Natal-RN. Desde 2018, a iniciativa que atua no âmbito da educação infantil, com uma média de 270 crianças entre 3 e 11 anos a cada ano, revela sua potencialidade em despertar paixões para o processo de ensino-aprendizagem da alimentação e nutrição entre todos os atores envolvidos a cada ato pedagógico vivenciado.

Por um lado, a realização da experiência proporciona a formação de futuros nutricionistas enquanto educadores. Por meio da Pedagogia de Projetos, os estudantes de Nutrição do componente curricular de EAN têm desenvolvido propostas educativas com abordagens lúdicas e problematizadoras direcionadas ao público escolar e que buscam a articulação entre as crianças, os professores, a equipe pedagógica, a equipe de nutrição da escola e os gestores escolares.

Por outro lado, possibilita a sensibilização e valorização da alimentação adequada, saudável e sustentável como fundamental no ambiente escolar, principalmente pela integração da EAN ao currículo escolar, contribuindo, portanto, para o pleno desenvolvimento motor, emocional, cognitivo e social das crianças. Ao reconhecer a capacidade inerente das crianças para criar, imaginar, pensar e se expressar, o Tema de Pesquisas é um método educativo adotado pelo NEI desde a década de 1980, que está inserido nos cenários de vivências e aprendizados com crianças. Alinhado à proposta de Paulo Freire sobre os temas geradores, os Temas de Pesquisa, como denominados na instituição, se estruturam por três dimensões básicas: o conhecimento das áreas de conteúdo disponível; o contexto sociocultural das crianças, ou suas realidades imediatas; e os aspectos vinculados diretamente ao processo de aprendizagem (Rêgo, 2020). É a partir dos Temas de Pesquisa já estabelecidos nas turmas da escola, que os integrantes do LEAN problematizam a realidade escolar a fim de compreender os questionamentos das crianças, assim como direcionam para temas geradores de conteúdos conceituais, procedimentais e atitudinais relacionados a alimentação e nutrição a serem trabalhados junto aos educandos. Ao longo dos anos, diferentes temas de EAN já foram abordados didaticamente com base no Guia Alimentar para a População Brasileira, com ações tanto de modo presencial quanto remoto, em especial pela aplicação de jogos e brincadeiras contextualizadas e significativas, centradas nos interesses das crianças.

Certamente, uma das características que mais se destacam dessa experiência inspiradora se refere aos seus instrumentos estruturados de diagnóstico, planejamento (veja o modelo em: https://apsredes.org/eventos/wp-content/uploads/jet-engine-forms/1362/2022/10/Modelo_Explicativo_PLANEJAMENTO_Explicativo_EAN.pdf) e avaliação em (https://apsredes.org/eventos/wp-content/uploads/jet-engine-forms/1362/2022/10/Ficha_avaliacao_acao_educativa_LEAN.pdf) das atividades que qualificam a experiência como um todo, e norteiam a caminhada dos discentes de Nutrição para uma educação crítico-reflexiva em busca de uma construção coletiva para a autonomia alimentar desses pequenos educandos.



ii O Pão no 3º Ano: a culinária na Escola Waldorf como prática de EAN

- **Autores:** Ana Maria Inês Ferreira, Simone do Prado Rocha, Ana Elisa do Nadal.
- **Instituições:** Escola Waldorf Moara, Cozinha do MiniChef – Escola de Gastronomia Infantil e Associação Antroposófica Moara.
- **Cidade e Estado:** Brasília, DF.
- **Público:** Crianças.

Relato expandido sobre a experiência

Qual seria a melhor estratégia durante o retorno às aulas presenciais após o contexto de pandemia para readaptar as crianças ao ambiente escolar, promover a sociabilização e ainda resgatar o convívio natural e saudável delas com o alimento em seu dia a dia? Em uma escola privada de Pedagogia Waldorf localizada no Distrito Federal foi proposta a valorização da culinária enquanto prática promotora de autoconhecimento, autonomia, sociabilização, resiliência e solidariedade.

A experiência se iniciou com a turma do 3º ano do Ensino Fundamental, a partir dos conhecimentos e vivências que a panificação pode proporcionar. O plano de ação elaborado foi executado ao longo do ano letivo de 2022 e alinhado à proposta curricular adotada pela escola.

Encontros semanais de 2h de duração ocorreram de modo a trabalhar com a produção evolutiva da massa de pães. As receitas contemplavam prioritariamente os requisitos básicos preconizados por uma alimentação antroposófica: produtos preferencialmente orgânicos e/ou integrais adquiridos num sistema sustentável de produção e distribuição. Ainda que na Pedagogia Waldorf seja preconizado a repetição intencional de histórias, receitas, atividades e brincadeiras durante um período específico de uma disciplina, a proposta da prática de EAN foi a de iniciar com uma receita básica e a cada encontro aumentar o nível de complexidade da preparação e inserir novos ingredientes. Por meio da observação sobre cada etapa do processo, se buscava despertar curiosidades, incentivar a observação crítica, aguçar a atenção plena e respeitar o ritmo dinâmico natural da idade das crianças.

A produção de pães foi feita em várias etapas e finalidades: para consumo próprio, lanche coletivo entre colegas, para compartilhar com a família, para presentear colegas de outras turmas e também para comercialização com o intuito de arrecadação de fundos em prol da cozinha pedagógica. Foram utilizados diversos ingredientes e formatos dos pães: chapati, pão integral básico com farelo de trigo, com sementes de abóbora, de girassol, flores, ervas, em formato de dragão, entre outros.

As práticas culinárias ocorreram de forma integrada a outras vivências escolares a exemplo do plantio de trigo, milho e feijão no espaço de agrofloresta, aulas de jardinagem e cultivo de hortaliças e PANC. Orientado por metodologias participativas, o projeto envolve alunos, pais, professores e colaboradores da escola em diálogos estratégicos, engajamento comunitário, ações coletivas e diversidade de práticas culinárias.



O diagnóstico participativo ocorreu a partir do diálogo com os professores e seguiu envolvendo os alunos pelo levantamento de necessidades para o aprimoramento e expansão das práticas, como por exemplo, os registros fotográficos da cozinha pedagógica que necessitava de reformas e a identificação de utensílios culinários essenciais. Durante a execução, grafismos de memórias das vivências, colheitas de ingredientes a serem adicionados às receitas e exercícios de atenção plena foram algumas das atividades que se relacionavam às aulas de culinária. A avaliação que ocorreu ao longo do processo confirmou o envolvimento das crianças no desenvolvimento de habilidades culinárias. Depoimentos das famílias confirmaram a participação ativa de cada criança na cozinha de casa e melhora de sua relação com a comida, sua autonomia e autoestima. Em maiores dimensões, o projeto implementado com a turma do 3º ano aconteceu paralelamente ao envolvimento de toda a comunidade com a EAN no dia a dia da escola, sendo possível ver turmas de crianças maiores produzindo o próprio almoço e lanche coletivo para elas na escola, o retorno do uso da cozinha pedagógica pelas famílias para preparação coletiva de receitas em festividades e a campanha para arrecadação de fundos para reestruturação desse espaço.

Ao final do ano letivo, o Projeto da Culinária no 3º ano culminou com a elaboração de um livro em formato de e-book, que reúne todas as receitas produzidas. Com a mão na massa, as crianças e suas famílias também fizeram a construção coletiva de um forno artesanal no qual, em confraternização, produziram pizzas e os tão esperados pães elaborados com o trigo que plantaram e colheram. O forno e o espaço culinário inaugurado será um legado utilizado por toda a comunidade escolar, da educação infantil ao ensino médio.

De acordo com a avaliação realizada pelo Comitê do LIS-EAN, a experiência realiza atividades iminentemente práticas e geradoras de debates e aprofundamento de temas, respeitando o universo infantil. E de uma forma muito bonita, trabalha com a temática do ato de comer e a comensalidade, que está presente no produzir e partilhar o alimento com familiares e colegas.

De tão inspiradora, ela será apresentada como referência para outras escolas de mesma abordagem pedagógica, mas também pode servir de modelo para outras realidades do país que busquem “fermentar” a autonomia de crianças e adolescentes e ainda engajar toda a comunidade por uma alimentação mais consciente e sustentável.





• Princípios do MREAN

- 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.
- IX. Planejamento, avaliação e monitoramento das ações.

⊕ Mais informações:

- <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/o-pao-no-3-o-ano-a-culinaria-na-escola-waldorf-como-pratica-de-ean/>



3.3.3 Eixo III – Assistência Social

i Ensino da Gastronomia na Uni_Diversidade da Quebrada

- **Autores:** Adolfo Mendonça, Bianca Najara Câmara e Antonio Hermes.
- **Instituições:** Uni_Diversidade da Quebrada.
- **Cidade e Estado:** São Paulo, SP.
- **Público:** Adolescentes e Adultos.

Relato expandido sobre a experiência

A região Vila Nova União/Vila Nair/Favela de União de Vila Nova é considerada de alta vulnerabilidade social, com muitas famílias vivendo em situação de pobreza e insegurança alimentar e nutricional. A evasão escolar é uma característica comum entre muitos jovens que ali residem seja por iniciarem logo cedo no mercado de trabalho por meio de subempregos para apoiarem o sustento de suas famílias, seja também pelo agravamento que a pandemia trouxe, em que muitos permaneceram sem trabalhar e estudar.

É a partir dessa realidade, que o centro de convivência da Uni_Diversidade da Quebrada torna-se um local de acolhimento e formação dos jovens para uma aprendizagem transformadora e centrada na alimentação como ferramenta estratégica para o desenvolvimento social. Há aproximadamente um ano, foi criado o projeto de *Ensino da Gastronomia* em que são realizadas oficinas culinárias e outras atividades de EAN direcionada aos jovens da comunidade que tenham 15 anos ou mais de idade. Mais do que ensinar a cozinhar, as diferentes etapas envolvidas nesse processo são trabalhadas de forma participativa e atuante no próprio contexto em que estão inseridos.

Por meio da mobilização social, o projeto insere a juventude como protagonista da transformação de suas vidas e de toda comunidade ao capilarizar suas ações aos demais moradores da região. Para isso, os comércios locais são visitados frequentemente para identificação de alimentos, de modo a mapear quais pontos de comercialização proporcionam a acessibilidade de alimentos in natura. As hortas comunitárias disponíveis também são localizadas e divulgadas a fim de servirem de irrigação aos locais reconhecidos como desertos alimentares. Os jovens também desenvolvem meios de identificação dos casos de insegurança alimentar dentro da comunidade e buscam soluções para mitigar a fome. Os encontros proporcionaram ações locais como arrecadação de excedentes de alimentos dos comércios para doação e distribuição das preparações culinárias realizadas coletivamente na cozinha do projeto.

Todo esse movimento tem trazido bons frutos: já se identificou a redução da evasão escolar entre os jovens inseridos no projeto e fortaleceu-se as cadeias de alimentos dentro da comunidade com a promoção da alimentação adequada e saudável para a população.

Ressalta-se que o Guia Alimentar para a População Brasileira é instrumento base para o desenvolvimento do projeto, que busca enfatizar o incentivo ao consumo de alimentos in natura ou minimamente processados como base da alimentação e de modo a valorizar a cultura alimentar local.



Para o Comitê de Avaliação do LIS-EAN, a experiência é inovadora e conseguiu englobar um conjunto robusto de iniciativas canalizadas à garantia da segurança alimentar e nutricional e à promoção da alimentação adequada e saudável. Mesmo que seja uma iniciativa ainda em caráter experimental, já demonstra sua capacidade de se tornar um processo contínuo e permanente de educação alinhado aos princípios da EAN.



- **Princípios do MREAN**

- 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.
- IX. Planejamento, avaliação e monitoramento das ações.

+ **Mais informações:**

- https://apsredes.org/eventos/lis-ena/ensinanca-da-gastronomia-na-uni_diversidade-da-quebrada/

ii Projeto de Educação Alimentar e Nutricional para os beneficiários do Programa Cartão Prato Cheio

- **Autores:** Vanderlea Fátima Cremonini, Tatieli Ramos Paz, Rayane Lorrane Lima França, Karen Cristine Moreno de Medeiros Carvalho, Stefanie Eugênia dos Anjos Coelho Kubo, Stefany Correa Lima de Carvalho, Thaynara Alves de Sousa Nogueira, Walkyria Oliveira Paula, Karla Lisboa Ramos.
- **Instituição:** Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social do Distrito Federal.
- **Cidade e Estado:** Brasília, DF.
- **Público:** Adultos, Idosos, Mulheres, Famílias, Gestantes/nutrizes, Pessoas com necessidades alimentares especiais, Pessoas com transtornos alimentares, Pessoas com transtornos mentais, Público atendido por Programas Sociais, Pessoas Negras, Povos Indígenas e Povos e Comunidades Tradicionais, Produtores de alimentos da agricultura familiar, População em situação de rua, Trabalhadoras/es, Comunidade em geral, Comunidades/famílias em vulnerabilidade social.

Relato expandido sobre a experiência

O programa “Prato Cheio”, instituído pela Lei 7.009, de 17 de dezembro de 2021, regulamentado pelo Decreto nº42.783 de 29 de dezembro de 2021 e Portaria n. °32 de 11 de maio de 2022, é uma política social do Distrito Federal relacionada ao acesso à alimentação adequada e saudável e consiste em um subsídio financeiro de caráter emergencial disponibilizado aos cidadãos e famílias que se encontram em insegurança alimentar no DF. Assim, o usuário que se adequa como beneficiário do programa recebe um cartão bancário com o valor de R\$ 250,00 mensais para que possa fazer a compra direta de gêneros alimentícios que compõem a cesta básica em estabelecimentos que fazem parte da economia local.



No ano de 2021 a subsecretaria de desenvolvimento social do DF realizou uma pesquisa de caráter qualitativo com o intuito de avaliar a vigência do programa na região. Os beneficiários responderam aos seguintes questionamentos:

- a) Para você, quanto o Programa Prato Cheio ajudou na alimentação da sua família nessa pandemia?
- b) Que tipo de alimento você mais comprou com o cartão Prato Cheio?
- c) Escolha seu grau de satisfação com o Programa.
- d) Na sua opinião, quais são os melhores canais de comunicação?
- e) Escreva uma palavra que define o Programa Prato Cheio.

A pesquisa obteve resposta de aproximadamente 4 mil famílias beneficiárias do programa. O resultado demonstrou que $\frac{1}{4}$ dos beneficiários utilizavam o cartão para aquisição de alimentos ultraprocessados como óleo, açúcar, sal, pães, salgadinhos, biscoitos entre outros, em detrimento de frutas, verduras, legumes, arroz, feijão, alimentos os quais representam marcadores qualitativos da alimentação de uma população.

Notou-se, portanto, a necessidade de implementar ações de Educação Alimentar e Nutricional com a população beneficiária do programa. Com o objetivo de gerar autonomia na escolha dos alimentos para que os indivíduos obtivessem o conhecimento necessário para a formação de hábitos alimentares mais saudáveis, foi desenvolvida a ação de EAN denominada “Mensagens via SMS”, a qual seria aplicável dentro de um contexto de Pandemia do Coronavírus.

A atividade consiste no envio de mensagens via SMS, no início e ao final de cada mês, para os beneficiários do programa, com as seguintes temáticas: planejamento de compras, alimentos da safra de cada mês, dicas e orientações como organização, rotina, mastigação. As mensagens apresentam linguagem simplificada, a fim de atingir o público alvo de forma efetiva.

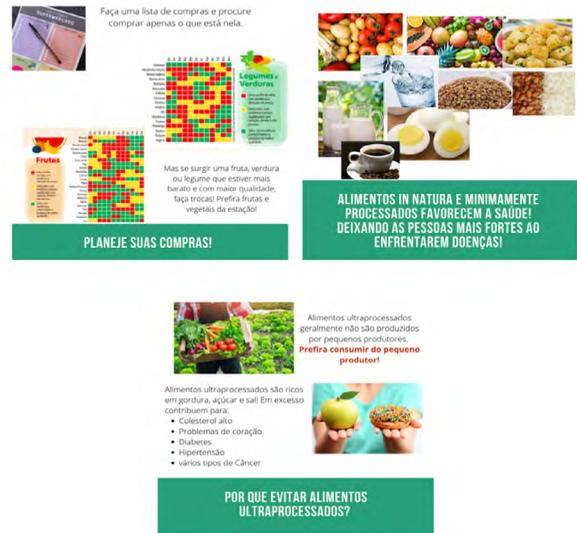
As mensagens foram feitas a partir das mensagens originais, baseadas nas recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira (Khandpur; Quinta; Jaime, 2021) e das mensagens adaptadas posteriormente por pesquisadoras do Núcleo de Estudos Epidemiológicos em Saúde e Nutrição da Universidade de Brasília (NESNUT/UnB) para serem usadas em uma intervenção nutricional com adolescentes (Melo *et al.*, 2020). Foram necessárias adaptações quanto à linguagem para atingir o público alvo da ação, além de ajustes em relação ao número de caracteres (160 no máximo).

Além das mensagens enviadas via SMS ou áudio, também foram elaborados Cards e materiais gráficos com ilustrações e fotos, com o intuito de exemplificar refeições saudáveis e ilustrar as recomendações para uma alimentação adequada de acordo com o Guia Alimentar para a população brasileira.

A partir da experiência, foram criados os Cadernos de Educação Alimentar e Nutricional – Prato Cheio, tanto o relativo à 2021 (<https://www.sedes.df.gov.br/wp-content/uploads/2017/10/Manual-do-Usuario-Prato-Cheio.pdf>), quanto o relativo à 2022/2023 (https://apsredes.org/eventos/wp-content/uploads/jet-engine-forms/1365/2022/10/Manual_Educacao_Alimentar_e_Nutricional___Prato_Cheio___2022_2023-1.pdf).



A experiência demonstra que, como dinâmica, a mesma é possível de adaptação, inspiração e desenvolvimento da experiência em diversos cenários e contextos. Além disso, o grupo construiu uma memória da produção das experiências e dos conteúdos trabalhados e desenvolvidos, permitindo entender e replicar a abordagem por meio dos cadernos publicados.



EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA BENEFICIÁRIOS DO PROGRAMA PRATO CHEIO 14

Secretaria de Desenvolvimento Social GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

• Princípios do MREAN

- I. Sustentabilidade social, ambiental e econômica.
- 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.
- VII. A diversidade nos cenários de prática.
- IX. Planejamento, avaliação e monitoramento das ações.

✚ Mais informações:

- <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/projeto-de-educacao-alimentar-e-nutricional-para-os-beneficiarios-do-programa-cartao-prato-cheio/>



3.3.4 Eixo IV – Outros campos de prática

i Participação Social no Aperfeiçoamento da Cartilha Educativa da Vigilância Sanitária de Itajaí/SC sobre Manipulação Segura de Pescados

- **Autores:** Elinia da Silva Mateus Marsango.
- **Organização/Instituição:** Prefeitura de Itajaí/Secretaria Municipal de Saúde.
- **Cidade e Estado:** Itajaí/SC.
- **Público:** Crianças 5 a 10 anos, Adolescentes, Adultos, Idosos, Mulheres, Estudantes, Famílias, Gestantes/nutrizes, Público atendido por Programas Sociais, Pessoas Negras, Povos Indígenas e Povos e Comunidades Tradicionais, Produtores de alimentos da agricultura familiar, Trabalhadoras/es, Comunidade em geral, Comunidades/famílias em vulnerabilidade social, pescadores artesanais, industriais e manipuladores de pescados.

Relato expandido sobre a experiência

Itajaí, município de Santa Catarina, é responsável por 55% do mercado nacional de pesca, e é conhecido por ser o maior porto pesqueiro do Brasil e Capital Nacional da Pesca. Quase 20 mil pessoas trabalham direta ou indiretamente no setor da pesca no município. Nesse contexto em que a pesca e a manipulação de pescados são de grande relevância para o mercado de trabalho na região, inúmeras denúncias eram registradas mensalmente junto à VISA municipal de Itajaí, relacionadas à pescados. Dessa forma, a autora da experiência, Elinia Marsango, Nutricionista da Secretaria Municipal de Saúde de Itajaí, investigou que, em muitos casos, ficava evidente a falta de cuidados por parte dos manipuladores e também dos consumidores em relação à aquisição, armazenamento, manipulação e transporte dos pescados, assim como o descarte dos resíduos.

O município já contava com uma cartilha-guia com o tema “Pescados: Segurança Alimentar e Nutricional – Dicas para o Consumidor”, da Vigilância Sanitária de Itajaí. Entretanto, entendeu-se que, mais do que serem informados, os envolvidos (manipuladores, comerciantes e consumidores) deveriam participar da construção do conhecimento, para que fosse realmente efetivo. Portanto, foi proposto pela autora da experiência, com anuência da Secretaria Municipal de Saúde, a reformulação da referida cartilha a partir dos princípios de participação social e intersetorialidade que se deu através da articulação entre governo, setor regulado e consumidores.

Assim, o desenvolvimento desta experiência demandou vários momentos ativos com estratégias de EAN, realizadas de maneira problematizadora e dialogadora, fazendo com que os usuários fossem parte do processo educativo. A reformulação do material de EAN envolveu principalmente as seguintes etapas:

1. **Entrevistas com consumidores** que foram abordados durante a aquisição de pescados, sendo explicado o teor da pesquisa e as dúvidas registradas em formulário específico.



2. **Mural Educativo com caixinha para coleta de dúvidas dos consumidores** que ficou em local estratégico no Mercado do Peixe, para favorecer a participação dos consumidores em relação às dúvidas sobre a comercialização e manipulação de pescados.
3. **Encontro educativo com os manipuladores de pescados** dos 3 Mercados do Peixe existentes no município o qual, além de realizar o levantamento de dúvidas dos mesmos, desenvolveu capacitação em boas práticas na manipulação de pescados. Nos encontros, cada participante recebeu uma tarjeta, onde anotou sua dúvida e, posteriormente, todas as tarjetas foram fixadas em um painel visível a todos, e foi realizada discussão das dúvidas existentes.
4. **Concurso gastronômico à base de frutos do mar** realizado entre os boxistas dos 3 Mercados do Peixe, que despertou habilidades culinárias e o resgate da cultura alimentar local, além de incentivar a adoção de boas práticas e o preparo de pratos à base de pescados e alimentos in natura. Dessa forma, os pratos foram elaborados com frutos do mar, sendo que os 3 primeiros colocados receberam premiação para expor em sua peixaria e a melhor receita foi divulgada na cartilha educativa sobre pescados. Foram avaliadas as características organolépticas (cor, cheiro, sabor, textura e temperatura), apresentação, composição nutricional e boas práticas na manipulação de pescados, sendo que as notas foram registradas em formulário específico.
5. **Revisão da legislação vigente** em relação à manipulação e comercialização de pescados com o intuito de ampliar as diretrizes do material educativo.

Após a confecção e publicação da nova cartilha foi observada uma redução no número de denúncias relacionadas aos pescados, constatada por meio da verificação dos documentos internos da VISA, utilizados para registro de denúncias. Também se observou melhoria nas condições higiênico-sanitárias das peixarias existentes no município, decorrentes da implementação das boas práticas, as quais foram constatadas após análise da pontuação das listas de verificação de boas práticas (RDC n.º 216/2004), utilizadas durante as inspeções sanitárias realizadas pela Nutricionista que atuava como Fiscal da Vigilância Sanitária de Itajaí (autora da experiência).

Diante do exposto, a relevância dessa experiência se dá principalmente pela troca de saberes e de experiências em diversos momentos, envolvendo setor regulado (produtores, manipuladores e comerciantes), consumidores e setor regulatório/fiscalizador. Esta intersetorialidade e multiprofissionalidade favoreceu a troca e aquisição de conhecimentos por parte dos sujeitos envolvidos, e a mudança de práticas relacionadas à manipulação de pescados possibilitou a segurança dos alimentos comercializados/consumidos. Esta é uma área de atuação ainda pouco abordada nas ações de EAN e que precisa ser fortalecida, pois o consumo de pescados traz inúmeros benefícios à saúde humana, além de que vários municípios litorâneos do Brasil também possuem essa realidade quando se trata do mercado pesqueiro.



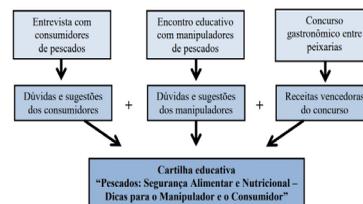


Figura 1 – Demonstrativo das atividades que serão realizadas para construção coletiva da cartilha educativa sobre pescados.



Figura 2 – Demonstrativo das atividades que serão realizadas durante o encontro educativo entre Vigilância Sanitária e manipuladores de pescados.

• Princípios do MREAN

- 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.

+ Mais informações:

- <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/participacao-social-no-aperfeicoamento-da-cartilha-educativa-da-vigilancia-sanitaria-de-itajai-sc-sobre-manipulacao-segura-de-pescados/>



ii O movimento Comer Pra Quê no diálogo com jovens do campo e da cidade: Oficinas PlantAção

- **Autores:** Paula Bernardes Machado, Caroline Furtado Bilro, Thais Salema Nogueira de Souza, Amábela de Avelar Cordeiro, Carolina Martins dos Santos Chagas.
- **Instituição:** Movimento Comer Pra Quê.
- **Cidade e Estado:** BR, Nacional.
- **Público:** Adultos, Produtores de alimentos da agricultura familiar, Juventude envolvida com a alimentação consciente no campo ou na cidade.

Relato expandido sobre a experiência

Observa-se que a população jovem (15 a 29 anos) tem demonstrado interesse sobre a alimentação e suas interfaces com a saúde e a sustentabilidade social, ambiental e econômica. Esse público carece de ações específicas que considerem as diversidades e singularidades desta fase do curso da vida. Considera-se, ainda, que existem contrastes dessa população no meio urbano e no meio rural. O contexto rural demonstra particularidades quando se discute o papel social e político de jovens em relação aos avanços e conquistas ligadas à Soberania e à Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN), especialmente, quanto ao seu papel estratégico para o fortalecimento da agricultura de base familiar e agroecológica. Todos esses fatos oferecem oportunidades para o desenvolvimento de ações de EAN que abordem a alimentação de forma ampliada, multidimensional e sistêmica.

A realização dessa experiência se dá a partir do diálogo com atores e potenciais multiplicadores das ações de EAN, nesse caso, pessoas jovens que produzem alimentos e que se organizam para uma alimentação consciente, no campo e na cidade.

Foram divulgadas oficinas nas redes sociais do Comer Pra Quê (CPQ), com um formulário online para inscrição. Um dia antes da realização das oficinas, um grupo de Whatsapp foi criado com todas as pessoas inscritas na intenção de aproximá-los.

Para o desenvolvimento das oficinas foi adotado o seguinte percurso metodológico:

- a) **Apresentação pessoal:** iniciou-se com apresentação pessoal de cada participante e uma breve explicação da atividade proposta pelas mediadoras.
- b) **Primeiro espaço participativo:** apresentação da pergunta mobilizadora: “Qual atividade relacionada a produção de alimentos/consumo consciente você pratica?”. Os jovens foram convidados a responderem essa questão na plataforma Mentimeter, com uma palavra/imagem que viesse a cabeça diante da pergunta. Em seguida, foi aberto espaço para diálogo sobre as respostas apresentadas.



- c) **Apresentação do Movimento CPQ.**
- d) **Segundo espaço participativo:** esse momento era destinado a explicação da atividade e apresentação de um tutorial para uso da ferramenta Jamboard. Os participantes foram convidados a interagirem na plataforma com textos, desenhos ou imagens. Foram utilizados questionamentos como: “Na sua opinião, como nós e a sociedade estamos influenciando a alimentação no planeta?”; “Pensando em tudo que envolve a alimentação, desde o acesso à terra, passando pela produção, transporte, comercialização, consumo até o descarte de lixo... como você enxerga a situação atual do nosso sistema alimentar?”; “De qual maneira podemos contribuir para que outros jovens, como todos nós aqui, sejam protagonistas na produção de alimentos e na alimentação consciente no local onde vivem?”. Os jovens foram, assim, encorajados a compartilharem suas vivências e opiniões sobre os temas, sem o julgamento de valor. Ao final, foram convidados a responderem uma última questão propositiva: “Qual tipo de ação pode ser feita para sensibilizar e despertar as juventudes do Brasil sobre a produção e o consumo consciente de alimentos?”. Neste momento, os participantes sugeriram recursos, linguagens, temas ou estratégias para engajar mais juventudes para um olhar sistêmico em relação à alimentação na perspectiva de soberania e SAN. Em seguida, a equipe técnica convidou os participantes a destacarem o que ficou de mais importante para cada um durante o encontro.
- e) **Construção da carta-manifesto:** nesse momento foi proposta a elaboração coletiva de uma carta-manifesto que expressasse as reflexões e diálogos ao longo da oficina. Após a construção do texto, o mesmo foi lido e apreciado por todos. Você pode acessar as cartas-manifesto pelo link <https://drive.google.com/drive/folders/1IYrQ5Q2D6I5KGJ5WSr1kF3alHEi5poki>.
- f) **Finalização:** ao final foram enviados via chat os endereços das redes sociais e mídias digitais do CPQ e os jovens foram convidados a acompanhá-las e a utilizarem os materiais do movimento em suas ações futuras.

Após a oficina, foi realizada análise dos materiais produzidos, com o intuito de compreender a percepção dos participantes sobre a alimentação na perspectiva da SAN e DHAA. Para fins analíticos foram utilizados os procedimentos da Análise de Conteúdo (Bardin, 2011). As juventudes participantes dos eventos se mostraram engajadas com a produção e a alimentação consciente de diferentes maneiras e possibilitaram que a equipe do CPQ compreendesse as práticas dentro das suas realidades de vida. Em suas falas, observou-se um olhar ampliado sobre a alimentação e os sistemas alimentares. Foram compartilhadas ações durante as atividades, que inspiraram outros jovens a desenvolvê-las em seus territórios.

A equipe avaliadora do LIS-EAN identifica a experiência como relevante, promissora e potente. Contempla um público importante que necessita de um olhar sensível e específico no contexto das políticas públicas. A experiência é fonte de inspiração e possibilita compreender a EAN como um meio de diálogo e de transformação. Além disso, traz luz às potencialidades da dinâmica virtual, demonstrando que é possível a participação ativa de jovens de várias regiões do Brasil, criando redes e conexões entre culturas.



15 min.

De qual maneira podemos contribuir para que outros jovens, como todos nós aqui, sejam protagonistas na produção de alimentos e na alimentação consciente no local onde vivem?



**COMER
PRA QUÊ?**



A comida é nossa!

Como você se alimenta?
Por convivência ou conveniência?
Mais do que nutrir, comer também é unir
Todos juntos e misturados
Pela nossa comida no prato!

Comida é memória
Sempre conta uma história
Momento de compartilhar, socializar
e de despertar o imaginar
Reaproveitar, cuidar e manter viva
a cultura de cada povo
Pensando sempre no todo, sem deixar de
cuidar

Cuidar da terra e do meio ambiente
Ser resistência da cultura da nossa gente
Ter acesso à alimentos de qualidade
E valorizar o comerciante local

Na galáxia PlantAÇÃO, pela mobilização
despertamos a imaginação
Compartilhamos ideias, experiências e
informação
Podemos ser protagonistas de uma nova
história
Sabendo que A COMIDA É NOSSA!

Comer é um ato político e também é desafio
Pra quem consome e quem produz
Mas lutamos contra as forças buscando a
solução
Por meio do estudo e da comunicação
Queremos relações mais justas e seguras
Para a nossa produção

**material construído a partir do diálogo entre jovens que produzem ou tem uma alimentação consciente no campo e na cidade durante a oficina do CPQ, em 19 de setembro de 2022.*



- **Princípios do MREAN**

- 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.

+ **Mais informações:**

- <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/o-movimento-comer-para-que-no-dialogo-com-jovens-do-campo-e-da-cidade-oficinas-plantacao/>

iii Agricultura Participativa pelo coletivo Arte & Escola na Floresta

- **Autores:** Camila Cyrino, Janaina Marinho, Nora Hauswirth, Emerson Fernandes da Silva.
- **Instituição:** Arte & Escola na Floresta.
- **Cidade e Estado:** Manaus, Amazonas.
- **Público:** Adultos, mulheres, comunidade.

Relato expandido sobre a experiência

Difundir o uso das PANC e alimentos locais para a comunidade é mostrar que existem alimentos acessíveis, saudáveis e em abundância. Configura-se ainda como uma ação de combate à insegurança alimentar e nutricional em seus diferentes graus, pois depende-se menos de recursos e produtos advindos de outras regiões, bem como de grandes fornecedores. Nas ações da Vivência em Agricultura Participativa promovidas pelo Coletivo Arte & Escola na Floresta são preconizadas práticas ecológicas e sustentáveis como a compostagem, o aproveitamento integral de alimentos, o uso de fertilizantes naturais, a colheita e uso de alimentos respeitando a sazonalidade, estimulando a preferência ao alimento local pelo menor impacto ambiental causado. Somado ao plantio de forma agroecológica que respeita a natureza, as ações são todas realizadas de forma a promover um desenvolvimento sustentável.

As ações começaram a ser pensadas e elaboradas diante de um cenário de escassez de produção de alimentos na região de Manaus, capital que depende muito de alimentos de fora do estado. Somado às condições desfavoráveis de produtores locais, incluindo agricultores orgânicos, que por vezes se encontram em insegurança alimentar mesmo produzindo alimentos e, visto que parte desse cenário se dá por falta de políticas públicas que favoreçam os produtores, além da falta de conhecimento da população que pode



gerar a demanda aos alimentos produzidos localmente, a Vivência foi pensada para unir o conhecimento e prática necessários para que a população vivencie e crie uma ligação entre conhecimento indígena, ciência, arte e repense as práticas agrícolas e alimentares atuais na Amazônia.

Com o intuito de promover a agroecologia, as atividades de Educação Alimentar e Nutricional do Coletivo têm o objetivo de desenvolver a educação no campo para a comunidade local de maneira que os participantes tenham contato com a produção em todas as etapas: preparação do solo, plantio, manejo, colheita, processamento e uso culinário, cozinhando todos juntos em comunidade. Neste seguimento, ensina sobre os Sistemas Agroflorestais como possibilidade para cultivo em áreas urbanas e rurais, em quintais, escolas, em praças e bairros, recuperando solos degradados e sua fertilidade e aumentando a biodiversidade. Outro recurso utilizado pelo grupo é o estímulo ao consumo de alimentos frescos e ou que passaram por baixo grau de processamento, informando conforme o Guia Alimentar para População Brasileira, prática capaz de diminuir os riscos a doenças crônicas não-transmissíveis. Também é de grande valia o fato de que grande parte dos ensinamentos tratados na Vivência são realizados pelos próprios produtores familiares regionais.

Dessa forma, durante a Vivência, os participantes escutam e veem ao mesmo tempo a atividade a ser praticada, executam em seguida e discutem em rodas de aprendizado sobre temas relacionados, de forma a estimular a ligação entre os temas dentro da segurança alimentar, os conhecimentos teóricos e as práticas culinárias e agrícolas. Como síntese das atividades, os participantes são estimulados a comunicar verbalmente os aprendizados e como poderão dar continuidade à experiência em seu cotidiano.

Ao final de cada vivência é gerado um documento, seja artigo, vídeo, livreto de receitas, com objetivo de propagar esses conhecimentos gerados com a participação de todos os envolvidos. Eles são distribuídos nas mídias sociais e em outras ações comunitárias como em escolas e outros eventos públicos.

Apesar da Vivência ser gratuita para qualquer cidadão interessado em trabalhar e aprender em troca de produtos agrícolas, as ações remuneraram os produtores locais com fundos advindos de editais de financiamento para causas agroecológicas.

Após os 3 anos das ações do Coletivo, observa-se clara evolução no empoderamento da comunidade em relação aos alimentos regionais bem como melhora na qualidade de vida dos participantes após mudanças na alimentação, de maneira que também se tornam multiplicadores dos conhecimentos. A procura por alimentos locais em feiras direto do produtor também tem se expandido.

A equipe avaliadora do LIS-EAN identifica a experiência como totalmente inspiradora devido à essência da participação social, da agroecologia, da valorização dos saberes, do compartilhar e aprender em grupo, da comida como ato político e entre outros pontos.





- **Princípios do MREAN:**

- 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.
- VI. A Educação enquanto processo permanente e gerador de autonomia e participação ativa e informada dos sujeitos.

+ **Mais informações:**

- <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/agricultura-participativa-pelo-coletivo-arte-escola-na-floresta/>



iv Série: Da Agricultura à Mesa das Famílias Cruzenses

- **Autores:** Raimundo Brandão de Sousa, Carliane Vanessa Souza Vasconcelos, Ary Cardoso Barreto da Costa, Maria Vanusia de Sousa, Josinete Maria Silva Castro, Carlos Auberto Muniz Filho.
- **Instituição:** Prefeitura Municipal de Cruz por meio da Secretaria de Agricultura Pesca e Recursos Hídricos.
- **Cidade e Estado:** Cruz, Ceará.
- **Público:** Famílias, Produtores de alimentos da agricultura familiar, Comunidade.

Relato expandido sobre a experiência

Incentivar o plantio, cultivo e aquisição de produtos locais, além de promover a economia local, é uma oportunidade para a disseminação da cultura alimentar de uma região e para incentivo à alimentação adequada e saudável em um município, como forma de integrar o meio ambiente à saúde humana. A seguinte experiência se destaca no município de Cruz, cidade cearense com cerca de 25 mil habitantes, localizada no litoral norte. Neste município, a Prefeitura Municipal de Cruz por meio da Secretaria de Agricultura Pesca e Recursos Hídricos criou uma forma de fazer Educação Alimentar e Nutricional a partir da “*Série: Da agricultura à mesa das famílias cruzenses.*”

Tudo se deu a partir das falas dos agricultores familiares locais que diziam terem dificuldade de conseguir colocar seus produtos para a venda dentro do município, e incluir esses alimentos nas prateleiras dos supermercados e no cardápio dos restaurantes, pousadas e lanchonetes. Ao mesmo tempo, foram escutados os proprietários de supermercados, restaurantes, que demonstraram interesse em adquirir esses produtos e mostraram dificuldade em conseguir fornecedores locais. Observou-se ainda que os próprios habitantes deixaram de se alimentar da comida produzida em Cruz, e passaram de alguns anos para cá a optar por alimentos industrializados, o que compromete a saúde da população e a soberania alimentar.

Diante deste cenário, a equipe da Secretaria de Agricultura Pesca e Recursos Hídricos em conjunto com a Secretaria de Comunicação do Município de Cruz elaboraram a série “ Da agricultura à mesa das famílias cruzenses ” com o objetivo de valorizar os produtores da agricultura familiar, os alimentos locais (artesanais e tradicionais), sobretudo, resgatar as receitas afetivas e disseminá-las entre as gerações mais jovens.

Assim, foram escolhidos as cadeias produtivas e os alimentos que mais movimentam a economia do município, entre eles, alimentos artesanais e tradicionais, receitas afetivas e produzidas por agricultores familiares. Na etapa de planejamento identificou-se na comunidade os agricultores para participar da gravação do vídeo por meio de uma visita à propriedade. Durante a visita, foi explicado aos produtores o objetivo do vídeo e aplicado o termo de autorização do uso de imagem. O momento foi oportuno para explicar aos produtores a preparação do cenário e as etapas de processamento para mostrar desde a colheita até o produto estar pronto para o consumo. A criação do roteiro foi realizada no escritório, e a segunda visita foi realizada a gravação do vídeo. Para o desenvolvimento da atividade foram utilizados filmadora, microfone, ingredientes locais, casa de farinha, agroindústria artesanal de castanha, site, rede social, panfletos.



Posteriormente os vídeos são disponibilizados nos meios de comunicação do município (Site, Redes Sociais, Eventos, Tv Corporativa).

A série conta com dois episódios até o momento, que fala da Macaxeira e seus subprodutos (farinha branca e amarela de mandioca, goma, tapioca e grolado) e da Castanha (amêndoa de castanha de caju, farinha de castanha, tapioca com castanha, pé de moleque). O próximo a ser lançado será do Caju e da cajuína.

Com a experiência, foi destacado que a cultura alimentar local é importante para o convívio social, mostrando o resgate das tradicionais receitas afetivas. A atividade desenvolve ações em outros campos de prática como no campo da agricultura familiar para aproximar a população da comida simples, dos alimentos in natura ou minimamente processados, entendendo que este por último, deve ser à base da alimentação saudável. Observa-se, assim, a união de esforços do município ao gerar iniciativas e parcerias que valorizam os agricultores familiares e beneficiam a população contribuindo para a diminuição de insegurança alimentar e nutricional.



• Princípios do MREAN:

- 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.

⊕ Mais informações:

- <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/serie-da-agricultura-a-mesa-das-familias-cruzenses/>



3.4 Reflexões do comitê avaliativo

Após o período de avaliação, o Comitê Avaliativo elaborou de forma colaborativa um texto com as reflexões obtidas no processo de avaliação das experiências do LIS-EAN e sua relação com o MREAN. Ao reunir as percepções sobre os relatos das experiências inscritas, foi possível traçar uma visão geral e elencar potencialidades e fragilidades das práticas de EAN. Confira a seguir a produção do Comitê Avaliativo:

“A incorporação da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) no campo das políticas públicas brasileira demanda e impulsiona um redimensionamento permanente, conceitual e prático da Educação Alimentar e Nutricional (EAN). O cenário atual é, sem dúvida, desafiador e instigante. Por um lado temos um quadro preocupante de retorno à fome, de homogeneização dos hábitos e padrões alimentares, do aumento persistente de doenças crônicas não transmissíveis, e por uma demanda de restabelecimento, fortalecimento e reorganização das etapas do sistema alimentar como produção, comercialização, abastecimento, acesso ao consumo, ações de promoção da alimentação saudável. Por outro, reconhecemos a necessidade de valorização e de reconhecimento político social da EAN, que requer momentos de apreciações e discussões sobre as estratégias e ações de promoção da alimentação adequada e saudável.

Mas como usufruir desse momento de avaliação e síntese? Compartilhando e publicando experiências realizadas em todo o território nacional em comemoração especial aos 10 anos do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (MREAN). Reunir experiências práticas e delas partir para a tessitura de novos saberes e de identificação de pontos a serem aprofundados é a grande potencialidade do processo. A convocação para o envio das experiências, certamente mobilizou esforços locais para a síntese e o registro de atividades de EAN, o que, independentemente de qualquer desdobramento, já contribui para fazer avançar esse campo. Publicar as experiências e torná-las disponíveis potencializam novas formas de abordagens e iniciativas de EAN.

Assim, reforçamos que todas as ações submetidas foram e serão importantes, em especial, porque nos apresentam possibilidades, lacunas a observar, tentativas e erros, dentre outras perspectivas. Afinal, as dinâmicas sociopolíticas e os modos de vida e do sistema alimentar atual, com oferta contínua de produtos alimentícios com altas densidades energéticas, baixo valor nutricional, a preços relativamente mais baixos, promovidos por um marketing agressivo, com foco na fidelização de consumidores ainda na fase da primeira infância, compactuam com abordagens reducionistas e focadas na recuperação e prevenção de doenças. Assim, compreendemos que este é um campo continuum de transformações e potências.

Salientamos que avaliar também é uma forma de educar. O processo de uma educação pautada nos princípios do empoderamento e autonomia dos sujeitos implica numa troca, onde ambos, educador e educando, saiam diferentes da experiência. Essa troca não poderia ser diferente em qualquer atividade de EAN, seja ela no planejamento ou durante o processo de avaliação das intervenções, como o vivenciado para a seleção de experiências inovadoras.



Nosso time de avaliadores acreditou na potência do processo e se jogou de “corpo e alma”, com intuito de promover a aprendizagem para cada pessoa ou coletivo que se disponibilizou a compartilhar as suas experiências profissionais, comentando e contribuindo para o aprimoramento das ideias. Manteve-se também, a postura de abertura para aprender e apreender com cada ação e fomos estimulados a refletir sobre a nossa própria prática. Dessa maneira, esperamos ter contribuído para que todos os envolvidos também tenham tido essa oportunidade. Saímos diferentes de quando entramos e, só temos a agradecer pelo convite para vivenciar este momento.

Como destaques das ações, salientamos os quatro primeiros passos do Guia Alimentar para a população brasileira e a adoção dos princípios III, IV e V do MREAN como elementos teóricos estruturantes, direcionando o nosso olhar para os possíveis aspectos melhores compreendidos ou mais facilmente aplicáveis desses dois documentos na última década. Certamente esses aspectos contribuirão, positivamente, com a melhoria do cenário alimentar previamente apresentado.

Destacamos a uniformidade, os ajustes e os repasses das ações junto ao Comitê Avaliativo, a transparência, a avaliação por pares e o feedback de cada experiência, como sendo potencialidades desse processo. Agregou-se mais rigor e também mais riqueza para os diálogos e relatórios, contribuindo ainda mais com a avaliação para a aprendizagem.

Trazemos, como reflexão final, a importância da busca contínua por recursos que possam ampliar a divulgação e o incentivo ao desenvolvimento de ações de caráter permanente, transdisciplinar e intersetorial, pautadas no planejamento, avaliação e monitoramento, com enfoque em metodologias ativas e problematizadoras da realidade, ampliando o escopo da EAN. Incluem-se também, os princípios que tratam da sustentabilidade e a abordagem do sistema alimentar em sua integralidade, e que, por fim, mas não menos importantes, estimulem os educandos à assumirem o protagonismo do seu processo de ensino e aprendizagem, promovendo, gradativamente, maior empoderamento, autoeficácia para a adoção de práticas saudáveis, autonomia e engajamento na luta pela garantia da SAN e do DHAA para a população brasileira.

Por Comitê Avaliativo do LIS-EAN





4 Uma década do MREAN: comentários à luz do contexto atual

Uma das propostas do LIS-EAN foi de, a partir do processo de seleção e divulgação de experiências de EAN, tornar possível o diálogo sobre desafios e avanços nestes últimos 10 anos à luz do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional.

A partir disso, convidamos especialistas no campo da EAN para compartilharem reflexões sobre o Marco e seus princípios no contexto atual. O resultado disso foi um conjunto de textos que reflete o MREAN e aponta caminhos futuros desta agenda para os próximos anos nas políticas públicas de segurança alimentar e nutricional, alimentação e nutrição, como também nas práticas locais dos diferentes campos de prática de EAN no Brasil.

4.1 Educação Alimentar e Nutricional na perspectiva da Segurança Alimentar e Nutricional e da Interseccionalidade

Por Rute Costa (Centro Multidisciplinar de Macaé – Universidade Federal do Rio de Janeiro)

Após uma década do lançamento do Marco de Referência em Educação Alimentar e Nutricional (EAN), é possível tecer reflexões sobre este campo de conhecimento e prática. No momento de sua formulação, não estávamos a par de certos debates ou tínhamos as experiências adquiridas na inserção desse documento em pesquisas, ações de extensão, formação de profissionais e nas práticas nos serviços.

Relendo o Marco de EAN alguns aspectos chamam a atenção. Primeiro, o capítulo 1 enuncia o processo de elaboração. A palavra processo também compõe o subtítulo de um dos livros mais belos de Paulo Freire, “Cartas a Guiné Bissau: registros de uma experiência em processo”, que compreende a exposição corajosa de experiências educativas em pleno andamento. As narrativas ali descritas não se furtam das fragilidades e potencialidades da caminhada, enquanto era trilhada. Apresentar o processo é evidenciar a dinâmica, a continuidade, as tensões, as disputas da vida real. Trazer o processo de elaboração do Marco, deixando nítido as agendas, os encontros, as oficinas, a consulta pública, os/as participantes, demonstra o esforço em construir espaços participativos, apesar de todos limites daquele tempo. É importante valorizarmos o processo na educação em si, pois esta não é uma coisa pronta que podemos tirar daqui e transplantar ali, é uma caminhada que reúne muitos desafios e potencialidades.

O Capítulo 1 também deixa evidente a participação dos trabalhadores/as dos diversos setores e a sociedade civil organizada. Sobre isso, concordo com a percepção da educadora feminista negra bell hooks quando explica que a “identidade molda a perspectiva do escritor”, chamando a atenção para a inexistência de neutralidade em quem elabora um texto/pensamento. Os/As trabalhadores/as, pesquisadores/as, os/as representantes das instituições partilham reflexões a partir de seu lugar no campo, isto significa que existem limites e de modo algum podem representar todas as experiências em alimentação, saúde e educação.



O conceito/paradigma interseccionalidade nos ajuda a compreender que características como gênero, raça e classe se correlacionam e se sobrepõem como opressões, impondo barreiras sociais singulares às condições de vida de mulheres negras, por exemplo. Porém, a entender que aqueles/as que ocupam espaços sociais de privilégio, por sua raça, classe e gênero vivenciam experiências que moldaram as suas subjetividades, de forma que possuem modos de viver, entender e resolver problemas, sentir e agir próprios, mesmo que, historicamente, sejam tomados como padrões de referência e comportamento.

Em 2012, aquela foi a agenda possível, mas na atualidade, as reflexões da interseccionalidade e a EAN, precisam estar evidentes no pensar educação-alimentação-saúde. Comunidades tradicionais afro-ameríndias, por exemplo, constroem os seus processos educativos a partir da oralidade e das experiências e baseiam as suas dinâmicas de vida em pilares do comunitário, matriarcal, coletivo e afetual, o que se distingue dos valores branco-ocidentais. Sendo assim, é imperioso as incorporarmos nos processos de pensar e fazer EAN.

O Capítulo 2 vai demarcar a escolha pelo campo da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), a preocupação de garantia do direito, do enfrentamento das violências e injustiças que se materializam no acesso à comida. Quando o direito à alimentação adequada e saudável é negado, outros já foram rompidos. Não se pode refletir sobre SAN sem pensar “Quem são os sujeitos de direito à alimentação?”, pois está evidente que a InSAN é consequência da interação estrutural do racismo e do sexismo. Sendo assim, só superaremos a fome ao enfrentarmos tais desigualdades.

Outro aspecto é a evidente distância que temos com as teorias da educação e, como consequência observamos a expressiva escolha por abordagens educativas puramente tecnicistas. Paulo Freire diz, “A teoria sem a prática é verbalismo, mas a prática sem a teoria é ativismo”. É preciso unir a teoria e a prática, a chamada práxis, isto é, a ação criadora e modificadora da realidade. Se não houver uma escolha consciente por teorias da educação críticas, aquelas que consideram as lutas de classe, as identidades e relações de poder, possivelmente reproduziremos alienadamente pedagogias cujo enfoque estará em estabelecer parâmetros, metodologias para se alcançar um resultado central: a adoção da consciência científica pelo público da ação.

O Capítulo 5 trata do conceito de EAN, cuja consistência é evidente. Este rompe com a centralidade nutricional/biológica, agregando os espectros presentes na dimensão alimentar, como o direito, a economia, as identidades, a cultura, entre outros.

Encerro reforçando: i) a importância das teorias críticas da educação para sustentarem as nossas ações, ii) considerar a SAN, assim como as estruturas de opressão históricas que impedem a sua concretização, iii) adotar sistemas alimentares baseados em referências afro-ameríndias como chave para a continuidade da vida no presente e futuro e, iv) a urgência da interseccionalidade no pensar e fazer EAN.



A seguir apresentamos reflexões sobre cada princípio:

4.2 Sustentabilidade social, ambiental e econômica

Por Janine Giuberti Coutinho e Rafael Rioja Arantes (Instituto de Defesa do Consumidor – IDEC)

A sustentabilidade está inserida nos sistemas alimentares, uma vez que a forma de produzir, distribuir, ofertar e consumir alimentos impactam nas mudanças climáticas como também são afetadas por ela. Globalmente os sistemas alimentares são responsáveis por aproximadamente 33% das emissões de gases do efeito estufa, e as altas temperaturas, as mudanças nos padrões de precipitação e os mais frequentes eventos climáticos extremos impactam na produção de alimentos. Considerando as diferentes relações inerentes destes sistemas, suas implicações podem seguir por diferentes caminhos. O do comprometimento dos recursos ambientais e aprofundamento das desigualdades socioeconômicas; ou o caminho da adoção de medidas e práticas que favoreçam relações de produção e consumo para a manutenção e recuperação dos ecossistemas, e que garantam justiça social dos que produzem aos que consomem alimentos. No contexto deste Marco, e à luz das recentes elaborações sobre sustentabilidade nos sistemas alimentares, ela interage com diversos determinantes nos eixos de disponibilidade, acesso, utilização, estabilidade, política e governança, e deve ser inserida assegurando a alimentação como um Direito Humano. Deste modo, a sustentabilidade pode então ser compreendida como a capacidade dos sistemas alimentares de garantir segurança alimentar e nutricional sem comprometer as bases ambientais, econômicas e sociais, das gerações presentes e futuras (HLPE, 2020).

Para tanto, é preciso rever os impactos da produção e do consumo de alimentos. Eles estão relacionados com o uso em larga escala de agrotóxicos e fertilizantes químicos para a produção de grãos, cereais refinados e açúcar, e da pecuária intensiva, especialmente oriundos de práticas relacionadas com o desmatamento e perda da biodiversidade (Willett, *et al.* 2019). Outra importante dimensão é de ordem estrutural no âmbito da governança, entendido como “inércia política”. Ela é caracterizada pela falta de processos decisórios para implementar políticas, práticas, e estratégias que resultem de forma direta na reversão dos agravos de origem sistêmica que comprometem a saúde humana, agravam iniquidades sociais e asseveram os impactos ambientais (Swinburn, *et. al.*, 2019).

4.3 Abordagem do sistema alimentar, na sua integralidade

Por Elisabetta Recine (Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição. Depto de Nutrição. Universidade de Brasília)

Os sistemas alimentares envolvem todos os sujeitos sociais, processos, insumos que, da terra e semente levam comida aos nossos pratos e para depois dele como o desperdício e resíduos que são gerados, por exemplo, com embalagens. Também os diferentes fatores que nos levam a ter determinadas práticas alimentares e não outras como informação e valores e avanço, inclusive, para os impactos no meio ambiente percorrendo



os processos de produção ao consumo. Ao longo das décadas nossa alimentação se transformou profundamente, de uma realidade onde os alimentos eram produzidos muito perto de quem os consumia para cadeias transcontinentais. Do alimento da estação à oferta contínua, da venda da safra às negociações de futuro. Do in natura e minimamente processado a produtos cujas listas de ingredientes desafiam nossa compreensão. Do cozinhar ao descongelar. Da mesa compartilhada à tela solitária. Três grandes desafios da humanidade (talvez os maiores) pobreza/fome, obesidade e crise climática têm o sistema alimentar agroindustrial como determinante comum. A superação destes desafios demanda ações que incidam nesta determinação comum, transformando, na direção da saúde, sustentabilidade e equidade, o paradigma que rege o sistema alimentar dominante. Talvez esta necessidade pareça grande demais para quem atua em Educação Alimentar e Nutricional. Na verdade, é e não é. Se considerarmos que as relações que se estabelecem no sistema alimentar não são unidirecionais, pois configuram uma rede e, portanto, a transformação de um aspecto tem potencial de repercutir nos demais. Incidir, por exemplo, nas dinâmicas de consumo e práticas alimentares pode sim contribuir para a transformação necessária. Esta é a importância deste tema integrar o conjunto de princípios do Marco. Mesmo que a economia e o mercado não se organizem linearmente entre demanda e oferta, compreender qual a origem, os processos que fazem a comida chegar até nós, compreender os elementos que determinam o que temos (ou não) disponível, os fatores que interferem nas nossas escolhas, nos nossos modos de comer, portanto, abordar a alimentação para além da melhor composição nutricional, amplia a capacidade de analisar e interferir no mundo. Gera autonomia, habilidade para identificar alternativas de mudança das práticas alimentares tanto individual como coletiva.

4.4 Valorização da cultura alimentar local e respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes de diferentes naturezas

Por Ligia Amparo (Escola de Nutrição – Universidade Federal da Bahia)

Este princípio representa um avanço importante tanto para a compreensão da alimentação e das práticas alimentares, como também para conceber práticas inovadoras, críticas e emancipadoras de EAN, uma vez que as culturas alimentares são constitutivas das práticas e da existência humana. A sua assunção se tornou um dispositivo para repensar o conceito de cultura – assim como saberes e memórias, patrimônios e identidades alimentares, e o lugar que ela ocupa nas políticas de alimentação e nutrição. A experiência desta década após o lançamento do Marco, nos sinaliza uma pluralidade de desafios, a exemplo do lidar no cotidiano com as contradições emanadas das práticas de EAN que intentam, a um só tempo, a promoção da alimentação saudável e a preservação das práticas e saberes alimentares dos povos originários e povos e comunidades tradicionais. Este intento tem desvelado como se conformam as relações de poder estabelecidas entre os distintos saberes no qual abordagens, a partir das epistemologias plurais, têm sido evocadas com o intuito de aprofundar tais temáticas. Cabe ainda sinalizar como desafio o entrelaçamento entre o tema das culturas alimentares e as questões ambientais. Descolonizar a perspectiva eurocêntrica do conceito hegemônico de cultura, que a vincula a noção de progresso e civilidade, pode permitir tratarmos de



modo entrelaçado “corpo-cultura- território”, no qual os direitos humanos e os direitos da natureza estejam também enredados na constituição do direito à alimentação. Afinal, cultura é também o que experimentamos no decurso da existência humana. Há de, por fim, destacar que a valorização das diversidades alimentares não só diz respeito à alimentação humana, elas também alimentam e salvaguardam a vida planetária.

4.5 A comida e o alimento como referências; Valorização da culinária enquanto prática emancipatória

Por Inês Rugani Ribeiro de Castro Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (INU/UERJ), Luciana Azevedo Maldonado (INU/UERJ) e Mariana Fernandes Brito de Oliveira (Curso de Nutrição da Universidade Federal do Rio de Janeiro – Campus Macaé)

Reconhecer que a alimentação é uma prática social atravessada por aspectos que extrapolam sua função biológica é fundamental para uma EAN efetiva. As práticas alimentares influenciam e são influenciadas por aspectos sociais, econômicos, de gênero, raça e etnia, culturais, ambientais, afetivos, sensoriais, entre outros. As pessoas não se alimentam de nutrientes, mas de alimentos e preparações culinárias escolhidas e combinadas de uma maneira particular, com cheiro, cor, temperatura, textura e sabor; se alimentam também de seus significados e aspectos simbólicos individuais, familiares e coletivos (Contreras; Gracia, 2011; Castro *et al.*, 2017).. Ao abordar essas múltiplas dimensões, a EAN se aproxima da vida das pessoas e permite o estabelecimento de vínculos entre o processo pedagógico e as diferentes realidades e necessidades familiares e locais.

Cozinhar a própria comida amplia a autonomia das pessoas na alimentação, favorece a diversidade alimentar e as práticas alimentares saudáveis, colabora com a preservação e o fortalecimento das culturas alimentares e contribui para a sustentabilidade do planeta (Brasil, 2014; 2019). Para que a culinária possa ser uma prática efetivamente emancipatória, além de estimular o desenvolvimento de habilidades para preparar alimentos, é fundamental promover a autonomia culinária, definida como a capacidade de pensar, decidir e agir para preparar refeições em casa, usando majoritariamente alimentos in natura ou minimamente processados, sob a influência das relações interpessoais, do meio ambiente, dos valores culturais, do acesso a oportunidades e da garantia de direitos (Oliveira; Castro, 2022).

Mesmo quando o preparo efetivo de alimentos não é viável nas ações educativas, é possível refletir com as pessoas sobre a importância do planejamento e da organização (pensar), das escolhas dos ingredientes e formas de preparo (decidir) para cozinhar (agir), além de promover a culinária doméstica por meio de diferentes estratégias construídas em conjunto com elas (Menezes; Maldonado, 2015).



4.6 A promoção do autocuidado e da autonomia

Por Thais Salema Nogueira de Souza (Departamento de Nutrição em Saúde Pública (DNSP) da Escola de Nutrição da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO))

Autocuidado pode ser compreendido como um conjunto de ações para o cuidado de si em busca de uma boa saúde física, mental, social e emocional. No contexto contemporâneo, tem incorporado a dimensão que transcende a perspectiva individual e entende que os seres humanos, outros seres vivos e o planeta Terra compõem a mesma biosfera e devem ser respeitados, valorizados e cuidados em uma relação de reciprocidade.

A alimentação é uma prática que compõe o repertório de ações de autocuidado. Para cuidar da alimentação é necessário pensar sobre ela e sobre o sistema alimentar ao qual faz parte. Refletir sobre o que come (qualidade, quantidade, cultura), de onde vem o que come (modo de produção, distribuição, comercialização), como come (com atenção, pressa, sozinho, em companhia), onde come (ambiente adequado, em frente a telas, no transporte), quando come (horários, refeições), quanto dedica a alimentação (tempo, dinheiro) é essencial. Pensar sobre este ato cotidiano e nas consequências do que se come para si, a sociedade e o planeta, é um bom exercício de ampliação da consciência para inspirar atitudes de autocuidado.

A promoção do autocuidado e da autonomia pode contribuir para construção de conhecimentos e habilidades que apoiem as pessoas a serem protagonistas de suas vidas e do cuidado com suas comunidades e territórios. Essas atitudes, em conjunto com as políticas públicas de responsabilidade do Estado e de outras instâncias, fortalecem a tomada de decisões e de ações conscientes para a transformação necessária com vista ao bem comum.

4.7 A Educação enquanto processo permanente e gerador de autonomia e participação ativa e informada dos sujeitos

Por Anelise Rizzolo (Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição. Depto de Nutrição. Universidade de Brasília)

Educação é um processo dinâmico e permanente de envolvimento entre pessoas, aprendizados e processos na relação com as dinâmicas da vida em sociedade. Para Paulo Freire, é um despertar, um processo contínuo de aprendizado, a partir do diálogo e amorosidade, que nos leva à tomada de consciência da realidade e assim, pode provocar mudanças para transformação social. A EAN se insere neste contexto pedagógico e deve estar atenta para dialogar com as necessidades em saúde e soberania e segurança alimentar e nutricional dos territórios (campo e cidade), que são múltiplos e diversos, com culturas e saberes plurais, sem esquecer das desigualdades e intersecções entre raça, classe e gênero que reproduzem a concepção



colonial e produzem iniquidades, assimetria de poder nas relações e injustiças sociais junto às práticas de comensalidades.

Assim, a partir das diferentes realidades, podemos desenvolver práticas educativas emancipatórias capazes de problematizar os contextos, acolher novas temáticas sociais e gerar processos de transformação e ressignificação do comer em sociedade.

4.8 A diversidade nos cenários de prática

Por Vanille Valério Barbosa Pessoa Cardoso (Universidade Federal de Campina Grande)

Os saberes e conhecimentos, sejam populares ou científicos, possíveis de serem construídos e partilhados durante o desenvolvimento de ações de EAN podem e devem ser concebidos numa perspectiva prático-teórica de compreensão da realidade como sendo um produto da decodificação do olhar para o mundo em que se vive. É fundamental que o desenvolvimento de ações de EAN aconteça nos mais distintos espaços sociais e equipamentos públicos dos diferentes setores e para os diversos grupos populacionais. Não há uma delimitação de espaços possíveis para fazer a EAN acontecer, pois os cenários de prática se constroem transcendendo a lógica da racionalidade meramente técnica. O Conhecimento é uma construção cultural e, portanto, social e histórica, sendo possível ser construído, discutido, partilhado ou compartilhado seja em uma sala de aula, como embaixo de uma árvore ou até mesmo em um programa de rádio comunitária. A diversidade nos cenários de prática faz lembrar que todas as pessoas envolvidas nas ações de EAN são construtoras de sentidos e cuidadoras de si, dos outros e do ambiente. Valorizar o diagnóstico local utilizando processos participativos e objetivando alcançar as necessidades das pessoas/grupos envolvidos proporciona que os diversos cenários de prática sejam palco da construção de uma resiliência ativa transformadora.

4.9 Intersetorialidade

Por Patrícia Chaves Gentil (Instituto de Defesa do Consumidor – IDEC)

As diferentes dimensões sobre a alimentação, suas questões estruturais e os fatores que compõem nossas práticas alimentares no âmbito familiar ou individual requerem a articulação de diferentes áreas do conhecimento, saberes, linguagens e práticas. O ato de comer é muito mais amplo do que ingerir nutrientes. É complexo e tem uma multiplicidade de dimensões (comer, alimentar-se, nutrir e interação com a natureza e com o planeta). Abrangem aspectos alimentares, nutricionais, agrários, humanos, sociais, antropológicos, culturais, políticos, econômicos, psicológicos, entre outros. Estamos reféns de um sistema alimentar vigente que tem sido determinante para escolhas alimentares não saudáveis, que privilegiam alimentos ultraprocessados em detrimento de uma alimentação mais saudável e, por consequência, tem gerado um adoecimento da população com o aumento da obesidade e doenças crônicas não transmissíveis. Nesse sentido, a abordagem de EAN também encontra abrigo na intersetorialidade, com a corresponsabilização, articulação



e envolvimento de distintos setores envolvidos com o tema. Envolver setores-chaves, como por exemplo: assistência social, saúde, educação, desenvolvimento agrário e meio ambiente são potenciais caminhos de reflexão, diálogo conjunto e construção coletiva que podem produzir soluções inovadoras quanto à melhoria da qualidade da alimentação e vida das pessoas, suas famílias e comunidade, fomentando práticas alimentares mais saudáveis e mais sustentáveis e promovendo mudanças positivas em seu sistema alimentar local.

4.10 Planejamento, avaliação e monitoramento das ações

Por Regina Maria Ferreira Lang (Departamento de Nutrição – Universidade Federal do Paraná)

O planejamento participativo de ações de EAN deve ser concebido a partir de um referencial metodológico ativo que envolva desde a construção de diagnóstico e identificação de prioridades até definição de indicadores de processo e resultados, garantindo a efetividade das ações educativas e contribuindo para a compreensão dialética da realidade.

Nestes dez anos do Marco, avançamos no entendimento da necessidade de realização do diagnóstico situacional inicial para fundamentar o projeto educativo crítico-reflexivo e, agora, precisamos ampliar e fundamentar questões como, a participação ativa dos sujeitos que integram o processo de constituição da metodologia de trabalho propiciando a construção dialógica do conhecimento.

Outra questão importante a ser fortalecida são os critérios de avaliação da ação educativa, lembrando que o desenho das formas de avaliação começa no planejamento e perpassa pelo desenvolvimento das ações, de forma processual. Ressalta-se que a avaliação não deve ser apenas a mensuração de conhecimentos sobre nutrição ou a mudança de práticas alimentares – de forma quantitativa -, mas deve buscar avaliar resultados não mensuráveis – de forma qualitativa-, pois a alimentação é complexa e envolve fatores muito além do alimento, entre os quais os sentimentos e os valores.

A partir dessas observações, é lícito afirmar a reflexão sobre as maneiras de ensinar, educar, saber ouvir e, sobretudo, compreender que escolhas e práticas alimentares revelam-se fundamentais no planejamento metodológico para a efetivação da EAN.





5 Comentários finais

O LIS-EAN mobilizou múltiplos esforços para o registro das ações de EAN, proporcionou a troca de saberes e apontou desafios que ainda estão presentes. O eixo temático relacionado a experiências do setor Educação recebeu maior número de inscrições, o que demonstra a importância das iniciativas desenvolvidas para fortalecer este objetivo no âmbito do PNAE – como as Jornadas de EAN realizadas anualmente e a formação profissional promovida pelos cursos de Nutrição de Ensino Superior por meio de suas disciplinas e projetos de extensão. Também foi possível identificar a relevância de ações e iniciativas da sociedade civil que buscaram e buscam a transformação da realidade nos diferentes territórios espalhados no país para a promoção da alimentação adequada e saudável. No setor Saúde, a EAN é vivenciada pelos diferentes profissionais do SUS, principalmente pela atuação multiprofissional na Atenção Primária à Saúde, por meio de ações de abordagens coletivas que ocorrem nos mais diversos equipamentos sociais do território. A valorização da Educação Permanente em Saúde, Alimentação e Nutrição é uma recomendação presente nas experiências selecionadas do setor. Ainda que o eixo temático relacionado ao setor de Assistência Social tenha recebido menor quantidade de inscrições, suas experiências demonstram a importância do estímulo do desenvolvimento e da implementação de ações de EAN como estratégia para promoção do direito humano à alimentação adequada e saudável nos serviços socioassistenciais.

No que se refere às abordagens e temas trabalhados nas experiências do LIS-EAN, os quatro primeiros passos do Guia Alimentar para a População Brasileira se destacaram, provocando a reflexão sobre caminhos e recursos necessários para ampliar a abordagem dos demais seis passos, como por exemplo, fazer compras em locais que ofereçam variedade de alimentos in natura ou minimamente processados; desenvolver, exercitar e compartilhar habilidades culinárias e ser crítico quanto a informações, orientações e mensagens sobre alimentação veiculadas em propagandas comerciais.

Os princípios III, IV e V do Marco também se destacaram como elementos orientadores das experiências, indicando a necessidade de um olhar para os demais princípios (I-Sustentabilidade social, ambiental e econômica, II-Abordagem do Sistema Alimentar na sua integralidade, VI-Educação enquanto processo permanente e gerador de autonomia e participação ativa dos sujeitos, VII-Diversidade dos cenários de prática, VIII-Intersetorialidade e IX-Planejamento, avaliação e monitoramento das ações).

De forma geral, tanto os passos do Guia como os princípios do Marco que não ficaram evidentes nas experiências envolvem ações de proteção e promoção da alimentação adequada e saudável, como a ampliação do acesso e disponibilidade de alimentos locais in natura e minimamente processados, a restrição da publicidade de alimentos não saudáveis, assim como medidas que apoiem sistemas alimentares social, ambiental e economicamente justos. O fortalecimento destes elementos pode ampliar e tornar mais potente a integração das ações de EAN às estratégias mais amplas de proteção e promoção da alimentação adequada e saudável.

Assim, o processo de troca e de aprendizagem proporcionado pelo LIS-EAN reforça que o investimento para o desenvolvimento permanente, transdisciplinar e intersetorial das ações de EAN demanda ações contínuas de incentivo e fomento, integrando-se ao cotidiano das ações públicas nos diferentes setores.

Mais que uma celebração da primeira década do MREAN, espera-se que o LIS-EAN contribua com as reflexões da EAN no contexto atual, ao mesmo tempo que incentive desdobramentos do MREAN para os próximos anos. Encerramos este documento com gratidão à toda rede de pessoas que diariamente vivenciam a EAN em suas realidades e com reconhecimento do papel do MREAN em promover um campo comum de reflexão e orientação da prática.



Referências



AMPARO-SANTOS, L.; DIEZ-GARCIA, R. W. Tessituras entre a Política Nacional de Alimentação e Nutrição e a educação alimentar e nutricional. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 37, 2021.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. 5. ed. São Paulo: Edições 70, 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília, DF : MS, 2012b

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed., 1. reimpr. Brasília, DF: MS, 2014. Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: 9 ago. 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. **Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos**. Brasília, DF: MS, 2019.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. Brasília, DF: MDS; 2012a.

CASTRO, I. R. R. *et al.* A questão alimentar nas políticas públicas: cenário atual, desafios e perspectivas. *In*: DIEZ-GARCIA, R. W.; MANCUSO, A. M. C. (org.). **Mudanças Alimentares e Educação Alimentar e Nutricional**. 2. ed. [S. l.]: Guanabara Koogan, 2017. v. 1, p. 99-121.

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011. 496 p.

KHANDPUR, N; QUINTA, F. P.; JAIME, P. C. A quantitative test of the face validity of behavior-change messages based on the Brazilian Dietary Guidelines. **Nutrition journal**, v. 20, n. 1, p. 1-10, 2021.

MELO, G. R. *et al.* Tailored smartphone intervention to promote healthy eating among Brazilian adolescents: a randomised controlled trial protocol. **BMJ open**, v. 10, n. 10, p. e038896, 2020.

MENEZES, M. F.G.; MALDONADO, L. A. Do nutricionismo à comida: a culinária como estratégia metodológica de educação alimentar e nutricional. **Revista Hospital Universitário Pedro Ernesto**, v. 14, n. 3, 2015. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/revistahupe/article/view/19950>. Acesso em: 27 dez. 2022.

OLIVEIRA, M. F. B.; CASTRO, I. R. R. Autonomia culinária: um modelo conceitual multinível de culinária doméstica saudável. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 38, 2022.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. **Prevenção e gestão de conflitos de interesse em programas de nutrição no âmbito nacional**: Roteiro de implementação do projeto de abordagem da Organização Mundial da Saúde nas Américas. Washington, D.C.: OPAS, c2022. Disponível em: https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/55947/OPASNMH%20RF%2021%200014_por.pdf?sequence=1&isAllowed=y. Acesso em: 3 jul. 2023.



PEREIRA-CASTRO, M. R. *et al.* Educação Permanente em Alimentação e Nutrição: A contribuição de redes colaborativas. **Revista EMREDE – Revista d Educação à Distância**, v. 4, p. 191-202, 2017.

RECINE, E.; COUTINHO, J. G. Desenvolvimento de Capacidades e Troca de Experiências por meio das Redes Sociais – O caso da rede Ideias na Mesa. *In:* GARCIA, R. W. D.; MANCUSO, A. M. C. **Mudanças Alimentares e Educação Alimentar e Nutricional**. 2. ed. [S. l.]: Guanabara Koogan, 2017. p. 147-152.

RÊGO, M. C. F. O currículo em movimento. *In:* CORDEIRO, S. S. (org.). **Caderno Faça e conte**. Natal: SEDIS-UFRN, 2020.

SANTOS, S. M. C. *et al.* Avanços e desafios nos 20 anos da Política Nacional de Alimentação e Nutrição. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 37, 2021.



Bibliografia



ALIMENTANDO POLÍTICAS. **A Sindemia Global da Obesidade, Desnutrição e Mudanças Climáticas – relatório da comissão The Lancet**. São Paulo: Alimentando Políticas, 2019. Disponível em: <https://alimentandopoliticas.org.br/2020/08/a-sindemia-global-da-obesidade-desnutricao--e-mudancas-climaticas-relatorio-da-comissao-the-lancet/>. Acesso em: 11 jul. 2023.

COMITTE ON WORLD FOOD SECURITY (CFS). High Level Panel of Experts. Nutrition and food systems. **HLPE REPORT**, v. 12, set. 2017. Disponível em: <https://www.fao.org/3/i7846e/i7846e.pdf>. Acesso em: 11 jul. 2023.

COMITTE ON WORLD FOOD SECURITY (CFS). High Level Panel of Experts. Food security and nutrition: building a global narrative towards 2030. **HLPE REPORT**, v. 15, 2020. Disponível em: <https://www.fao.org/3/ca9731en/ca9731en.pdf>. Acesso em: 11 jul. 2023.

COSTA, R. R. S. Aprendizados quilombolas e os desafios de diálogo com a escola. *In*: FONSECA, A. B.; DIAS, J. **Aprendizagens, experiências, sensibilidades e resistências: estratégias para enfrentar as desigualdades na educação**. Rio de Janeiro: Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto Nutes, 2021. Disponível em: <https://drive.google.com/file/d/1T0mFWNYmn5chp-Ru2ycuP-oXAe-R9ZwE/view>. Acesso em 18 nov. 2022.

FREIRE, P. **Ação cultural para a liberdade**. São Paulo: Paz e Terra, 2002.

FREIRE, P. **Cartas à Guiné, Bissau**: registros de uma experiência em processo. 3 ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1978.

FREIRE, P. **Pedagogia do oprimido**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2005.

GONZALES, L. Racismo e sexismo na cultura brasileira. **Revista Ciências Sociais Hoje**, 1984, p. 223-244.

HOOKS, B. **Teoria feminista**: da margem ao centro. São Paulo: Perspectiva, 2019a.

HOOKS, B. **Tudo sobre o amor**: Novas perspectivas. [S. l.]: Elefante editora, 2019b.

IPES-FOOD. **Cómo entender el nexo alimentación-salud: las prácticas, economía política y relaciones de poder para construir sistemas alimentarios más saludables**. [S. l.]: IPES-Food, 2017. Disponível em: https://ipesfood.org/_img/upload/files/FoodHealthNexus_Report_Spanish.pdf. Acesso em: 11 jul. 2023.

IPES-FOOD; GRUPO ETC. **Un movimiento de largo plazo por la alimentación**: transformar los sistemas alimentarios para 2045. [S. l.]: [S. n.], 2021.

LANG, R. M. F.; CIACCHI, E. M. R. Paradigmas Educacionais e sua Relação com a Educação Alimentar e Nutricional. *In*: LANG, R. M. F.; CIACCHI, E. M. R. **EAN – Educação Alimentar e Nutricional: Fundamentação Teórica e Estratégias Contemporâneas**. Rio de Janeiro: Rubio, 2021.

RÊGO, M. C. F. O currículo em movimento. *In*: CORDEIRO, S. S. (org.). **Caderno Faça e conte**. Natal: SEDIS-UFRN, 2020.



RIZZOLO, A. Será possível uma Educação Alimentar e Nutricional Freireana no Brasil? Reflexões e compartilhamentos para um saber – fazer pedagógico inquieto. *In*: LANG, R.; CIACCHI, É. (org.). **Educação Alimentar e Nutricional**: fundamentação teórica e estratégias contemporâneas. Rio de Janeiro: Rubio, 2021. p. 91-106.

SILVA, S. O. *et al.* A cor e o sexo da fome: análise da insegurança alimentar sob o olhar da interseccionalidade. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 38, n. 7, 2022. Disponível em <https://www.scielo.br/j/csp/a/MQHNQz5GH9NmxjZpFm3zC3r/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em 18 nov. 2022.

SWINBURN, B. A. *et al.* The Global Syndemic of Obesity, Undernutrition, and Climate Change: The Lancet Commission report. **Lancet**, v. 393, n. 10173, p.791-846, 2019.

WILLETT, W. M. D. *et al.* Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. **The Lancet Commissions**, v. 393, n. 10170, p.447-492, 2019.





**Apêndice – Catálogo
de experiências**

Entre as 123 experiências que se cadastraram no Laboratório de Inovação em Educação Alimentar e Nutricional, 59 foram classificadas e selecionadas para integrar o projeto. Quatorze experiências estão mencionadas nas páginas anteriores. Mas, e as outras 45 iniciativas classificadas e selecionadas? Para saber mais sobre elas, seguem nas próximas páginas um resumo simplificado e links de acesso para a íntegra dos relatos dos(as) autores(as) que se cadastraram no LIS-EAN, organizado por eixo temático.

Apêndice A – Eixo da Saúde

Oficina Intersetorial do Programa Bolsa Família adaptada por meio da Metodologia da Oficina de Formação de Tutores da Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil

- **Autores:** Anderson Leão Nogueira Holsbach, Maria Aparecida de Almeida Cruz, Eduardo Malheiros Ferreira.
- **Município/Estado:** Campo Grande/MS.
- **Instituição:** Gerência de Alimentação e Nutrição da Secretaria de Estado de Saúde de Mato Grosso do Sul (GAN/SES/MS).
- **Público:** Profissionais da saúde, assistência social e educação dos municípios de Mato Grosso do Sul.
- 1 • **Resumo:** Foi criada e desenvolvida uma proposta de capacitação dos profissionais que atuam intersetorialmente no Programa Bolsa Família. As oficinas foram pautadas nos princípios de Paulo Freire: libertação, criatividade, estímulo à reflexão e à ação sobre a realidade, o que aumentou o engajamento, satisfação e obtenção de conhecimento pelos participantes.
- **Princípios do Marco EAN:** I, II, III, V, VI, VII, VIII.
- **Email para contato com o representante da experiência:** andersonholsbach@gmail.com
- **Mais informações:** <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/oficina-intersetorial-do-programa-bolsa-familia-adaptada-por-meio-da-metodologia-da-oficina-de-formacao-de-tutores-da-estrategia-amamenta-e-alimenta-brasil/>



Cuidado à Obesidade: Integrando corpo e mente para uma vida mais saudável

2

- **Autores:** Andréia Ramos Patrocínio, Raquel da Silva Cruz, Juliana de Andrade Passos, Jesuana Oliveira Lemos, Joyce Vieira de Oliveira e Karla Cristina Nascimento Jubé.
- **Município/Estado:** Brasília/DF.
- **Instituição:** Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal.
- **Público:** Adultos, Pessoas com Obesidade.
- **Resumo:** Foi criado um espaço de acolhimento, reflexão e promoção da qualidade de vida saudável, em formato de roda de conversa, para pessoas com obesidade em sofrimento psíquico na Unidade Básica de Saúde.
- **Princípios do Marco EAN:** III, IV, V, VI, IX.
- **Email para contato com o representante da experiência:** jesuananutri@gmail.com
- **Mais informações:** <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/cuidado-integrado-a-obesidade-integrando-corpo-e-mente-para-uma-vida-mais-saudavel/>



Intervenção coletiva para o manejo da obesidade em usuários da Atenção Primária à Saúde

3

- **Autores:** Aline Cristine Souza Lopes, Angélica Ribeiro e Silva, Camila Kümmel Duarte, Clareci da Silva Cardoso, Maria Cecília Ramos de Carvalho, Maria Natacha Toral Bertolin, Mariana Souza Lopes, Patrícia Constante Jaime, Patrícia Pinheiro de Freitas e Thanise Sabrina Souza Santos.
- **Município/Estado:** Belo Horizonte/BH.
- **Instituições:** Grupo de Pesquisa de Intervenções em Nutrição (GIN/UFMG-CNPq), Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (Nupens/USP), Universidade de Brasília (UnB), Universidade de São João Del Rei (UFSJ), Secretaria Municipal de Saúde de Belo Horizonte e Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição do Departamento de Promoção da Saúde da Secretaria de Atenção Primária à Saúde do Ministério da Saúde (CGAN/DEPROS/SAPS/MS).
- **Público:** Adultos, idosos e usuários do Programa Academia da Saúde.
- **Resumo:** Dentro do Programa Academia da Saúde foram realizados grupos terapêuticos juntamente com a rotina de prática de exercícios físicos. As atividades incluíram discussões sobre mudança, mitos e verdades sobre alimentação, saúde mental, entre outros temas.
- **Princípios do Marco EAN:** III, IV, V, VI, VII, VIII, IX.
- **Email para contato com o representante da experiência:** alinelopesenf@gmail.com
- **Mais informações:** <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/intervencao-coletiva-para-o-manejo-da-obesidade-em-usuarios-da-atencao-primaria-a-saude/>



“Você tem fome de quê?": diálogos sobre educação alimentar e nutricional no centro de atenção psicossocial

4

- **Autores:** Luis Henrique Dantas Mendes e Daniela Romeiro Souto Lima.
- **Município/Estado:** Garanhuns/PE.
- **Instituição:** Hospital Regional Dom Moura, Centro de Atenção Psicossocial (CAPS III) e Escola de Governo em Saúde Pública de Pernambuco.
- **Público:** Adultos, pessoas com transtornos mentais, técnicos de referência atuantes no Centro de Atenção Psicossocial III.
- **Resumo:** Foi desempenhada a capacitação dos técnicos de referência (TRs) atuantes no Centro de Atenção Psicossocial (CAPS), sobre estratégias de educação alimentar e nutricional (EAN). Após as capacitações foi elaborada uma cartilha norteadora para os profissionais contendo dez estratégias de EAN.
- **Princípios do Marco EAN:** V, VI, VII.
- **Email para contato com o representante da experiência:** kchan.luis@gmail.com
- **Mais informações:** <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/voce-tem-fome-de-que-dialogos-sobre-educacao-alimentar-e-nutricional-no-centro-de-atencao-psicossocial/>



Implantação da estratégia Amamenta e Alimenta Brasil como potencializadora e fortalecedora do aleitamento materno exclusivo e alimentação complementar saudável

5

- **Autores:** Francisco Valdicélio Ferreira.
- **Município/Estado:** Sobral/CE.
- **Instituição:** Secretaria de Saúde de Sobral, Coordenação de Vigilância a Saúde e Vigilância Alimentar e Nutricional.
- **Público:** Crianças, gestantes/nutrizes.
- **Resumo:** Foram realizadas 38 ações de implementação referente a Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil com oportunidade de atualização sobre a temática para todos os funcionários das Unidades de Saúde. E 76 ações com os usuários gestantes e crianças.
- **Princípios do Marco EAN:** I, III, V, VI.
- **Email para contato com o representante da experiência:** celionutri@gmail.com
- **Mais informações:** <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/implantacao-da-estrategia-amamenta-e-alimenta-brasil-como-potencializadora-e-fortalecedora-do-aleitamento-materno-exclusivo-e-alimentacao-complementar-saudavel/>



Apêndice B – Eixo da Educação

Contribuições do Movimento Comer Pra Quê para a formação crítica de estudantes de nutrição

- 1
 - **Autores:** Amábela de Avelar Cordeiro, Carolina Martins dos Santos Chagas, Caroline Furtado Bilro, Heloísa da Silveira Fonseca, Paula Bernardes Machado, Thais Salema Nogueira de Souza.
 - **Município/Estado:** Abrangência Nacional.
 - **Instituição:** Movimento Comer Pra Quê?
 - **Público:** Estudantes.
 - **Resumo:** Trata-se de oficinas que abordam temas multidimensionais relativos à alimentação, cujos diálogos tratam sobre fatores relacionados ao universo da alimentação para além das questões biomédicas, como psicossociais, políticos, econômicos e culturais.
 - **Princípios do Marco EAN:** I, II, III, IV, V, VI, VII.
 - **Email para contato com o representante da experiência:** carol.bilro@hotmail.com
 - **Mais informações:** <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/contribuicoes-do-movimento-comer-pra-que-para-a-formacao-critica-de-estudantes-de-nutricao/>

Direito Humano à Alimentação Adequada Para Populações Invisibilizadas: Uma Realidade Dos Gramachinhos

- 2
 - **Autores:** Verônica Oliveira, Maria Claudia da Veiga Soares Carvalho, Taís de Souza Lopes, Jéssica Rocha da Silva, Beatriz de Amorim Oliveira, Ian Ashlei Castro Silva, Evelyn Cristina Nunes Dias.
 - **Município/Estado:** Rio de Janeiro/RJ.
 - **Instituição:** Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Associação Projeto Gramachinhos.
 - **Público:** Crianças e adolescentes.
 - **Resumo:** Busca através de metodologia participativa tornar aplicável a concepção de segurança alimentar e nutricional (SAN) ao contexto de extrema pobreza, a partir de abordagens didático-pedagógicas dialógicas e interativas, diversas atividades educativas em torno da comida e de suas dimensões sociais, políticas e simbólicas foram planejadas coletivamente.
 - **Princípios do Marco EAN:** I, II, III, IV, V, VI, VII, IX.
 - **Email para contato com o representante da experiência:** veronica@nutricao.ufrj.br
 - **Mais informações:** <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/direito-humano-a-alimentacao-adequada-para-populacoes-invisibilizadas-uma-realidade-dos-gramachinhos/>



Hortas escolares biodiversas e agricultura familiar orgânica: a experiência do projeto Viva Agroecologia no Município de São Paulo e da série de Programas Sabores da Agricultura Familiar

- **Autores:** Ana Flávia Borges Badue, Susana Prizendt, Vera Helena Lessa Villela, André Luzzi de Campos, Simone Gomes Teixeira, Márcia Fonseca Simões, Edgar Moura, Adriana Vernacci, Gabriel Zei, Guilherme Reis Ranieri, Betina Schmid, João Cerala.
 - **Município/Estado:** São Paulo/SP.
 - **Instituição:** Instituto Kairós Ética e Atuação Responsável e UMAPAZ da Secretaria Municipal do Verde e do Meio Ambiente da Prefeitura da Cidade de São Paulo.
- 3
- **Público:** Comunidade escolar (diretores, coordenadores pedagógicos, professores, pais, cozinheiras, agentes de limpeza, técnicos e gestores públicos da secretaria de educação e meio ambiente).
 - **Resumo:** Foi desenvolvido um projeto piloto de horta escolar biodiversa e formação para a culinária com uso dessa biodiversidade, articulando educação alimentar e nutricional e educação ambiental com a pedagogia das diversas áreas de conhecimento. Resultou em uma plataforma com todos os materiais desenvolvidos e testados no projeto piloto, gratuitos e disponíveis para todos os interessados www.vivaagroecologia.org.br
 - **Princípios do Marco EAN:** I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII.
 - **Email para contato com o representante da experiência:** anaflaviabbadue@gmail.com
 - **Mais informações:** <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/hortas-escolares-biodiversas-e-agricultura-familiar-organica-a-experiencia-do-projeto-viva-agroecologia-no-municipio-de-sao-paulo-e-da-serie-de-programas-sabores-da-agricultura-familiar/>

Educação Alimentar e Nutricional (EAN) na Educação Infantil da Rede de Escolas Sesc Santa Catarina em 2022: Dez Passos para Alimentação Adequada e Saudável

- **Autores:** Letícia Zago e Jéssica da Luz Pereira Pucci.
 - **Município/Estado:** Diversos municípios/SC.
 - **Instituição:** Serviço Social do Comércio de Santa Catarina – Sesc SC.
 - **Público:** Crianças e Familiares dos alunos.
- 4
- **Resumo:** Esta experiência promoveu a oferta de lanches e refeições bem como a realização de ações educativas no contexto escolar privado com intuito de promover alimentação adequada e saudável na perspectiva do Guia Alimentar para a População Brasileira.
 - **Princípios do Marco EAN:** III, IV, VI, VIII.
 - **Email para contato com o representante da experiência:** leticia.10899@sesc-sc.com.br
 - **Mais informações:** <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/educacao-alimentar-e-nutricional-ean-na-educacao-infantil-da-rede-de-escolas-sesc-santa-catarina-em-2022-dez-passos-para-alimentacao-adequada-e-saudavel/>



Educação Alimentar e Nutricional para Crianças com TEA

- **Autores:** Judy Fernandes Queiroz, Joyce Brenda, Rafaella Lemos.
 - **Município/Estado:** Brasília/DF.
 - **Instituição:** Escola Colinho de Mãe e Centro Universitário do Distrito Federal – UDF.
 - **Público:** Crianças com necessidades alimentares especiais.
- 5
- **Resumo:** A experiência propôs atividades lúdicas relacionadas à alimentação saudável voltadas para crianças com Transtorno do Espectro Autista e também para a comunidade escolar com intuito de auxiliar no desenvolvimento do conhecimento e aproximação com os alimentos.
 - **Princípios do Marco EAN:** III, V, VII, VIII, IX.
 - **Email para contato com o representante da experiência:** judya1enfermagem@gmail.com
 - **Mais informações:** <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/educacao-alimentar-e-nutricional-para-criancas-com-tea/>

Comida de República e as Práticas Alimentares de Universitários(as)

- **Autores:** Gabriela Milhassi Vedovato, Fabrício Gobetti Leonardi, Isy Faria de Sousa Colussi e Anderson da Silva Rosa.
 - **Município/Estado:** São Paulo/SP.
 - **Instituição:** Universidade Federal de São Paulo (Unifesp).
 - **Público:** Estudantes universitários(as).
- 6
- **Resumo:** O curso de extensão promoveu reflexões e conhecimentos sobre a diversidade e a complexidade das dimensões que envolvem o ato de comer na contemporaneidade, com ênfase para o compartilhamento de vivências e práticas no cotidiano da vida universitária, especialmente em moradias estudantis (“repúblicas”).
 - **Princípios do Marco EAN:** I, II, III, IV, V, VI, VII, IX.
 - **Email para contato com o representante da experiência:** gabriela.vedovato@unifesp.br
 - **Mais informações:** <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/comida-de-republica-e-as-praticas-alimentares-de-universitarias/>

Projeto de extensão Panela Aberta

- **Autores:** Semiramis Domene, Maria Laura da Costa Louzada, Ana Caroline Carbone Furni, André Luiz Soares Valdez, Camila Furtunato Garcia, Gabriela Pongiluppi Rasquinho, Giullia Reale Tonini, Larissa Peres Ribeiro, Lucca Martins Collin, Luiza Failla Ribeiro, Mariana Ventilii Marques Duarte, Pedro Santana Jorge, Thaís de Moura Neves-Gonçalves, Thaís Di Stasi Marques dos Santos, Victória Regina Albuquerque de Souza.
 - **Município/Estado:** Santos/SP.
 - **Instituição:** Universidade Federal de São Paulo.
 - **Público:** Comunidade em geral.
- 7
- **Resumo:** O projeto de extensão tem promovido ações de Educação Alimentar e Nutricional para o público interno e externo da universidade, e discutido a importância da alimentação adequada e saudável e do desenvolvimento sustentável.
 - **Princípios do Marco EAN:** I, II, III, IV, V, VI.
 - **Email para contato com o representante da experiência:** semiramis.domene@unifesp.br
 - **Mais informações:** <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/projeto-de-extensao-panela-aberta/>



8 Plantas Alimentícias Não Convencionais, Nutrição e Complementação da Merenda Escolar no Monte das Oliveiras em Manaus-AM

- **Autores:** Elias Valente Silva Filho, Aldenize Pinto De Melo Do Nascimento, Valessa Medeiros Correa, Janaina Ribeiro de Souza.
- **Município/Estado:** Manaus/AM.
- **Instituição:** Escola de Ensino Médio em Tempo Integral Profª Lecita Fonseca Ramos.
- **Público:** Comunidade escolar.
- **Resumo:** A escola propôs conscientizar os alunos quanto à preservação do meio ambiente e sustentabilidade através de atividades desenvolvidas na horta e agrofloresta escolar, cultivando plantas alimentícias não convencionais (PANC) e convencionais bem como realizando oficinas culinárias e ensinando a disciplina de biologia através dos alimentos.
- **Princípios do Marco EAN:** I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, XI.
- **Email para contato com o representante da experiência:** elias.filho@seducam.pro.br
- **Mais informações:** <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/plantas-alimenticias-nao-convencionais-nutricao-e-complementacao-da-merenda-escolar-no-monte-das-oliveiras-em-manaus-am/>



9 Jornada de Educação Alimentar e Nutricional: um relato de experiência do município de Alfenas-MG

- **Autores:** Alexandra Vieira Gonçalves, Vitória da Cunha Paiva Carneiro, Igor Prudencio Trujillo Granja, Renata Rosane Andrade Bastos, Juliana de Oliveira Moraes, Pablo Henrique Maximiano Salles, Livia Barros dos Santos Marques, Laura de Souza Araújo, Alyne Christina Dias Maia, Hiara Ramos Ferreira, Marília Couto, Donizete Borges de Carvalho, Alessandra Marta Souza, dos Santos, Suleny Gonçalves de Sousa Amaral.
- **Município/Estado:** Alfenas/MG.
- **Instituição:** Prefeitura Municipal de Alfenas/Setor de Alimentação Escolar, Universidade Federal de Alfenas (Unifal), Centro Municipal de Educação Infantil (CEMEI) Professor Pedro Paulo Cszimar de Oliveira.
- **Público:** Crianças – 2 a 5 anos e Estudantes do Pré II (5 e 6 anos).
- **Resumo:** Construção de caminhos possíveis para a inclusão da EAN nos processos de ensino aprendizagem de pré escolares através do envolvimento de diferentes atores sociais do PNAE na construção coletiva e contextualizada das ações. Para além da equipe de nutrição foram envolvidos professores, agricultores familiares, merendeiras e o Conselho de Alimentação Escolar (CAE).
- **Princípios do Marco EAN:** I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX.
- **Email para contato com o representante da experiência:** alexandra.vieira204@gmail.com
- **Mais informações:** <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/jornada-de-educacao-alimentar-e-nutricional-um-relato-de-experiencia-do-municipio-de-alfenas-mg/>



Mangá Educativo: Do Campo à Mesa

- **Autores:** Isabela Ribeiro Zanina, Isabela Mendes Coutinho, Gabriel Farias Brito Barbosa, Amanda Borda da Costa, Leonardo de Carvalho Leite Andrade, Anelise Rizzolo de Oliveira.
 - **Município/Estado:** Brasília/DF.
 - **Instituição:** Universidade de Brasília.
 - **Público:** Estudantes da comunidade acadêmica.
- 10
- **Resumo:** Foi desenvolvido um material educativo no formato de *Mangá* capaz de expressar ao público escolhido (comunidade acadêmica e estudantes) de forma lúdica a importância dos aspectos microbiológicos, nutricionais, culturais/ambientais e da comensalidade para a promoção da alimentação adequada e saudável e estimular a reflexão do público sobre sistema alimentar e sua repercussão na alimentação da população. Acesse o material aqui <https://drive.google.com/file/d/1CtW8Qu2hVYZ2KanAZmJWCr7odi8xReHE/view>
 - **Princípios do Marco EAN:** I, II, III, IV, V, VIII.
 - **Email para contato com o representante da experiência:** isabela.zanina@gmail.com
 - **Mais informações:** <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/manga-educativo-do-campo-a-mesa/>

Projeto EDUCAN – Implementação Curricular da Educação Alimentar e Nutricional na Rede de Ensino Municipal de Vitória da Conquista (BAHIA)

- **Autores:** Thaíse Santos Ferraz Ruas, Adriana de Sousa Barbosa Ribeiro, Sandra Pereira de Oliveira, Karina da Silva Macedo, Eleni Carvalho dos Santos, Aldeni de Jesus Moreira, Silvânia Eça Cunha, Larissa de Andrade Silva, Liliâne Reale Cardoso dos Santos.
 - **Município/Estado:** Vitória da Conquista/BA.
 - **Instituição:** Coordenação Municipal de Alimentação Escolar/Secretaria Municipal de Educação de Vitória da Conquista.
 - **Público:** Famílias.
- 11
- **Resumo:** O EDUCAN é um projeto que integra as atividades realizadas na Coordenação de Alimentação Escolar do município de Vitória da Conquista no que diz respeito a EAN, de modo que cada vez mais atenda as políticas públicas no que diz respeito ao SAN.
 - **Princípios do Marco EAN:** I, II, III, VI.
 - **Email para contato com o representante da experiência:** thainutri7@gmail.com
 - **Mais informações:** <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/projeto-educan-implementacao-curricular-da-educacao-alimentar-e-nutricional-na-rede-de-ensino-municipal-de-vitoria-da-conquista-bahia/>



Relato de Experiência da Jornada de EAN de Ribeirão Preto

12

- **Autores:** Helena Vassimon Bernardes, Maria Carolina Gameiro Antonio.
- **Município/Estado:** Ribeirão Preto/SP.
- **Instituição:** Secretaria Municipal da Educação de Ribeirão Preto.
- **Público:** Crianças – 5 a 10 anos e Famílias.
- **Resumo:** Foram criadas e implementadas diversas atividades de EAN nas escolas do município com o intuito de aproximar as crianças de fazendas agroecológicas e dos alimentos nelas produzidos, além da realização de oficinas culinárias que valorizam a cultura alimentar e promovam o resgate de memórias afetivas.
- **Princípios do Marco EAN:** I, II, III, IV, V, VI, IX.
- **Email para contato com o representante da experiência:** helenabernardes@educacao.pmrp.sp.gov.br
- **Mais informações:** <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/relato-de-experiencia-da-jornada-de-ean-de-ribeirao-preto/>



Ambiente escolar: espaço para promoção da saúde e da alimentação saudável e equilibrada

13

- **Autores:** Luciana Neri Nobre, Ana Carolina Souza Silva, Nadja Maria Gomes Murta, Lauane Gomes Moreno, Ana Catarina Perez Dias, Lucilene Gonçalves de Oliveira Lourenço, Hemerson Peterson de Lima, Márcia Aparecida Milagres Nogueira, Cíntia Alessandra Fonseca Rocha, Herena Reis Barcelos, Lucinéia de Pinho, Yazareni José Mercadante Urquía, Mariana Mendes Pereira, Sabrina Carolina da Cruz Vieira, Larissa Silva, Emanuela Dias Thomaz Almeida de Oliveira, Hanna Gomes Barreiro, Ana Tereza Morais Santana.
- **Município/Estado:** Diversos municípios/MG.
- **Instituição:** Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Universidade estadual de Montes Claros, Superintendência Regional de Educação, Prefeitura Municipal de Diamantina.
- **Público:** Escolares, pais e responsáveis.
- **Resumo:** Este programa abrangeu a avaliação e levantamento de demandas no âmbito da alimentação escolar, criação e desenvolvimento de ações, que visem promoção da alimentação saudável nesse ambiente, além do monitoramento e reestruturação dessas ações. Têm caráter longitudinal, a fim de expandir os resultados ao longo do tempo. Por meio deste Programa, foram produzidos materiais educativos e curso de formação em EAN para professores e pedagogos que atuam na educação básica e nutricionistas, responsáveis técnicos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
- **Princípios do Marco EAN:** III, IV, V, VI, VII, VIII e IX.
- **Email para contato com o representante da experiência:** luciana.nobre@ufvjm.edu.br
- **Mais informações:** <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/ambiente-escolar-espaco-para-promocao-da-saude-e-da-alimentacao-saudavel-e-equilibrada/>



Projeto de extensão Nutrição para o bem de todos (NUTRIBEM)

14

- **Autores:** Sofia Yurie Ribeiro Ishigaki, Luana Rodrigues Pompeu, Victoria Fernanda Souza de Lima, Ritaellen de Cassia Correa do Rego Costa, Clissia Renata Loureiro Croelhas, Taise Cunha de Lucena, Márlia Barbosa Pires.
- **Município/Estado:** Belém/PA.
- **Instituição:** Centro Universitário da Amazônia – UNIESAMAZ.
- **Público:** Comunidade em geral.
- **Resumo:** O projeto NutriBem é um projeto de extensão do Centro Universitário da Amazônia – UNIESAMAZ cujo principal objetivo é levar conhecimento a respeito dos alimentos à comunidade de Belém. As atividades são desenvolvidas para adultos e idosos, em locais parceiros e com o MESA BRASIL do SESC.
- **Princípios do Marco EAN:** I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX.
- **Email para contato com o representante da experiência:** marliapires@hotmail.com
- **Mais informações:** <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/projeto-de-extensao-nutricao-para-o-bem-de-todos-nutribem/>

Observatório IFome: o ato político que é se alimentar

15

- **Autores:** Isis Costa D'Eça e Mateus Alves Vieira.
- **Município/Estado:** Vitória da Conquista/BA.
- **Instituição:** Instituto Federal de Ciências e Tecnologias da Bahia.
- **Público:** Estudantes.
- **Resumo:** O projeto tem como finalidade abrir um espaço de ensino e aprendizado com alunos de diferentes faixas etárias que estudam no campus. O intuito é desenvolver atividades que estão diretamente associadas com a exposição de materiais gráficos e momentos de diálogo em que se almeja a formação do olhar crítico dos discentes, além da construção de um hábito saudável pelos mesmos.
- **Princípios do Marco EAN:** III, IV, V, VI, VII, VIII.
- **Email para contato com o representante da experiência:** mateusvieira159@gmail.com
- **Mais informações:** <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/observatorio-ifome-o-ato-politico-que-e-se-alimentar/>



Autobiografia alimentar como prática pedagógica para ressignificar o papel da alimentação em sociedade

- **Autores:** Priscila Olin Silva, Bruna dos Santos Nunes, Anelise Rizzolo, Laura Solléro de Paula.
 - **Município/Estado:** Brasília/DF.
 - **Instituição:** Universidade de Brasília.
 - **Público:** Adultos, Estudantes, Trabalhadoras/es.
- 16**
- **Resumo:** Esta experiência propôs o uso da “Autobiografia Alimentar” como uma ferramenta pedagógica de apoio na ressignificação do papel da alimentação em sociedade, uma vez que se entende que a alimentação é um fenômeno social complexo, polissêmico e multidimensional, e tem o potencial de traduzir a complexidade dos processos adaptativos dos povos e sociedades.
 - **Princípios do Marco EAN:** III, IV, V VI.
 - **Email para contato com o representante da experiência:** priscilaolin@gmail.com
 - **Mais informações:** <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/autobiografia-alimentar-como-pratica-pedagogica-para-ressignificar-o-papel-da-alimentacao-em-sociedade/>

Projeto Chef e Nutri na Escola

- **Autores:** Sumara de Oliveira Santana, Tamara Braz Ribeiral, Sebastián Luis Parasole, Livia Bacharini Lima, Shirley Silva Diogo, Vanessa de Oliveira Bezerra Bomfim.
 - **Município/Estado:** Brasília/DF.
 - **Instituição:** Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal, Iniciativa Bandoneón, Centro Universitário IESB.
 - **Público:** Crianças – 5 a 10 anos, Adolescentes, Adultos, Idosos, Mulheres, Estudantes.
- 17**
- **Resumo:** O Projeto Chef e Nutri na Escola tem como contexto o Programa de Alimentação Escolar do Distrito Federal (PAE-DF). São realizadas ações pautadas em 4 eixos: a promoção da alimentação adequada e saudável (estímulo ao consumo de alimentos in natura e minimamente processados), a promoção de sistemas alimentares sustentáveis (valorização das hortas escolares), redução do desperdício dos alimentos e a capacitação de merendeiras para a transformação das refeições em preparações seguras, saborosas e nutritivas.
 - **Princípios do Marco EAN:** I, II, III, IV, V, VI, XI.
 - **Email para contato com o representante da experiência:** sumara.nutrir@gmail.com
 - **Mais informações:** <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/projeto-chef-e-nutri-na-escola/>



A conquista da alimentação saudável pelas crianças na cozinha

18

- **Autores:** Raquel Braz Assunção Botelho, Renata Puppim Zandonadi, Ivana Aragão Lira Vasconcelos Almeida, Priscila Claudino de Almeida.
- **Município/Estado:** Brasília/DF.
- **Instituição:** Departamento de Nutrição, Universidade de Brasília.
- **Público:** Crianças – 2 a 5 anos, Crianças – 5 a 10 anos, pessoas com necessidades alimentares especiais, pessoas com transtornos mentais.
- **Resumo:** As Oficinas Culinárias realizadas semestralmente pelo grupo tem como objetivo a promoção da alimentação saudável e inclusiva através do desenvolvimento e a execução de receitas isentas ou com redução de açúcar, gordura e sódio com crianças de 4 a 11 anos do projeto de extensão da Universidade de Brasília.
- **Princípios do Marco EAN:** III, IV, V, VI.
- **Email para contato com o representante da experiência:** ivanaunb@gmail.com
- **Mais informações:** <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/a-conquista-da-alimentacao-saudavel-pelas-criancas-na-cozinha/>

Educação Alimentar e Nutricional para Merendeiras de Escolas da Rede Estadual da Cidade de Manaus-AM

19

- **Autores:** Carla Mariana Alencar Marques Ribeiro, Anthony Clyn Nascimento Barros, Ediane Moraes de Souza, Suely de Souza Costa, Dionisia Nagahama.
- **Município/Estado:** Manaus/AM.
- **Instituição:** Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia – INPA e Secretaria de Estado de Educação e Qualidade do Ensino – SEDUC.
- **Público:** Merendeiras e Merendeiros.
- **Resumo:** Realizou-se a capacitação de 36 merendeiras(os), de 6 zonas da cidade de Manaus – AM através de metodologias da Educação Alimentar e Nutricional com os temas: Noções básicas de nutrição; Alimentação saudável e Boas práticas de fabricação. Essa capacitação serviu como preparação para um projeto de implantação da horta PANC como instrumento pedagógico nas áreas de nutrição, agroecologia e meio ambiente.
- **Princípios do Marco EAN:**
- **Email para contato com o representante da experiência:** dionenagahama@gmail.com
- **Mais informações:** <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/educacao-alimentar-e-nutricional-para-merendeiras-de-escolas-da-rede-estadual-da-cidade-de-manaus-am/>



Feira na Escola: Aprendendo sobre os alimentos

20

- **Autores:** Fabíola Badu de Amorim, Ana Carolina Castro Moraes Schorn, Islânia Ribeiro Menezes Carvalho, Joicy Ferreira Martins, Helen Cristina Saraiva de Sousa Lima, Maria Sílvia Castro Moraes, Valdiria Sousa Rodrigues.
- **Município/Estado:** Marabá/PA.
- **Instituição:** Coordenadoria de Alimentação Escolar, Secretaria de Educação de Marabá e NEI Rafael Barbosa Fernandes.
- **Público:** Crianças – 2 a 5 anos.
- **Resumo:** A ação foi baseada na importância dos professores na conscientização dos alunos sobre a construção de hábitos saudáveis e na promoção da alimentação adequada, contribuindo no desenvolvimento cognitivo e na aprendizagem do aluno. Foi também exposta uma feira de alimentos com os gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar que compõem o cardápio escolar.
- **Princípios do Marco EAN:** I, II, III, IV, V, VII, VIII.
- **Email para contato com o representante da experiência:** fabiolabadu@gmail.com
- **Mais informações:** <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/feira-na-escola-aprendendo-sobre-os-alimentos/>



Caminho Percorrido pelo Alimento: Do Campo à Mesa da Escola

21

- **Autores:** Laiza Livramento Ferreira de Oliveira.
- **Município/Estado:** Arcoverde/PE.
- **Instituição:** Secretaria de Educação do Estado de Pernambuco – Gre Arcoverde.
- **Público:** Crianças, estudantes, povos indígenas.
- **Resumo:** A atividade de EAN foi com crianças do Ensino Fundamental I, com abordagem dialógica e de campo, com visita *in loco*. Foram utilizados materiais disponibilizados pelo FNDE e PNAE sobre agricultura familiar e horta, como também uma atividade impressa de colorir com desenho de horta. Os conteúdos foram abordados de forma lúdica, em roda de conversa, com contação de história.
- **Princípios do Marco EAN:** I, II, III, IV, V, VI.
- **Email para contato com o representante da experiência:** laiza.livramento@hotmail.com
- **Mais informações:** <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/caminho-percorrido-pelo-alimento-do-campo-a-mesa-da-escola/>



Escola Saudável

- 22
- **Autores:** Lívia Bacharini Lima, Érika Soares de Oliveira Patriota.
 - **Município/Estado:** Brasília/DF.
 - **Instituição:** Secretaria de Estado de Educação.
 - **Público:** Crianças – 5 a 10 anos.
 - **Resumo:** O Escola Saudável é um projeto voltado para alunos do Ensino Fundamental que utiliza os “dez passos para uma alimentação adequada e saudável” propostos pelo Guia Alimentar para a População Brasileira. Foram 6 encontros com cada turma, 1 por semana, com atividades lúdicas que visam levar informação sobre boas práticas alimentares, auxiliando os escolares a adotarem voluntariamente, escolhas alimentares mais saudáveis.
 - **Princípios do Marco EAN:** I, II, III, IV, V, VI.
 - **Email para contato com o representante da experiência:** liviabacharini@yahoo.com.br
 - **Mais informações:** <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/escola-saudavel/>

Restaurante Estudantil e a agricultura familiar em São Raimundo Nonato, Piauí: 10 anos de uma agenda pública de educação alimentar e nutricional

- 23
- **Autores:** Tatiane Leocádio Temóteo.
 - **Município/Estado:** São Raimundo Nonato/PI.
 - **Instituição:** Restaurante campus São Raimundo Nonato do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí.
 - **Público:** Comunidade em geral.
 - **Resumo:** Foi criada uma agenda pública de educação alimentar e nutricional para o atendimento de jovens e adultos do ensino médio e ensino superior pela oferta de alimentação, pelo cumprimento de um ciclo de gestão consciente pela integração da agricultura familiar às estratégias de promoção da segurança alimentar e nutricional aos estudantes e ao território.
 - **Princípios do Marco EAN:** I, II, III, IV, V, VI, VII.
 - **Email para contato com o representante da experiência:** tatiane.leocadio@ifpi.edu.br
 - **Mais informações:** <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/restaurante-estudantil-e-a-agricultura-familiar-em-sao-raimundo-nonato-piaui-10-anos-de-uma-agenda-publica-de-educacao-alimentar-e-nutricional/>



Promoção da Alimentação Adequada e Saudável, dentro e fora da Escola: o que aprendemos com o PNAE

- 24
- **Autores:** Deyrilucy Ferreira.
 - **Município/Estado:** Guimarães/MG.
 - **Instituição:** Secretaria Municipal de Educação de Guimarães.
 - **Público:** Fornecedores da Alimentação Escolar.
 - **Resumo:** Foi promovido um evento com todos os profissionais da Rede Municipal de Ensino, APAE, Fornecedores da Alimentação Escolar, Conselho de Alimentação Escolar, sobre as atualizações na legislação da Alimentação Escolar.
 - **Princípios do Marco EAN:** III, IV, V.
 - **Email para contato com o representante da experiência:** deyri@yahoo.com.br
 - **Mais informações:** <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/promocao-da-alimentacao-adequada-e-saudavel-dentro-e-fora-da-escola-o-que-aprendemos-com-o-pnae/>

“Minha marmita, nossa saúde: uma experiência dialógica entre uma Instituição Federal de Ensino e a Agricultura Familiar”

- 25
- **Autores:** Jullyana Borges de Freitas, Camilla Botega Aguiar Kogawa, Ariandeny Silva de Souza Furtado.
 - **Município/Estado:** Goiânia/GO.
 - **Instituição:** Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás (IFG).
 - **Público:** Comunidade em geral.
 - **Resumo:** O Programa tem como principal objetivo aproximar a comunidade institucional do IFG Câmpus Goiânia Oeste a comunidade externa, principalmente os agricultores familiares cadastrados na Feira Interinstitucional Agroecológica, a fim de fortalecer a implementação das políticas públicas/institucionais, por meio da troca de saberes, experiências, e práticas de fomento à segurança alimentar e nutricional para a comunidade envolvida.
 - **Princípios do Marco EAN:** I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX.
 - **Email para contato com o representante da experiência:** jullyana.freitas@ifg.edu.br
 - **Mais informações:** <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/minha-marmita-nossa-saude-uma-experiencia-dialogica-entre-uma-instituicao-federal-de-ensino-e-a-agricultura-familiar/>



Mudas que ensinam: ressignificando a presença no mundo e a convivência com a natureza

- **Autores:** Karine de Oliveira Gomes, Marcelo da Silva Maia, Larissa Sousa Campos, André Mundstock Xavier de Carvalho, Beatriz de Faria Alonso, Joao Victor de Brito, Mariana Costa Rodrigues de Mello Britto, Ananda Braga Moreira, Athilio Felipo da Silva Ribeiro Freire, Hellen Guedes Pacheco, Janaíne de Fátima Ribeiro, João Vitor Caldeira dos Santos, Vitória Martini Freijó, Isadora Caroline Costa, Marina Maize Ribeiro Costa e Yara Mendes Barbosa.
 - **Município/Estado:** Rio Paranaíba/MG.
- 26
- **Instituição:** Universidade Federal de Viçosa, Campus Rio Paranaíba (UFV/CRP) e Escola Municipal Professora Avelina Resende Boaventura.
 - **Público:** Educadores e colaboradores que atuam na comunidade escolar.
 - **Resumo:** O objetivo desta experiência foi desenvolver atividades de educação ambiental, alimentar e nutricional em uma escola municipal de educação infantil de Rio Paranaíba/MG, utilizando os princípios da produção orgânica e da agroecologia. Todas as atividades propostas foram construídas considerando a anuência e a participação da comunidade escolar (educadores, estudantes e colaboradores), desde a sua concepção, elaboração, planejamento, execução até a avaliação das ações.
 - **Princípios do Marco EAN:** I, II, III, IV, V, VI, VIII, XI.
 - **Email para contato com o representante da experiência:** karine.gomes@ufv.br
 - **Mais informações:** <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/mudas-que-ensinam-ressignificando-a-presenca-no-mundo-e-a-convivencia-com-a-natureza/>



Propostas de atividades para a prática pedagógica em Educação Alimentar e Nutricional

- **Autores:** Rose Aline da Silveira Viana e Lorena Souza e Silva.
 - **Município/Estado:** Raul Soares/MG.
 - **Instituição:** Faculdade Dinâmico Vale do Piranga e Secretaria Municipal de Educação de Raul Soares.
- 27
- **Público:** Crianças de 2 a 10 anos, adolescentes, adultos, estudantes, famílias, produtores de alimentos da agricultura familiar, comunidade em geral.
 - **Resumo:** Este é um guia de Formação Continuada em Educação Alimentar e Nutricional com sugestões de metodologias para prática de EAN nas escolas, foi realizado pela plataforma Google Meet. As instruções seguiram os conceitos do Guia.
 - **Princípios do Marco EAN:** I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX.
 - **Email para contato com o representante da experiência:** srosealine@yahoo.com.br
 - **Mais informações:** <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/propostas-de-atividades-para-a-pratica-pedagogica-em-educacao-alimentar-e-nutricional/>



Implementação das orientações contidas no Guia Alimentar para a População Brasileira em escolas de Pelotas, RS

- 28
- **Autores:** Leonardo Pozza dos Santos, Cristina Corrêa Kaufmann, Gicele Costa Minten e Ludmila Correa Muniz.
 - **Município/Estado:** Pelotas/RS.
 - **Instituição:** Faculdade de Nutrição/Universidade Federal de Pelotas e Secretaria Municipal de Educação e Desporto de Pelotas.
 - **Público:** Adolescentes, estudantes e trabalhadoras/es.
 - **Resumo:** Este projeto tem objetivo de implementar as orientações contidas nos Guias Alimentares para a População Brasileira em turmas de 9º do ensino fundamental de escolas da rede municipal de Pelotas. As atividades de EAN serão divididas em 4 e irão ter temas distintos com as orientações do Guia Alimentar.
 - **Princípios do Marco EAN:** III, IV, V, IX.
 - **Email para contato com o representante da experiência:** leonardo_pozza@yahoo.com.br
 - **Mais informações:** <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/implementacao-das-orientacoes-contidas-no-guia-alimentar-para-a-populacao-brasileira-em-escolas-de-pelotas-rs/>

Programa Educação Alimentar e Nutricional – Integrando Ciência, Escola e Saúde

- 29
- **Autores:** Ana Paula de Queiroz Mello e Nagila Raquel Teixeira Damasceno.
 - **Município/Estado:** São Paulo/SP.
 - **Instituição:** Centro Universitário São Camilo e Faculdade de Saúde Pública.
 - **Público:** Crianças de 2 a 10 anos, adolescentes, adultos, idosos e estudantes.
 - **Resumo:** Este é um programa estruturado que visa capacitar os profissionais de educação vinculados às escolas estaduais de São Paulo na temática de alimentação e nutrição como estratégia para prevenção da obesidade.
 - **Princípios do Marco EAN:** V, VI, VII, VIII.
 - **Email para contato com o representante da experiência:** apqmello@gmail.com
 - **Mais informações:** <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/programa-educacao-alimentar-e-nutricional-integrando-ciencia-escola-e-saude/>



Promoção da Segurança Alimentar e Nutricional com as juventudes no contexto universitário

30

- **Autores:** Thais Salema Nogueira de Souza, Giane Moliari Amaral Serra, Caroline Furtado Bilro, Pedro Henrique Benício, Maria de Lourdes Ferreirinha, Michelle Teixeira, Zelinda Santos, Rafaela Reznik, Amábela de Avelar Cordeiro e Elliz Celestrini Mangabeira.
- **Município/Estado:** Rio de Janeiro/RJ.
- **Instituição:** Escola de Nutrição/Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO).
- **Público:** Estudantes.
- **Resumo:** Foram realizadas algumas ações como: painéis interativos afixados nos murais na parede do RU, prismas de mesa dispostos na mesa do RU com textos escritos em linguagem informal a fim de parecer uma conversa de jovem para jovem, rodas de conversa, entre outras.
- **Princípios do Marco EAN:** I, IV, V, VI.
- **Email para contato com o representante da experiência:** thaissalema@gmail.com
- **Mais informações:** <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/promocao-da-seguranca-alimentar-e-nutricional-com-as-juventudes-no-contexto-universitario/>

Intervenção de Educação Alimentar e Nutricional com o grupo de Assistência em Nutrição para Pacientes com Hipertensão Arterial Sistêmica

31

- **Autores:** Andhressa Araújo Fagundes, Adriann Lima De Barros, Aline Nascimento Silva, Josefa Stéfani Oliveira Reis, Lucimara Correia Dos Santos e Rita Patrícia Silva Do Bomfim.
- **Município/Estado:** São Cristóvão/SE.
- **Instituição:** Universidade Federal de Sergipe – UFS.
- **Público:** Adultos, idosos e mulheres.
- **Resumo:** Foram elaboradas oficinas culinárias com alimentos in natura e minimamente processados regionais, juntamente com a discussão da classificação NOVA e repercussão dos hábitos alimentares no desenvolvimento e manutenção das HAS, a partir de cartazes com rótulos e vídeos didáticos.
- **Princípios do Marco EAN:** III, IV, V, VI.
- **Email para contato com o representante da experiência:** ritabomfim@academico.ufs.br
- **Mais informações:** <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/intervencao-de-educacao-alimentar-e-nutricional-com-o-grupo-de-assistencia-em-nutricao-para-pacientes-com-hipertensao-arterial-sistemica/>



Projeto de Educação Alimentar e Nutricional Descasque Mais e Desembale Menos

- **Autores:** Rodrigo Miranda Pereira, Patrícia Kelly Silva Círqueira, Auridéa da Cruz e Silva Moreira, Eugênio Vech Carvalho da Silva, Guilherme Cipriano Feitosa Prado e Denise Alves da Silva Costa.
 - **Município/Estado:** Palmas/TO.
 - **Instituição:** Secretaria Municipal de Educação de Palmas – TO.
 - **Público:** Crianças de 0 a 10 anos, adolescentes, estudantes, famílias e pessoas com necessidades especiais.
- 32
- **Resumo:** Primeiramente foi realizada a capacitação para as coordenadoras pedagógicas das unidades de ensino a respeito dos Guias Alimentares do Ministério da Saúde, e posteriormente foram realizadas as oficinas de EAN com os alunos.
 - **Princípios do Marco EAN:** I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX.
 - **Email para contato com o representante da experiência:** rodrigo.mp.belem@gmail.com/patricia-kellynutri@gmail.com
 - **Mais informações:** <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/projeto-de-educacao-alimentar-e-nutricional-descasque-mais-e-desembale-menos/>

Jogando com a NOVA – um jogo de cartas sobre a classificação dos alimentos

- **Autores:** Virgínia Campos Machado, Gabriela Brito de Lima Silva, Jailma Costa Brito e Amanda Santos Bispo.
 - **Município/Estado:** Salvador/BA.
 - **Instituição:** Universidade Federal da Bahia.
 - **Público:** Crianças de 5 a 10 anos e adolescentes.
- 33
- **Resumo:** É um jogo de cartas que utiliza os princípios do Guia Alimentar para população brasileira, com objetivo de relembrar e exercitar a classificação dos alimentos de acordo com o nível de processamento, ao final do jogo os participantes são questionados sobre suas percepções sobre o tema.
 - **Princípios do Marco EAN:** I, II, III, V, VI, VII.
 - **Email para contato com o representante da experiência:** virginia.campos@ufba.br
 - **Mais informações:** <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/jogando-com-a-nova-um-jogo-de-cartas-sobre-a-classificacao-dos-alimentos/>

APROVEITAR PARA NÃO DESPERDIÇAR: uma proposta de oficina de Aproveitamento Integral de Alimentos para a Educação de Jovens e Adultos (EJA)

- **Autores:** Barbara Junia Patrício Mercini e Andréa Carla Leite Chaves.
 - **Município/Estado:** Belo Horizonte/MG.
 - **Instituição:** Pontifícia Universidade Católica de BH e Colégio Imaculada Conceição.
 - **Público:** Adultos e estudantes.
- 34
- **Resumo:** Esta oficina objetiva diminuir o desperdício alimentar, melhorar o valor nutricional das refeições, construir conhecimentos e multiplicar os saberes do grupo, são ensinadas, preparadas e degustadas receitas utilizando o aproveitamento integral dos alimentos.
 - **Princípios do Marco EAN:** I, IV, VI, IX.
 - **Email para contato com o representante da experiência:** barbara.mercini@gmail.com
 - **Mais informações:** <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/aproveitar-para-nao-desperdicar-uma-proposta-de-oficina-de-aproveitamento-integral-de-alimentos-para-a-educacao-de-jovens-e-adultos-eja/>



Apêndice C – Eixo dos Outros Campos de Prática

Alimentação como ação política: promoção da alimentação adequada, saudável e sustentável para juventudes

- 1
 - **Autores:** Amábela de Avelar Cordeiro, Ana Carolina Cuzat, Maria Clara Haddad, Raíssa Gama, Isabella Santos e Valkyrian Brito.
 - **Município/Estado:** Macaé/RJ.
 - **Instituição:** Centro Multidisciplinar UFRJ – Macaé.
 - **Público:** Estudantes e jovens.
 - **Resumo:** Foi realizada no Programa Jovem Aprendiz, onde inicialmente é colocado uma animação e posteriormente os jovens são estimulados a expressar suas opiniões, pensamentos e refletir sobre o tema, a partir de produções coletivas. A principal estratégia atualmente é a oficina de Fanzine.
 - **Princípios do Marco EAN:** I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX.
 - **Email para contato com o representante da experiência:** amabelaavelar@gmail.com.
 - **Mais informações:** <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/alimentacao-como-acao-politica-promocao-da-alimentacao-adequada-saudavel-e-sustentavel-para-juventudes/>

Mapa de Feiras Orgânicas

- 2
 - **Autores:** Rafael Rioja Arantes, Mariana Ribeiro e Janine Giuberti Coutinho.
 - **Município/Estado:** São Paulo/SP.
 - **Instituição:** Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor – Idec.
 - **Público:** Adolescentes, adultos, idosos, mulheres, estudantes, produtores da agricultura familiar, trabalhadoras/es, comunidade em geral.
 - **Resumo:** A principal atividade do Mapa de Feiras é realizar o mapeamento de espaços e iniciativas (feiras orgânicas e/ou agroecológicas; grupos de consumo responsável; comércio parceiro de orgânicos) que comercializam alimentos orgânicos e/ou agroecológicos saudáveis.
 - **Princípios do Marco EAN:** I, II, III, IV, IX.
 - **Email para contato com o representante da experiência:** rafael.rioja@idec.org.br
 - **Mais informações:** <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/mapa-de-feiras-organicas/>



Jornada de qualidade de vida e alimentação saudável

- **Autores:** Mayara Ferreira Santos, Mercia Ferreira Barreto, Karen Lobo, Cíntia Costa, Ariana Bispo e Taiane Cazumba.
 - **Município/Estado:** Salvador/BA.
 - **Instituição:** UNIRUY.
- 3
- **Público:** Adultos e trabalhadoras/es.
 - **Resumo:** Foi produzido um e-book com informações e estratégias sobre as práticas alimentares no ambiente de trabalho, uma Oficina de montagem de marmitas e um varal de receitas práticas e acessíveis.
 - **Princípios do Marco EAN:** III, IV, V, VI.
 - **Email para contato com o representante da experiência:** mayara.fsantos@professores.uniruy.edu.br
 - **Mais informações:** <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/jornada-de-qualidade-de-vida-e-alimentacao-saudavel/>

Projeto de Extensão Alimentação, Nutrição e Envelhecimento – PROANE

- **Autores:** Débora Martins dos Santos, Maria Fátima Garcia de Menezes, Elda Lima Tavares, Flavia dos Santos Barbosa Brito, Flavia Regina Costa da Silva Lyra, Maíra Lopes Mazoto, Laryssa de Souza Rodrigues Amaral, Andressa Alves Ribeiro, Caroline de Souza Mendonça, Giovana de Melo Silva, Hannah Carvalho Leal, Maria Eduarda Simões da Paixão e Adriane dos Santos da Silva.
 - **Município/Estado:** Rio de Janeiro/RJ.
- 4
- **Instituição:** Universidade do Estado do Rio de Janeiro- Instituto de Nutrição- Departamento de Nutrição Social.
 - **Público:** Idosos (indivíduos com 60 anos ou mais de idade), estudantes de nutrição de graduação e pós-graduação, profissionais de saúde.
 - **Resumo:** São realizados cursos semanais de duração anual em que os temas são organizados a fim de possibilitar a discussão ampliada sobre alimentação, nutrição e complexidade das práticas alimentares explorando as diferentes dimensões – do âmbito biológico ao sócio-cultural.
 - **Princípios do Marco EAN:** I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX.
 - **Email para contato com o representante da experiência:** deborams@gmail.com
 - **Mais informações:** <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/projeto-de-extensao-alimentacao-nutricao-e-envelhecimento-proane/>



Educação Alimentar e Nutricional no Sistema Socioeducativo: a experiência da implementação de um projeto de horta orgânica em uma Unidade Socioeducativa do Distrito Federal

5

- **Autores:** Bruna dos Santos Nunes.
- **Município/Estado:** Brasília/DF.
- **Instituição:** Secretaria de Justiça e Cidadania do Distrito Federal.
- **Público:** Adolescentes, comunidades/famílias em vulnerabilidade social.
- **Resumo:** O projeto chamado Projeto Semear para a Vida realizado em uma Unidade Socioeducativa consiste em trabalhar com hortas e jardinagem, e durante esses momentos foram realizadas rodas de conversa para discussão sobre horta como geração de renda e agroecologia.
- **Princípios do Marco EAN:** I, II, III, V, VI, VIII.
- **Email para contato com o representante da experiência:** brunadsn@hotmail.com
- **Mais informações:** <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/educacao-alimentar-e-nutricional-no-sistema-socioeducativo-a-experiencia-da-implementacao-de-um-projeto-de-horta-organica-em-uma-unidade-socioeducativa-do-distrito-federal/>

Educação Alimentar e Nutricional para Agricultores Familiares sobre Alimentação Saudável e Sustentável no Amazonas

6

- **Autores:** Jennifer Ferraz Sampaio, Dionisia Nagahama e Suely de Souza Costa.
- **Município/Estado:** Manaus/AM.
- **Instituição:** Instituto de Pesquisa da Amazônia.
- **Público:** Adultos, mulheres, produtores de alimentos da agricultura familiar, jovens agricultores.
- **Resumo:** Foi realizada uma capacitação com agricultores familiares de cooperativas e/ou associações, e foram abordados os temas de Alimentação Saudável, Adequada e Sustentável e Noções Básicas de Manipulação dos Alimentos.
- **Princípios do Marco EAN:** I, III.
- **Email para contato com o representante da experiência:** jenniferzarref@gmail.com
- **Mais informações:** <https://apsredes.org/eventos/lis-ena/educacao-alimentar-e-nutricional-para-agricultores-familiares-sobre-alimentacao-saudavel-e-sustentavel-no-amazonas/>





Conte-nos o que
pensa sobre
esta publicação.
Responda
a pesquisa
disponível por
meio do QR
Code abaixo:



DISQUE SAÚDE **136**

Biblioteca Virtual em Saúde do Ministério da Saúde
bvsmms.saude.gov.br



OPAS

OPSAN 

 **UnB**

SUS 

MINISTÉRIO DA
SAÚDE

Governo
Federal