



A insegurança alimentar e o protagonismo discente para seu enfrentamento



Dario Aragão Neto
Maria Cecília Gama
Daniele do Val Santa Bárbara

EDITORA
FOA

A insegurança alimentar e o protagonismo discente para seu enfrentamento

Dario Aragão Neto
Maria Cecília Gama
Daniele do Val Santa Bárbara

2025

EDITORA
FOA


FUNDAÇÃO OSWALDO ARANHA

Presidente

Eduardo Guimarães Prado

Diretor Administrativo Financeiro

Iram Natividade Pinto

Diretor de Relações Institucionais

Júlio César Soares Aragão

Superintendente Executiva

Josiane da Silva Sampaio

EDITORA FOA

Editor chefe

Laert dos Santos Andrade

Diagramação

Uiracy Junior

editora.unifoa.edu.br

CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOLTA REDONDA - UniFOA

Reitora / Procuradora Educacional Institucional

Ivanete da Rosa Silva de Oliveira

Pró-reitor Acadêmico

Bruno Chaboli Gambarato

Pró-reitora de Extensão

Ana Carolina Callegario Pereira

Pró-reitora de Pesquisa e Pós-graduação

Ana Carolina Dornelas Rodrigues

Pró-reitor de Educação a Distância e Tecnologias de Ensino

Rafael Teixeira dos Santos

Pró-reitor de Planejamento e Desenvolvimento

Washington de Macedo Lemos

FICHA CATALOGRÁFICA

Bibliotecária

Alice Tacão Wagner - CRB 7/RJ 4316

A659i Aragão Neto, Dario

A insegurança alimentar e o protagonismo discente para seu enfrentamento.

[E-book] / Dario Aragão Neto; Maria Cecilia Gama;

Daniele do Val Santa Bárbara.

Volta Redonda: FOA, 2025. 112 p. il.

ISBN: 978-85-5964-194-3

1. Segurança alimentar. 2. Alimentação - direito. 3. Saúde. I.
Fundação Oswaldo Aranha. II. Centro Universitário de
Volta Redonda. III. Título

CDD 363.1

SUMÁRIO

1	SEGURANÇA ALIMENTAR COMO DIREITO HUMANO	7
1.1	A segurança alimentar como direito humano	7
1.2	Relação do homem com os alimentos numa visão filosófica da alimentação	13
1.3	Reflexões sobre a fome no Brasil: Políticas Públicas de Saúde e o papel do Nutricionista no combate à insegurança alimentar	20
2	ATUAÇÃO E CUIDADO NA GARANTIA DA SEGURANÇA ALIMENTAR	30
2.1	Atuação e cuidado na garantia da segurança alimentar	30
2.2	O discurso da alimentação saudável na estética e experiência do gosto	35
2.3	A importância da segurança alimentar	43
3	A (IN) SEGURANÇA ALIMENTAR COMO VIOLAÇÃO AO DIREITO À SAÚDE	54
3.1	A (in) segurança alimentar como violação ao direito à saúde	54
3.2	Alimentação, livre arbítrio, saúde e ciência	59
3.3	A condição da segurança alimentar	70
4	COMO AS ÁREAS DO SABER CONTRIBUEM NA DEFESA DO DIREITO ALIMENTAR	81
4.1	Questão sobre o primeiro podcast	84
4.2	Questão sobre o segundo podcast	91
4.3	Questão sobre o terceiro podcast	97
	CONCLUSÃO	106
	FOTOS DOS PARTICIPANTES DOS PODCASTS.....	108
	REFERÊNCIAS	110

INTRODUÇÃO

Maria Cecília Fontainha de Almeida Gama

Este e-book tem como base uma remodelagem do VI Debate Étnico Racial e a Cidadania sob a Ótica do Cinema, cujas mudanças visam a renovação da abordagem e metodologia dos temas sociais, privilegiando as demandas de conhecimento e a possibilidade de participação de convidados. Neste segundo ano do programa, optou-se, no primeiro semestre de 2024, pelo tema: “A insegurança alimentar e o protagonismo discente para seu enfrentamento”, que foi ao ar, de março a junho deste mesmo ano, gravado nos Estúdios FOA, sob a forma de podcasts, veiculados pela plataforma Spotify, sob o título: Escritório da Cidadania em Movimento.

Os objetivos e metas da ação de extensão tanto na formação do público, quanto na formação do estudante foram: provocar a discussão crítica acerca do tema da insegurança alimentar, de forma a instrumentalizar o cidadão para o exercício de sua capacidade de expressão, poder de síntese e habilidade de argumentos sobre a tradução de uma realidade multifacetada que requer análise e sensibilidade diante das consequências que o tema provoca. Há uma necessidade de promover um debate que auxilie na construção de uma sociedade justa, igualitária e de respeito aos direitos humanos. Nada é mais importante que a alimentação adequada para o desenvolvimento pleno do ser humano.

Nossa meta nesse projeto foi a de sensibilizar discentes, egressos e a comunidade em geral para uma atitude de ação e crítica diante da vida e do entendimento de como essa visão pode contribuir na qualidade da formação desses sujeitos e de sua formação profissional. O assunto é de amplo aspecto e abrange a todas as áreas onde o ser humano atua. É uma contribuição ao papel social que todos nós desempenhamos diante da sociedade, dignificando as profissões envolvidas direta e indiretamente com este assunto.

Pensar sobre a insegurança alimentar sob a ótica da nutrição, da enfermagem e da medicina foi o ápice de nosso objetivo, e para isso contamos com a plena participação de nossos alunos, representantes das respectivas ligas acadêmicas de seus cursos de graduação em saúde, a saber: Maria Júlia

Coutinho de Melo Cruz (Nutrição); Maria Eduarda Barbier de Paula Floriano (Enfermagem) e Odete Alves Palmeira (Medicina).

Formar um profissional é mais do que apenas incutir-lhe uma técnica e um saber. É sobretudo. O desafio de conquistá-lo e levá-lo a ver o mundo de determinada maneira, e torná-lo cúmplice e especialista em determinado olhar. É lançar o aluno na busca do significado de cidadania.

Com os podcasts, agora transformados nesse e-book, procuramos ampliar o público alvo para a difusão crítica dos temas sociais, situações profissionais e dilemas do exercício da cidadania. Buscamos nesse cenário o olhar cidadão, o pluralismo didático, o respeito à diversidade e a inovação permanente.

O envolvimento discente na produção dos podcasts foi uma estratégia para fomentar no alunado a sua capacidade de elaboração teórico prática de experiências concretas vividas no âmbito de sua formação, o que possibilitará o exercício da construção crítica e argumentativa acerca desse tema social que atravessa, não apenas a formação e a prática profissional, mas a condição humana de sobrevivência.

Que esse trabalho sirva de incentivo a todos àqueles que dele tomarem conhecimento, tornando os seres humanos mais empáticos e voltados para o seu próximo, sua sociedade e para a vida que depende dessa segurança alimentar.

1 SEGURANÇA ALIMENTAR COMO DIREITO HUMANO

Felizes em retomarmos nossos encontros aqui na Rádio UniFOA. Cumprimos todas as pessoas que nos ouvem e prestigiam. Grata aos colaboradores que possibilitam a materialização do nosso projeto; e um agradecimento especial a minha ilustre colega professora Maria Cecília Gama, que divide comigo nesta instituição de ensino a responsabilidade por este projeto e o compromisso em contribuir com uma formação para a cidadania a partir do debate de temas sociais complexos. Hoje é o primeiro de quatro podcasts que tratarão do tema “Segurança alimentar” e neste episódio trataremos da “Segurança alimentar como direito humano”. Nossa conversa hoje conta com a professora Institucional convidada do UniFOA, Professora Mestre Maria Cecília Gama e com a discente do curso de Nutrição do UniFOA Maria Júlia Coutinho de Melo e Cruz. Sejam bem vindas e minha gratidão, agora estendida à Maria Júlia, por aceitar participar desse momento conosco.

1.1 A segurança alimentar como direito humano

Daniele Ribeiro do Val de Oliveira Lima Santa Bárbara

Início nossa conversa de hoje destacando o avanço na defesa da cidadania ao reconhecermos a segurança alimentar como um direito humano. Ter segurança alimentar como um direito humano. Ter segurança alimentar é ter possibilidade de preservar a vida e viver cada dia de nossa existência nas múltiplas dimensões que viver significa.

A canção “Comida” do grupo de rock nacional Titãs, mostra, de forma lúdica e ritmada, uma crítica necessária ao reconhecimento da alimentação como um direito que deve ser assegurado ao cidadão.

*A gente não quer só comida
A gente quer comida, diversão e arte
A gente não quer só comida
A gente quer saída pra qualquer parte
A gente não quer só comida*

*A gente quer bebida, diversão, balé
A gente não quer só comida
A gente quer a vida como a vida quer*

Ao afirmar que não queremos só comida, o grupo inscreve a alimentação como algo que se articula ao processo de socialização dos sujeitos. Comida para matar a fome faz parte de um processo mais imediato da necessidade humana. Mas comer não é “só” uma necessidade fisiológica. Como nos mostrará a professora Maria Cecília, há uma relação histórica do homem com o alimento que será aqui refletida a partir da visão filosófica da alimentação.

Comer é uma necessidade para a garantia da existência de qualquer ser vivo. Mas nas relações humanas, o ato de comer não é e não deve ser compreendido apenas como a ingestão de um alimento. Comer não é apenas sinônimo de “matar a fome”. Outras dimensões estão postas nesse processo. Comer para se nutrir; para socializar; para se recuperar de uma doença ou para prevenir tantas outras. Comer é verbo. Comer é ação que requer qualidade. E neste cenário teremos a contribuição da discente da Nutrição, Maria Júlia, que trará informações importantes para nossa compreensão sobre a importância de garantirmos a segurança alimentar para uma vida saudável e digna do cidadão.

Se falamos, portanto, da segurança alimentar como um dos direitos humanos, situamos o direito à alimentação como um direito de cidadania. E como esse direito é exercido e garantido? Como garanti-lo àqueles que não conseguem por meios próprios?

Destaquemos alguns pontos e informações importantes sobre o direito à alimentação como um direito social e o papel da assistente social nessa garantia.

Foi no contexto histórico dos pós guerras, na primeira metade do século XX, que o conceito de segurança alimentar emergiu, em decorrência de uma preocupação com a fome que acometeu significativos segmentos populacionais no mundo. As marcas das guerras na fome global foram tão fortes, que era preciso pensar sobre como proteger as Nações e seus povos dos impactos econômicos e sociais que a ambiência das guerras se as disputas políticas e militares acarretavam. Cenários de vulnerabilidades sociais e escassez, fome e pobreza, desenvolvimento produtivo prejudicado, passaram a ser vis-

tos como condições que precisavam ser enfrentadas com uma cooperação internacional.

O status internacional do conceito de segurança alimentar foi reconhecido, a partir da criação oficial da Organização das Nações Unidas (ONU), em 1945, e da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO), também em 1945, sendo a FAO considerada a principal iniciativa de articulação internacional de enfrentamento da fome em nível global, naquela época.

A preocupação com a fome não se vinculava tão somente a uma perspectiva humanitária, mas se incluía aí, principalmente, uma preocupação ideológica, um temor de que no contexto da guerra fria, instabilidades sociais fossem propulsoras de revoluções que acentuariam ainda mais as disputas pelo controle geopolítico mundial.

A Declaração Universal dos Direitos Humanos, aprovada em 1948, infere em seu artigo 25 sobre todo ser humano ter direito a um padrão de vida capaz de assegurar a si e à sua família saúde, bem-estar, inclusive alimentação. Tal inferência foi de suma importância para que os Estados Nações fossem orientados a debater e a se movimentar nas estratégias de combate à fome.

Permitindo-nos a um tímido pulo histórico, outro marco importante, já na década de 90 do século XX, é aquele que se apresenta em 1992, quando é realizada a Conferência Internacional de Nutrição, organizada pela FAO. Este é um marco do redimensionamento do conceito de segurança alimentar, que passa a incorporar, além dos aspectos relativos à fome, os aspectos nutricional e sanitário. Desta forma, o conceito de segurança alimentar e nutricional – afora nomeado SAN – expressa a importância da alimentação para a sobrevivência humana, considerando indicadores quantitativos e qualitativos, que devem ser assegurados pelo Estado. Ou seja, a alimentação como direito humano básico, torna-se um direito social do cidadão e é dever do Estado garanti-lo, não de um ou outro governo em um ou outro momento da história. Deve ser política do Estado e não política de Governo.

Isso é importante de frisarmos! Estando no rol de obrigações do Estado, o direito à alimentação deixa de ser mera ação assistencial e passa a ser reconhecido como condição de cidadania. Quem tem fome, tem pressa, já nos dizia

o sociólogo Herbert de Souza, o Betinho, e fundador da Ação Cidadania, no ano de 1993. Essa ação foi uma mobilização de alcance nacional, que objetivou estimular todo cidadão a contribuir, cada qual com sua possibilidade, a enfrentar a fome no país que, naquele período, já atingia níveis alarmantes.

Essa iniciativa como experiência brasileira, foi avassaladora. Projetou a importância de entendermos que dar comida a quem tem fome não é apenas uma ação circunscrita ao âmbito das iniciativas particulares ou caritativas. Ela é um dever humanitário coletivo, mas que deve ser política e estruturalmente garantido pelo Estado.

Não podemos deixar de referenciar que o Brasil se apresentou como Estado ativo nesse debate internacional sobre o tema da fome, desde os anos 40, com várias iniciativas e leis que marcam a história de desenvolvimento do país. Mas aqui destacamos o reconhecimento da segurança alimentar nutricional como conquista de uma luta política, que permitiu, no início dos anos 1990, consolidar esse conceito de SAN (Segurança Alimentar e Nutricional) no país e, a partir daí, estruturar dispositivos institucionais que pudessem fazer da segurança alimentar, efetivamente, um compromisso a ser garantido ao cidadão. A exemplo, a criação do Conselho Nacional de Segurança Alimentar (Consea), instituído pelo Decreto 807, de 24 de abril de 1993; o Programa Comunidade Solidária, em 1995; e o Programa Fome Zero, em 2003, que traz ainda o Programa Bolsa Família, no mesmo ano.

Contudo, a desigualdade social brasileira é uma das mais expressivas, o que leva o Brasil a experimentar avanços e retrocessos no tema e assim permitir análises críticas, que colocam o debate no patamar da (in)segurança alimentar, com a fome ainda assolando muitos brasileiros, mesmo após aprovação da emenda constitucional nº 64, de 2010, que alterou o artigo 6º da Constituição Federal do Brasil, inserindo o direito à alimentação como direito social.

Dado produzidos sobre a fome, no contexto da pandemia do Covid19, pela Rede PENSSAN = – Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, mostram que as regiões Norte e Nordeste são as mais afetadas pela insegurança alimentar; que 65% dos lares comandados por pessoas pretas e pardas convivem com a fome; a fome dobrou em lares que têm crianças de até 10 anos; que cerca de 60% dos lares localizados em áreas

rurais convivem com a insegurança alimentar. A realidade brasileira é marcada pelas desigualdades sociais, mas também étnicas e de gênero, considerando que os lares chefiados por mulheres são mais empobrecidos e que nesta mesma pesquisa identificamos que 22% dos lares chefiados por mulheres autodeclaradas pardas e pretas sofrem mais com a fome.

O quadro descrito mostra a importância de políticas públicas na área da assistência social como forma de viabilizar o acesso aos direitos das populações mais vulneráveis. E a alimentação como direito social e a segurança alimentar como objeto de políticas públicas ganha novo escopo com o reconhecimento da assistência social como direito social, rompendo com a lógica histórica do assistencialismo.

Isso é importante porque ao reconhecermos a assistência social como um dos tripés da seguridade social do Brasil, sendo portanto um dos eixos da proteção social brasileira, a assistência social passa a ser direito de todos aqueles que dela precisem e um dever do Estado em prover a assistência necessária à mudança nas condições de vida dos sujeitos em vulnerabilidade social. O cidadão pode até acessar recursos, insumos ou bens materiais pela caridade ou solidariedade da sociedade, mas nunca pelo Estado. O estado democrático de direito é garantidor de direitos, portanto tudo o que deve proteger o cidadão deve estar no rol das políticas de Estado e não, mais uma vez reiterando, de políticas de governo ou reféns da boa iniciativa de políticos caridosos.

No bojo das conquistas sociais temos a criação do SUAS – Sistema Único de Assistência Social (2005) e a criação do SISAN – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (2006). A interface SUAS e SISAN é fundamental, ambas têm caráter de gestão intersetorial, por isso não devem ser considerados sistemas isolados e independentes, devem ser articulados e seus gestores e profissionais dialogando sistematicamente para o enfrentamento da fome e em defesa da segurança alimentar.

O destaque dessa articulação e diálogo se dá porque é no território em que o cidadão circula, reside e trabalha, que as relações institucionais devem ser traduzidas em serviços efetivos para cada pessoa, seja criança, adolescente, adulta ou idosa.

Com a aprovação em 2004 da política Nacional de Assistência Social (PNAS), e em 2010 da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, caminhos férteis foram abertos para a institucionalização de políticas neste cenário, com um direcionamento bastante preocupado em atingir os grupos sociais mais vulneráveis. A criação dessas políticas é resultado da necessidade urgente e conjunta de viabilizar ao cidadão o acesso à alimentação e à promoção de uma vida mais saudável.

Quanto a (PNAS) Política Nacional de Assistência Social, ela é uma política de proteção social que deve garantir três tipos de segurança: 1) segurança de sobrevivência; 2) segurança de acolhida; e 3) segurança de convívio. Principalmente nas duas primeiras seguranças temos embutida a compreensão da alimentação como direito social e a segurança alimentar como direito humano. Inclusive com a previsão de cessão dos benefícios eventuais, dentre eles, a oferta de cesta básica. E a capilaridade que as unidades da assistência social possuem no território, em particular com os CRAS – que são os Centros de Referência de Assistência Social, possibilita o desenvolvimento de ações e serviços que respeitem e cumpram o previsto em lei, e ampliem projetos de viabilização de acesso ao alimento para além da entrega de cesta básica, mesmo que esta ainda seja uma resposta imediata.

Já a PNSAN objetiva promover a soberania e a segurança alimentar e nutricional, com propostas que assegurem o direito humano à alimentação adequada, em todo o território nacional, a partir da identificação dos fatores condicionantes da insegurança alimentar e nutricional. Desta forma, as duas políticas ao trabalharem de forma cooperativa podem promover ações que consolidem a compreensão, a consolidação e o acesso à alimentação como direito social.

Podemos situar esse debate, ainda, como compromissos previstos por cada política no rol dos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável da Agenda 2030 da ONU, como: o objetivo de erradicação da pobreza; o objetivo de fome zero e agricultura sustentável; o objetivo de água potável e saneamento; o objetivo de redução das desigualdades. E ainda outros poderiam se apresentar de forma transversal.

Por fim, vale lembrar o cenário pandêmico da Covid19 que assolou o mundo. Dados do relatório Estado da Segurança Alimentar e Nutrição no Mundo 2022, mostram que cerca de 828 milhões de pessoas foram afetadas pela fome no mundo entre 2020 e 2021, com destaque às áreas mais pobres do planeta, como alguns países da África e América Latina. No caso do Brasil, por um momento da nossa história, o país conseguiu minimizar os índices da fome, mas em 2022, entre outros aspectos que constituem a realidade brasileira, o contexto pandêmico nos remeteu novamente para o mapa da fome.

Precisamos reconstruir os caminhos deteriorados por essa experiência e resgatar políticas e serviços que tenham ficado fragilizados ou tenham sido suspensos. Sabemos que a experiência da pandemia não afetou apenas o Brasil, mas num país de profundas desigualdades, maiores desafios nos são impostos. É preciso legitimar o direito de todas as pessoas ao acesso regular e permanente de alimentos, em quantidade e qualidade, como prevê a lei.

Para contribuir com o debate iniciado, passo a palavra para a professora Maria Cecília, com a expectativa de ampliarmos nosso potencial de análise sobre o tema com as ponderações que a professora oferece.

1.2 Relação do homem com os alimentos numa visão filosófica da alimentação

Maria Cecília Fontainha de Almeida Gama

Vocês devem estar se perguntando o que a Filosofia tem a ver com a alimentação? O que talvez vocês não saibam é que existe uma disciplina chamada de Filosofia da Alimentação. E quando se fala de alimento, vital, sem o qual as espécies não sobrevivem, e nelas a espécie humana se encaixa desde os primórdios dos tempos, temos que falar de segurança alimentar pensada na condição da cultura.

Segurança alimentar sempre foi uma preocupação das pessoas comuns, das nossas avós, das culturas mais antigas e tradicionais. E as culturas sempre trabalharam a segurança alimentar exatamente por meio da festa! Festa foi sempre a maneira pela qual as diversas culturas pensaram a segurança. O exemplo mais clássico e prosaico é talvez o bolo de aniversário: o imperativo

categorico do bolo de aniversário (Kant me perdoe a brincadeira) é que deve ser enorme e deve sobrar muito. E isso é, exatamente, segurança alimentar, ou seja, a festa celebra a abundância. O que a utopia da abundância trabalhada simbolicamente é? É que está sempre faltando comida, a luta da segurança alimentar é uma luta cotidiana, mas é como se o bolo dissesse – não hoje: hoje vai ter abundância, hoje vai ter muita coisa, muito mais do que o necessário.

Essas estratégias culturais fazem parte do nosso cotidiano. E servem para nos lembrar que é importante cuidar dessa abundância. É no momento da festa que afirmamos valores de segurança. E as políticas públicas e a gestão social seguem, correm atrás daquilo que o ser humano, nas mais diversas culturas, já está descobrindo sozinho e desenvolvendo como estratégia de uma boa vida. O papel de intelectuais e gestores públicos é o de organizar saberes para torna-los políticas. Mas os saberes estão todos lá. Não os inventamos, mas os recebemos.

Este parece ser o ponto de partida necessário para pensarmos a segurança alimentar: olhar para a cultura de segurança que brota do povo. Desta forma, e somente desta forma nossas políticas públicas serão diferentes: não compactuarão com soluções para microondas, ou seja, políticas já prontas.

Falar dos sentidos da alimentação é o que faremos agora.

Num projeto de conhecimento, falar de antropologia filosófica e alimentação pode parecer algo sisudo, mas é uma brincadeira com o termo “sentidos”, e uma pequena síntese do pensado sobre o tema.

A proposta é entender a alimentação, a comida, a própria cozinha – esta, fundamental para compreender a alimentação humana – como se ela tivesse quatro sentidos, que são os seguintes: filosófico, ecológico, político e poético.

É um sentido filosófico, que carregue a significação de verdade, de caminhos para compreender. A pergunta pelo sentido da alimentação é, portanto, a pergunta sobre como compreender a alimentação, como compreender a cozinha.

Ao estilo de Nietzsche diria que uma das questões fundamentais da vida – e isso vale para toda a filosofia – é conhecer o tamanho do próprio estômago. Isso é fundamental. Ele escreve no livro *Ecce Homo*. O tamanho aqui é tomado

também num sentido filosófico, isto é, o que o estômago nos diz, qual a verdade dele?

Sobre o sentido ecológico vou falar de uma linda lenda Palestina, da cabala judaica, que compara dois mares, bastante conhecidos: o Mar da Galileia e o Mar Morto. O Mar Morto é uma poça de água salgadíssima, nada cresce em volta dele. O Mar da Galileia, mais para cima, é um lago maravilhoso, cheio de peixes: desde as narrativas antigas místicas da religião judaico-cristã, bíblicas, há referências desse mar cheio de vida. Essa história da cabala judaica quer dizer o porquê dessa diferença. A diferença é geológica: é que o Rio Jordão, que entra no Mar da Galileia, também sai do Mar da Galileia. Então, o Mar da Galileia recebe do planalto de Golan esse rio, que vai descendo, recebe o rio, vive o rio, e deixa o rio fluir. O que o Mar Morto não faz: pintado como moralmente egoísta, ele retém essa mesma água. A explicação é simples: está tanto calor naquele buraco que é o Mar Morto que a água, não tendo tempo de criar uma estratégia de saída, um afluente, se evapora. Essa é a sua culpa.

O que essa história quer explicar? Por que o mar é salgado, nos introduz diretamente no sentido ecológico da alimentação: alimentar-se é uma troca contínua com o mundo. Há aqui uma ecologia da alimentação a ser pensada. Alimentar-se é receber, mas é também passar. Reter é morrer não só fisiologicamente, mas é morrer nessa troca de vida que vamos implementar na alimentação entre nós e o mundo.

O sentido ecológico da alimentação nos convida a descobrir uma relação cultural com a natureza que implique não numa atitude de posse, violência, roubo; mas numa relação de respeito sagrado, de troca, que é vital, enquanto vital é a fruição do prazer da natureza. É essa troca que se dá principalmente na alimentação, é como uma metabolização desse prazer, que permite a perpetuação da vida, e não o fim dela. Este sentido ecológico da alimentação está presente nos mitos mais antigos da nossa cultura. A história da humanidade na Bíblia começa com um problema de comida: o que se pode ou não se pode comer, os frutos da Árvore do Bem e do Mal. Ou os estudos de Lévi-Strauss no Brasil, que resultam em obras fundamentais para a antropologia cultural (O cru e o cozido; Do mel às cinzas).

No meio dessas cinzas antropológicas, as quais mostram a relação com o animal que nos ensina a comer, é que se inicia a alimentação animal. É interessante notar que, tanto no Gênesis, quanto em Lévi-Strauss, esses mitos todos colocam o envelhecimento como pena por não ter o humano respeitado uma lógica ecológica da alimentação. Uma das grandes consequências dos erros da relação ecológica do ser humano com a alimentação é o tornar-se velho.

Quebra-se o fluxo natural e eterno das coisas: começa algo errado, começa a morte se instaurar. Porque a vida não morre, a natureza não morre, sabemos disso pela física desde os tempos mais antigos.

Alimentar-se é entrar numa troca de amor com a natureza, no sentido mesmo do amor como nós vivemos, o amor em geral. Mas amar também é uma forma de posse: você é meu, você é minha. Trata-se, porém, de uma posse diferente do poder e da mercantilização. É uma posse da pertença recíproca, é a posse não da outra pessoa, é a posse da relação. É a posse de quem diz: “Que bom que eu tenho essa relação, que bom, não vou abrir mão dela!” É aqui que talvez encontremos o sentido mais profundo de uma alimentação ecológica: comer de maneira ecológica é aprender a amar, aprender a ter uma relação com a natureza e com o alimento e com aquilo que é simplesmente natural, mas que cria e promove a eternidade. Assim como o amor. Pois o desejo de todos os amantes é que o amor não acabe nunca. Assim como o desejo de todos os bons comedores, e no limite de todos os seres humanos, é que a comida não acabe nunca.

A festa é esse desejo ritualizado, antropológicamente revelado em rituais e mitos, olhados filosoficamente. Mas para que a comida não acabe nunca é preciso pensar ecologicamente. Esse é o primeiro sentido da alimentação.

O segundo é o sentido político, que se esconde no jogo das nossas linguagens. Quando se fala que um alimento é bom ou ruim para comer, está-se falando de duas coisas ao mesmo tempo: indicar a viabilidade nutricional do alimento (não se pode comer certo cogumelo porque é venenoso) e indicando o valor político desse alimento, isto, deslizamos para o âmbito da política dizendo que este alimento é resultado de algo que não é bom, de algo que não funcionou como devia. Agora as reações dizem respeito somente ao âmbito

humano, e por isso, político, das relações entre os seres humanos no interior de uma cultura, não mais do ser humano com a natureza.

O que significa que um elemento é bom para comer, em sentido ético e político ? É a discussão da alimentação fast, do fast food. A pergunta é: é bom comer isso? Em que sentido? Do ponto de vista do déficit ou do plus nutricional de certas coisas que você vai comer? É esta a sua pergunta? Portanto, é este o ponto da questão, aquilo que é bom para comer não é apenas aquilo que é viável nutricionalmente. Quando perguntamos se um alimento é bom para comer, em sentido político, estamos nos perguntando o que é bom para a sociedade que se coma, e como isso é bom, isto é, sob quais condições de produção, distribuição e consumo, ou seja, de trabalho humano. Para ilustrar contamos outra história advinda da Cabala: é a história da Cegonha.

Um discípulo inquiriu um rabino: porque é chamada a chassida (cegonha) de 'chassida' (em hebraico = devota, piedosa) ? Respondeu o rabino: Porque está sempre alimentando os seus e preocupando-se com eles. Então porque, -retrucou o discípulo-, a sua carne não é considerada kasher (própria para o consumo judaico), respondeu o rabino: porque ela se preocupa apenas com os seus! Essa história trata do trabalho que produz o alimento, daquilo que faz o sofrimento chegar à mesa. Aquilo que é produzido no campo por relações de exploração não pode fazer bem. A médio e longo prazo o alimento que explora o trabalhador faz mal. Estamos comendo algo que nos faz mal politicamente e socialmente.

Assim, o que é bom para comer é também o que faz politicamente bem. A boa comida é a comida produzida da maneira justa. Há movimentos no mundo inteiro que se pautam nisso: fornecer alimentos que venham de comunidades norteadas por certa justiça em sua produção.

É este o sentido de uma antropologia da alimentação que assume o tom nietzschiano de compreender o tamanho do próprio estômago em sentido quantitativo, isto é, do espaço da fome em nossa definição antropológica. Mas também é necessário olhar para esse estômago na condição de algo seletivo, do ponto de vista cultural: o ser humano como autor de escolhas precisas do ponto de vista culinário e mesmo gastronômico.

E dar um passo além, poeticamente, filosoficamente, e tentar compreender o sentido mais profundo do ser humano constituindo-se como ser cultural, auto poético, fazer de si mesmo. Com toda sua tragédia humana e com todo o seu gosto.

O sentido poético da alimentação está profundamente escondido dentro da prática da cozinha. A fome é uma rebeldia forte contra a perda entrópica de energias vitais, uma resistência à morte. A cozinha e a gastronomia são tempo culturalmente regrado, ritmos para resistir ao tempo entrópico da morte.

Comer é lutar contra a morte e o perecer da vida, mas afirmando trágica e corajosamente, que comer é o efêmero, o que não é eterno. Essa é a ideia do sentido poético: ocasião, possibilidade pela transformação do alimento, de dizer quem somos. E não só a cultura, mas cada indivíduo, pela produção de alimentos, está de alguma forma dizendo poeticamente, a forma de recriar o mundo. Cultura é pegar as coisas como estão, na natureza, e transformar aquilo que se quer. É isso que faz a cozinha: toma-se o alimento natural e o transformamos naquilo que se quer comer. Assim, o alimento de matéria, se faz poesia.

No século XIX, num vilarejo da Dinamarca, duas filhas de um pastor contratam uma parisiense recém-chegada como cozinheira. Anos depois, decidem comemorar o centenário do nascimento do pastor e a cozinheira lhes oferece um banquete inesquecível. Este é o roteiro do filme que vos indico nesse nosso primeiro podcast sobre Insegurança Alimentar e a relação do homem com os alimentos, numa visão filosófica: A festa de Babette. Assistam, vocês vão gostar! Muito obrigada!

PRIMEIRO APARTE

Daniele Ribeiro do Val de Oliveira Lima Santa Bárbara

Cecilia, como sempre contribuições tão ricas e de forma muito breve queria resgatar aqui alguns pontos que você trouxe, que eu acho que é uma forma da gente reiterar as reflexões, que são necessárias. A sua fala mostra a importância de termos avançado no âmbito das políticas públicas acerca da segurança alimentar e o reconhecimento da alimentação como um direito social, porque, na verdade, quando o Estado se posiciona nessa pauta, reconhece

e institucionaliza isso como direito, ele está, na verdade, ratificando essa importância do alimento nas relações culturais e para a socialização dos sujeitos. Então, não é apenas uma ratificação literal de que a gente precisa comer, tem que comer isso, quantidade essa, mas principalmente o que precisamos comer e principalmente se considera o porquê que comemos e para que comemos. Tem essa tripla dimensão que se consegue reconhecer na sua fala.

Quando você traz também o exemplo do bolo de aniversário e você faz referência às festas, isso também me remete a um argumento que a gente sempre usa que é que a gente defende o alimento como algo que envolve o afeto. Então, alimento é afeto. O ato de se alimentar, de comer em grupo, isso é afeto. No momento que você se reúne com familiares e com amigos para comer, você não está apenas ingerindo os alimentos, você está ali interagindo socialmente, você está amadurecendo, crescendo, trocando. O cafezinho no trabalho não é uma desculpa para parar de trabalhar. O cafezinho no trabalho é também uma forma que você tem de interagir com seus colegas, de dar uma pausa para você poder repor suas energias. Assim como o happy hour após o trabalho, é também uma forma que você tem de interagir, de trocar experiências, enfim, de viver em coletividade.

Então, essa relação do homem com o alimento precisa ser ponderada de uma forma crítica, à medida que hoje a gente tem esse uso tão mercantilizado do alimento. Algo que deve ser fornecido, que deve ser acessado, porque é o elemento básico da vida, do desenvolvimento da vida, o quanto ele é mercantilizado. Por quê? Porque o próprio alimento acaba sendo o recurso que também expressa a sociabilidade. Quem come o quê? Quanto se paga para comer o quê? Quanto você paga no fast food e quanto você paga no caviar? Quais são os grupos sociais que acessam determinados alimentos e não um outro alimento? Isso mostra a socialização. Isso mostra também lugares sociais que você ocupa a partir do alimento que você acessa. A gente tem aí na relação do homem com o alimento e com a sua alimentação também um recorte de classe posto. Comer é também um status social. O quê? Quanto? Quando?

No âmbito das nossas relações, neste cenário da sociedade de consumo que a gente vive, o alimento é um status social, ou a ser perseguido ou a ser preservado. E às vezes se perde a real necessidade dele, que é também a forma

que a gente encontra de viver. Seja por precisarmos comer para nos alimentar, seja porque o alimento nos permite interagir e crescer. Obrigada Cecilia.

E agora eu passo a palavra para a Maria Júlia, nossa discente de Nutrição, que vai trazer várias contribuições para a gente, porque aqui é um podcast interdisciplinar: assistente social, filósofa, professora de letras, futura nutricionista.

1.3 Reflexões sobre a fome no Brasil: Políticas Públicas de Saúde e o papel do Nutricionista no combate à insegurança alimentar

Maria Júlia Coutinho de Melo Cruz

Bom dia, Daniele. Bom dia, Cecilia.

Eu gostaria de iniciar o meu debate fazendo uma reflexão sobre a discussão da fome. A fome, em meados do século XX, quando começa a ser discutida, era apontada como a lei natural da vida por Thomas Malthus, que dizia que ela era uma forma de reduzir o número de pessoas e de garantir o equilíbrio diante do aumento da população, da limitação da terra, e da limitação na produção de alimentos. Essa teoria teve uma certa força até a Segunda Guerra Mundial, que foi um cenário que contribuiu muito para dar visibilidade à fome e provocar as primeiras articulações integradas para a combater, como a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura – FAO – 1945.

A produção de conhecimento sobre a fome e os esforços para a inclusão desse tema como prioridade de discussão mundial teve a contribuição da experiência brasileira e das proposições de Josué de Castro, médico recifense e estudioso da geografia humana, que descreveu a fome como um conceito múltiplo, com gradientes de gravidade, intensidade, magnitude e cronicidade.

Começa então a surgir articulações e discussões sobre a fome à nível mundial e com a contribuição e experiência de Josué de Castro, que se interessava muito pela nutrição e buscou não só entender o fenômeno da fome, mas a realidade brasileira. No início de sua carreira, no Recife, foi chamado para trabalhar numa fábrica e avaliar a saúde dos empregados pois o patrão estava muito bravo com a preguiça dos trabalhadores e achava que eles possuíam um

certo tempo de doença. Depois de um tempo, Josué percebeu que o problema não era preguiça e fala: “Sei o que meus clientes têm, a doença dessa gente se chama fome. Ele continuou estudando a fome e publicou sua obra mais famosa chamada “Geografia da fome” onde descreve como a fome acontecia em cada canto do país e deixando claro que adotar uma solução única não vai erradicar a fome, que era algo muito mais complexo que isso.

E a partir do momento que Josué dá visibilidade ao determinante estrutural socioeconômico da fome e da pobreza, ele dá ao mesmo tempo visibilidade à responsabilidade do Estado de incidir sobre essas desigualdades por meio de políticas públicas. Então, as primeiras políticas públicas contra a fome tinham uma relação direta com o trabalho, pois afetava diretamente a produtividade do país. Com o objetivo “melhorar a alimentação do trabalhador nacional e, conseqüentemente, sua resistência orgânica e capacidade de trabalho, mediante a progressiva racionalização de seus hábitos alimentares” (Brasil – 1940). É extremamente simbólico para o nosso país que uma das primeiras iniciativas do governo para erradicar a fome seja ligado ao trabalho.

A concentração de terra (monocultura) e a diminuição de empregos no campo por conta da industrialização, empurrou as pessoas para as cidades. Elas se mudaram para trabalhar não só na indústria, mas para ocupar empregos no setor de serviços. Os salários eram baixos e sobrava pouco para a comida. E aí o ciclo da pobreza e fome, que antes ocorria no campo, começa a acontecer nas cidades, mas desta vez sem uma terra para cultivar seu próprio alimento. O acesso à comida começa a depender, quase que exclusivamente, do dinheiro. E surge um novo elemento que muda totalmente a cara da fome no país: a indústria de alimentos ultraprocessados.

Começa a surgir nessa época as primeiras iniciativas para combater a fome, como a criação de restaurantes populares. Surge o Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (PRONAN). Além da merenda escolar, que passou a denominar-se Programa Nacional de Alimentação Escolar.

No início dos anos 1950, surge o I Plano Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) no Brasil. E a responsabilidade da área de saúde pela elaboração e coordenação dos programas de alimentação e nutrição permaneceu até os anos 1990. A partir da década de 1960, a atenção voltou-se para o enriqueci-

mento de produtos alimentícios e o apoio às indústrias de alimentos especialmente formuladas de alto valor nutricional.

Começam a surgir políticas públicas importantes: Fome Zero (2003), Brasil sem miséria (2014) – metas voltadas para distribuição de renda, inclusão produtiva, acesso a água, saneamento e energia elétrica – O Brasil virou exemplo para o mundo do combate à fome. Surge o Consea e ele se transforma em um órgão de aconselhamento direto à presidência para políticas públicas de combate à fome, de estreitar a relação da sociedade civil junto com o governo, contando com a participação popular.

E por exemplo, nós da Nutrição do UniFOA, temos uma liga chamada LA-SAN e participamos da conferência municipal e estadual do Consea, e presenciamos os órgãos tanto da sociedade civil (universidades, coletivos, pastorais, aldeias indígenas, associações quilombolas e inclusive nutricionistas do CRN4 – Conselho Regional dos Nutricionistas) e do poder público contando com algumas secretarias como a de desenvolvimento social e direitos humanos, da educação, da saúde, meio ambiente e tal. E esses dois poderes dialogando entre si e chegando em consenso em relação a políticas de combate à fome no Brasil.

Em 2014, o Brasil sai do mapa da fome e retorna na pandemia. É criado um ministério extraordinário de segurança alimentar e combate à fome. Com base nisso desses tantos de políticas públicas: bolsa família, restaurantes populares, distribuição de suplementos alimentares para lidar com carências nutricionais específicas. A situação nessa época mudou muito e os principais motivos para a diminuição da fome foram: combinação entre aumento aquisitivo das famílias e o crescimento do acesso a serviços públicos essenciais como educação, saúde e saneamento básico. O Brasil estava se tornando realmente um exemplo em relação ao combate à fome.

Porém, durante a pandemia essa situação complica um pouco. E em 2022 o Brasil volta ao mapa da fome da ONU, um dos motivos foi o desmonte de políticas públicas voltadas para o combate à desnutrição nos últimos anos e a falta de investimento e manutenção dos programas já existentes no país.

Em 2024, no Brasil, a fome tem uma cara diferente. Com o passar do tempo os brasileiros passaram a ter acesso à comida, principalmente, por meio

da compra e se você tem pouco dinheiro, que é o caso da maior parte da população, você vai ter menos para gastar com comida. Por isso as famílias de baixa renda passam a consumir o que é mais barato e dá energia mais rápido. Então as famílias passam a consumir ultraprocessados, alimentos cheios de gordura, açúcar, sal, muito baratos e cheios de calorias vazias. Duas coisas que aparentemente nunca andariam juntas se encontram: a fome e a obesidade.

Antes passamos décadas da história do país preocupados com a fome e a desnutrição e carências nutricionais. O aspecto mais aparente do problema era a quantidade de alimento que as pessoas tinham acesso. Não significa que uma pessoa que comeu não sente fome. Ela pode sofrer um tipo específico de fome, a chamada fome oculta, que é quando aparentemente está tudo bem, mas falta ali um micronutriente, vitaminas, minerais na dieta da pessoa.

A fome é um problema de toda América do Sul já que vários países aqui da região têm sofrido recessão econômica, instabilidade política e novos desafios climáticos. E a fome nesse novo contexto tem acontecido mais em grandes centros urbanos, nos bairros periféricos.

O Brasil mudou e se tornou um país mais urbanizado e conseguiu lidar com esse problema ao longo da sua história. Por outro lado deixa claro que o desenvolvimento econômico nem sempre é sinônimo de desenvolvimento social, assim como estar com a barriga cheia não significa que está bem alimentado. A desigualdade econômica continua um problema grande no país.

Como a gente pensa o papel do nutricionista nesse contexto?

Como foi mostrado, as políticas públicas têm um papel crucial no combate à fome e desnutrição, e a área da saúde coletiva tem um leque de atuação muito grande, podendo o nutricionista participar na gestão e operacionalização de políticas e programas, como por exemplo: A Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), o PNAE, os restaurantes populares, os bancos de alimentos e o Programa de Alimentação ao trabalhador (PAT). Tem ainda a atuação no nível da Atenção Básica da Saúde do SUS, que pode abranger os Núcleos de Apoio à Saúde da Família (NASF) e a Vigilância em Saúde.

Então, a atuação do nutricionista foi sendo encaixada dentro das frentes de trabalho da política de SAN do município, conforme a demanda, mas, especialmente, de acordo com as atribuições técnicas desse profissional, valo-

rizando todo o conhecimento que ele tem em relação às ciências da Nutrição, aplicado às práticas das políticas públicas. Apesar de saber que existe um paradigma relacionado à formação voltada para a atuação em Saúde, os nutricionistas foram, aos poucos, se apropriando da formulação e implementação de programas e ações de SAN, conforme a visão dos gestores e a demanda do município.

Concluindo, eu acho que quando falamos de nutrição, inicialmente, pensa-se em consultório, dieta, e profissionais totalmente focados só na parte biológica e química. Porém, a nutrição é muito mais do que isso, nosso foco também é na parte humana, nas relações interpessoais, nas políticas que regem o país, pois o que queremos é promover não apenas a saúde, mas também o bem-estar e a qualidade de vida das pessoas. Quando pensamos em nutrição, não podemos estar apenas interessados em prescrever dietas ou entender a bioquímica dos alimentos. Queremos também compreender as dinâmicas sociais, as desigualdades e as políticas que moldam os padrões alimentares e afetam o acesso à alimentos saudáveis. Afinal, o que buscamos é contribuir para que as pessoas tenham uma vida plena, com acesso a uma alimentação adequada e equilibrada, e isso envolve tanto a ciência da nutrição quanto a compreensão das questões humanas e sociais que a cercam.

Citando Josué de Castro: “A fome é a expressão biológica de males sociológicos.”

SEGUNDO APARTE

Daniele Ribeiro do Val de Oliveira Lima Santa Bárbara

Obrigada, Maria Júlia. Você traz considerações que vêm muito ao encontro da minha área, como assistente social. Tem uma frase sua quando você diz: “estar de barriga cheia não significa estar nutrido” e nem significa que estar de barriga cheia não significa não ter fome. Porque, você, às vezes, está ali com uma sensação de satisfação, está estufado, mas na verdade daqui a pouco você vai estar com fome porque você não se alimentou de forma adequada. E quando você fala dos ultraprocessados é um exemplo bastante importante para a gente pensar essa nossa rotina cotidiana, que faz não só nós desconsiderarmos uma alimentação saudável e adequada, mas o quanto isso

também está inserido nesse uso do alimento como algo que está mercantilizado, que expressa um status social e que impõe lugares que você pode ocupar socialmente.

E quando você fala da questão dos alimentos, a pouco tempo, tive uma viagem que tive a oportunidade de passar por vários territórios de produção rural, de soja, milho, de cana, na área do centro oeste brasileiro, área do agro negócio, e a gente vê tanta produção de alimento e como que a gente ainda tem a fome assolando o país. E se formos pensar na cadeia, desde o momento que esse alimento é retirado da terra até o momento que ele chega no supermercado, esse alimento está precificado. E quem tem dinheiro para pagar o preço que aquele alimento vai ter nas prateleiras dos mercados. Mais uma vez temos que refletir sobre as desigualdades econômicas que você bem pontuou.

A gente também percebe as áreas urbanas com grande concentração populacional. As áreas de produção rural com muita extensão na produção dos alimentos, mas com uma população já mais trabalhadora ou dos donos da terra, ou dos trabalhadores que estão ali produzindo. Ai se vê os canais de acesso a esse alimento. Como ele sai lá da terra e chega às grandes cidades, com índices populacionais tão altos. E quantos enviesamentos isso vem ai apresentando.

Para finalizar, queria falar quando você fala do papel do Nutricionista, da missão da Nutrição, o quanto é importante se ter, desde a tenra infância uma alimentação adequada. E que para isso se precisa ter os pais orientados, esclarecidos. Então, os programas sociais que você indica na tua fala, como o da merenda escolar. Quantas famílias, mais do que valorizarem a ida das crianças para a escola para estudar, elas valorizam a ida das crianças para poder comer. Porque, às vezes, aquela vai ser a única alimentação saudável da criança naquele dia. Ter essa associação, essa articulação, essa intersetorialidade das políticas de assistência social e de nutrição é fundamental. Porque, sem dúvida alguma, quem mais sai prejudicado nesse déficit, são as populações mais pobres, mais vulneráveis. São breves considerações acerca do que você nos trouxe.

Queria agora abrir, caso a Maria Júlia queira fazer algum comentário sobre o conjunto das nossas reflexões. Professora Maria Cecília e agradecer, mais uma vez, a participação de ambas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Maria Cecília Fontainha de Almeida Gama

Então vamos lá. Quero agradecer realmente à Maria Júlia a ter se disposto a vir aqui conversar com a gente sobre a Nutrição, que é tão importante. O que é nutrir? Nutrir é tanta coisa! Vai desde o amor da mãe pelo filho quando ela amamenta, ela está nutrindo o seu filho. Ela passa pela nutrição de afeto que você tem com o outro; passa pela empatia; passa por aquela coisa delicosa que é a cozinha da avó. Todo mundo em algum momento passou por essa cozinha de avó. Casa de avó tem sempre um biscoitinho, casa de avó tem sempre um arrozinho com feijão, diferente daquele que a gente come em casa. E que bom que a gente pode ter essas lembranças, porque tem uma grande parte da população que não consegue ter essas lembranças. Não consegue ter a lembrança da alimentação, a mãe teve uma gestação de muita fraqueza, não conseguiu ter leite suficiente, e ela tem aquela carrada de filhos, como ela vai alimentar aquelas crianças e, como diz tão bem falado aqui pela nossa professora Daniele, se transforma num problema social absurdo, que é a falta de nutrição em todo o seu sentido mais amplo. A pessoa não consegue nutri nem espiritualmente, nem emocionalmente e nem fisicamente.

Então, você estar bem nutrido, não é só você ter e saber, como diz aqui o nosso Nietzsche, “o tamanho do seu estômago”. Não é isso que importa. Você estar bem nutrido é você estar bem como ser humano diante do outro ser humano, da sua sociedade. Você fazer alguma coisa em prol do outro. Porque não adianta você sentar numa mesa e se refastelar e se entupir de comida e jogar a comida que sobra fora, e a gente vê tanto isso, esse desperdício alimentar, a gente vê nas feiras, a gente vê nas próprias lixeiras. Se se for fazer um estudo sobre o lixo humano, é uma coisa absurda o que vai para o lixo de nutrientes. Porque as pessoas não têm, o que eu chamo de educação alimentar. E isso tem a ver com a nutrição. A nutrição não só te alimenta, ela educa para que você saiba comer, e você sabendo comer você vai saber nutrir. Isso é de uma impor-

tância fundamental, como é de uma importância fundamental o trabalho da assistência social. Porque eu imagino o número de crianças que a Daniele não recebe que estão famintas em estado de desnutrição. O problema é a fome. E quando a fome se transforma num problema social grande dessa maneira, no Brasil que é o celeiro do mundo, é um negócio que me chama a atenção filosoficamente falando, fico estupefata: como é que pode faltar comida no prato do brasileiro? O que está atrapalhando o povo brasileiro se alimentar? Pois se mora no celeiro do mundo, é um paradoxo isso!

Então se fica muito aflito quando vê a forma como as pessoas encaram essa coisa da fome. Não querendo fazer um discurso político, mas já fazendo, tenho amigos em São Paulo que trabalham há 30 anos alimentando a população de rua, mas eles estão sendo perseguidos por isso, sendo processados por isso. Espera aí. Estamos processando uma entidade, pessoas que se dispõem, voluntariamente, a alimentar quem tem fome? Pelo amor de Deus, que mundo é esse? Eu não consigo entender que mundo é esse? Vamos colocar as coisas nos seus devidos lugares. A fome se combate com alimento. E quem está distribuindo alimento está matando a fome. Seja de 10, 30, 200, 300, mil pessoas. Se a pessoa está em condição de rua, já é de uma vulnerabilidade imensa. Não importa porque ele está ali na rua, se é drogado ou não, não é isso que importa. O que importa é que é um ser humano que está ali e está com fome. Então se encontra alguém que quer matar essa fome e isso é perseguido? É estranho. A mim me causa uma aflição muito grande esse tipo de situação. E graças a Deus aqui na FOA, o Escritório da Cidadania conseguiu montar um food truck, junto com a nutrição, a graduação da nutrição e vai oferecer, amanhã, o primeiro jantar solidário, feito pelas nossas nutricionistas, dentro do nosso ônibus, que vai privilegiar as pessoas aqui do nosso ao redor em Três Poços. Então batemos palmas ao Escritório da Cidadania, ao comando do Dario Aragão Neto, da Luiza Carolina Gama Ferreira – a Carol, às alunas e alunos da Nutrição sob o comando do professor Alden dos Santos Neves, professora Paula Leoni entre outros; que estão envolvidos nesse trabalho social maravilhoso que é o de alimentar o próximo.

Por favor não desperdicem comida. Compre apenas o necessário para a sua mesa. Se você mora numa casa e tem animaizinhos e você tem ração, põe lá fora um pratinho, uma aguinha, porque os animaizinhos de rua também sen-

tem fome. Também se sentem desprotegidos. Esse alimento tem que começar de dentro para fora. Essa alimentação tem que vir da alma. Nós somos assim, criados por Deus assim. Temos que lembrar que o criador não nos fez para sofrer, fez para que fossemos felizes. E uma pessoa com fome não pode ser feliz.

TERCEIRO APARTE

Maria Júlia Coutinho de Melo e Cruz

Citando inclusive José de Castro: “Fome. Uma coisa horrorosa.” É isso. Não tem como a gente não sentir empatia, ter vontade de chorar e de gritar quando tem alguém passando fome. Acho impossível isso. Nos solidarizar.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Daniele Ribeiro do Val de Oliveira Lima Santa Bárbara

E a necessidade de entendermos, como foi várias vezes colocado aqui, que a fome só vai ser enfrentada a partir de um compromisso político, e também, quando você tem de forma regular uma oferta de alimentos em quantidade e qualidade. Porque você pode até matar a fome numa situação mais imediata, mas não estará nutrindo, alimentado, estará num processo de adoecimento invisível e depois o acometimento de doenças e transtornos. Mas sobre isso vamos falar no nosso próximo podcast.

Obrigada Cecilia mais uma vez, obrigada Maria Júlia, e até a próxima.

2 ATUAÇÃO E CUIDADO NA GARANTIA DA SEGURANÇA ALIMENTAR

Com o desejo de um excelente dia a todas as pessoas que nos ouvem, iniciamos nosso segundo podcast sobre o tema Insegurança Alimentar. Com foco hoje na Atuação e Cuidado na garantia da Segurança Alimentar, contaremos com a participação da minha querida parceira professora Institucional e convidada do UniFOA professora mestre Maria Cecilia Gama e com a discente do curso de Enfermagem do UniFOA, Maria Eduarda Barbier de Paula Floriano. Abordamos no primeiro podcast que o debate sobre Segurança Alimentar remonta ao segundo quartil do século XX, período pós duas guerras mundiais e de criação da Organização das Nações Unidas – ONU. Discutimos, também, que se no contexto de sua emergência o conceito focava na fome e na sua superação, no último quartil do século XX a preocupação com a qualidade da alimentação ganhou espaço e os recursos necessários que assegurassem o acesso ao alimento com qualidade e quantidade suficiente passaram a ser pauta das políticas governamentais. Compreender, portanto, o direito à alimentação como um direito social, é reconhecê-lo no rol dos direitos humanos. Alimentar-se é uma necessidade humana universal. Logo, a alimentação é um direito de todos os seres humanos.

2.1 Atuação e cuidado na garantia da segurança alimentar

Daniele Ribeiro do Val de Oliveira Lima Santa Bárbara

Por que destacamos todos os seres humanos? Porque o alimento é fetichizado na sociabilidade capitalista. O acesso ao alimento é marcado pelas desigualdades sociais. Comer um determinado alimento e pagar por ele uma determinada quantia nos diz muito sobre o lugar social que você ocupa. Mais do que expressar cultura, se considerarmos as comidas regionais, por exemplo, ingerir um ou outro alimento te posiciona na sociedade.

A professora Maria Cecilia vai falar mais sobre essa relação do homem com o alimento, mas nos cabe desde já instigar uma reflexão: são todos os indivíduos que comem caviar? São todos que comem salmão? São todos que consomem frutas e legumes orgânicos? Alimentos são precificados e nem todos conseguem pagar o preço cobrado. A falta de recursos financeiros, a pobreza, e mesmo a falta de informação, impedem não só a compra de alimentos, mas diminui a possibilidade de adquirir alimentos de qualidade, e a qualidade do que é consumido é indicador de desigualdade social.

Isso é importante de refletirmos por quê? Porque ter o direito à alimentação assegurado significa o acesso permanente aos alimentos, isso é condição fundamental para a manutenção da vida de todos os indivíduos. Mas quando você faz do alimento mercadoria e impõe a ele um valor de uso e de troca, nós começamos a pensar sobre as intencionalidades, os recursos, sobre a forma como o alimento chega na casa do cidadão – ou não chega – ou ainda como ele é consumido por algumas pessoas nos cenários, muitas vezes espetacularizados, dos restaurantes.

Associado a isso, temos um outro fetichismo em torno do alimento: aquele que nos remete ao consumo de itens que nos encaixem em determinados padrões de beleza ou possibilite postergar o envelhecimento. Enaltecimento de alguns alimentos, estigmatização de outros... Sem dúvida é um avanço da modernidade a identificação de nutrientes e a criação de recursos e tecnologias que permitem seu consumo em prol de uma vida saudável.

Mas sob a égide do capital e de uma sociabilidade capitalista, cujas relações são cada vez mais mercantilizadas, a quem interessa dizer que carne branca é mais saudável que carne vermelha? Ou que o ovo e a batata doce te ajudam a emagrecer porque trazem mais saciedade e é bom para quem malha? Que suco verde é ideal para desintoxicar o organismo, e que diminuir o consumo de lactose ou glúten desinflama o corpo?

Não queremos entrar no terreno das classificações, dizer se é mentira ou se é verdade, se é relativo ou depende. Importa-nos destacar que o alimento, como necessidade para a subsistência humana, ganha status e é valorado de tal forma que seu consumo adequada vira moda. Afinal, quem nunca se viu querendo fazer uma dieta que uma artista famosa e linda disse que fez?

Não raro, junto com a defesa de uma vida saudável, vêm alguns equívocos provocados pela sociedade das aparências, da busca pela eterna juventude, pela correria cotidiana compensada pelo fast food e pelos alimentos ultraprocessados, entre outras situações. Narrativas que ao serem incorporadas promovem práticas que nos adoecem! Alguns exemplos são os transtornos alimentares, o câncer e algumas doenças crônicas, como diabetes e obesidade. E atenção. Cuidar da doença é sempre mais difícil que preveni-la. Esse debate vai ser resgatado pela Maria Eduarda, que irá mostrar as consequências de um uso inapropriado do alimento.

Mas as reflexões da Maria Eduarda nos ajudarão a pensar também sobre o que pode acontecer se além do uso inapropriado considerarmos o acesso insuficiente ao alimento. Isto é, quais as consequências da insegurança alimentar.

Voltamos então a falar da fome. Da fome que, aparentemente, pode ser superada com a ingestão de um pão, de um leite, de um angu ou mingau. Contudo, sem repertórios combinados de diferentes alimentos e nutrientes, matar a fome não significa ter se alimentado. A falta de um alimento ou de uma combinação de alimentos é realidade de muitos brasileiros.

E isso traz outras consequências para a sociedade. Quantas vezes ouvimos falar de desnutrição e mortalidade infantil? Queda de cabelo, alterações hormonais, desmaios, raquitismo, anemia, estresse. A fome traz prejuízos à capacidade cognitiva, de raciocínio, de aprendizado. A fome baixa a imunidade e nos expõe a uma série de outras doenças.

Não podemos tolerar a fome como consequência da concentração de renda, da desigualdade social, da corrupção e de interesses econômicos escusos. A natureza produz e a capacidade de gerenciamento humano é perfeitamente adequada para acabar com a fome no mundo. O que falta então?

Para avançarmos nesse debate precisamos não só exigir a implantação de políticas sociais de combate à fome e à pobreza, mas nos organizarmos, como sociedade civil e sujeitos titulares de direitos, para cobrarmos dos governos o cumprimento de pactos, normativas e de leis instituídas, que assegurem a distribuição de renda, a geração de emprego, o investimento em produtores locais, a preservação do meio ambiente, estratégias de proteção diante das

mudanças climáticas, dentre outros elementos que constituem o tipo ideal de justiça social, democracia, liberdade e direitos humanos.

Não podemos conviver com a realidade de milhares de pessoas passando fome. Fome! Que faz a barriga doer, que dá náuseas, fraqueza e dor de cabeça. Fome que tira seu discernimento e raciocínio, que te humilha e coisifica. Fome que mata!

Vamos a alguns dados retirados do Relatório Global Estado da Segurança Alimentar e Nutrição no Mundo, produzido pela Organização da Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), e lançado em Julho/2023. Eles mostram o alarmante quantitativo de 828 milhões de pessoas afetadas pela fome em 2021, 46 milhões a mais que em 2020 e 150 milhões a mais que em 2019. Cerca de 2,3 bilhões de pessoas vivem em insegurança alimentar moderada ou severa, o que equivale a 29,3% da população mundial. Lembram dos alimentos precificados que expressam as desigualdades sociais? Pois então, esse relatório aponta que quase 3,1 bilhões de pessoas no mundo, no ano de 2020, não conseguiram pagar por uma alimentação saudável.

Podemos contextualizar os dados com o cenário pandêmico da Covid-19? Sim. Mas vamos ponderar que a pandemia foi cenário acentuador do problema, não provocador. Ele já existia.

Números fornecidos pela Organização Panamericana de Saúde, a partir do Panorama Regional de Segurança Alimentar e Nutricional de 2011, indicam que na América Latina 131,1 milhões de pessoas não tiveram em 2020 condições de acessar uma dieta saudável, um aumento de 8% em relação a 2019.

A região da América do Sul foi onde a fome aumentou, apesar deste não ser o território onde existe mais pessoas com fome, chegamos por aqui a 11 milhões de pessoas nesta condição.

No Brasil, entre 2020 e 2022, 21,1 milhões de pessoas passaram por situação de insegurança alimentar grave, quantitativo que chega a 70,3 milhões se considerarmos a insegurança alimentar moderada. Esses números mostram que cerca de um terço dos brasileiros são afetados pela fome ou pela insegurança alimentar.

Se pensarmos uma faixa etária específica, como a da primeira infância, temos em torno de 45 milhões de crianças até cinco anos com baixo peso para sua estatura, má nutrição que pode levar à morte; 149 milhões de crianças tiveram seu desenvolvimento atrofiado devido à falta crônica de nutrientes. Por outro lado, a má alimentação levou a 39 milhões de crianças desta mesma faixa etária a estarem acima do peso. O Unicef estima que todos os dias cerca de 11 crianças com menos de 5 anos são internadas por desnutrição. Aproximadamente 32 milhões de crianças vivem na pobreza, cerca de 63% desta faixa etária. O número de crianças e adolescentes privados de uma alimentação adequada aumentou quase 4 milhões entre 2021 e 2022.

O Brasil, infelizmente, figura nesse cenário de dados sombrios da infância. Dados do II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Covid19, em 2022, levantados pela Rede de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (PENSSAN), mostram que no Brasil, menos de 30% das crianças entre 2 e 9 anos, fazem três refeições por dia. Somente 4 entre 10 famílias conseguem acesso pleno à alimentação. Na presença de três ou mais pessoas com até 18 anos de idade no grupo familiar, a fome atingiu 25.7% dos lares.

A legislação brasileira infere a prioridade absoluta de proteção à infância, defende o valor intrínseco da criança e do adolescente como sujeitos de direitos em pleno desenvolvimento, e imputa a esse segmento etário o valor prospectivo de serem continuidade do seu povo. Como pensarmos o futuro de uma nação com dados tão perversos como esses?

No nosso primeiro podcast sobre esse tema, indiquei que um dos objetivos do desenvolvimento sustentável, definidos pela ONU como parte da Agenda 2030, seria o de acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar, melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável. Estamos em 2024!

Temos que agir. O direito à alimentação, e a uma alimentação adequada em qualidade e quantidade, é uma conquista que não pode experimentar retrocesso!

Precisamos defender e assegurar os múltiplos aspectos que constituem a experiência do processo humano em se alimentar: a relação do homem com o alimento na sua dimensão cultural e na sua sociabilidade; a necessidade hu-

mana de suprir a fome e ter condições de existir e se reproduzir; uma vida saudável que garanta longevidade e um envelhecimento ativo; a importância de reconhecer que somente com segurança alimentar e nutricional podemos nos desenvolver como pessoas, como sociedade, como Estado Nação.

Professora Cecilia, e aí, concorda?

2.2 O discurso da alimentação saudável na estética e experiência do gosto

Maria Cecilia Fontainha de Almeida Gama

Concordo!

Bom dia a todos, principalmente e minha colega, amiga, que há 7 anos está comigo nessa batalha, nessa luta de trazer essa parte social, filosófica e linguística para os nossos alunos ouvinte, Daniele do Val. Bom dia Maria Eduarda, como é que está a Enfermagem? A Enfermagem tem um lugar muito especial no meu coração, porque eu não posso falar da Enfermagem sem falar da minha comadre Professora Doutora Ilda Cecilia Moreira da Silva, que Deus a tenha num lugar de paz e tranquilidade, que sempre foi um esteio para a Enfermagem dessa nossa instituição.

Hoje nós vamos falar a respeito do discurso da alimentação saudável na estética e experiência do gosto. A palavra estética vem do termo grego *aisthetiké*, que significa aquele que nota, aquele que percebe, aquele que possui percepção sobre algo. A estética é uma área da filosofia, é portanto, um ramo filosófico que se dedica a estudar e investigar a essência da beleza. É tarefa da estética tentar compreender e questionar a natureza da arte em diversos meios, a causa de seus êxitos, seus mecanismos de atuação e influência, seus objetivos, seus meios de expressão, suas modalidades de produção, suas intenções e o significado do prazer estético.

É também tarefa da estética se ocupar daquilo que não é belo, da ausência do belo, que é chamado de feio e dentre esses conceitos de belo e feio vamos encontrar transtornos de imagem, aonde graves, como a bulimia e a obesidade, infelizmente são uns dos que fazem parte deste rol.

Nos últimos anos, as pesquisas concretizadas no campo da estética buscaram atingir a natureza dos juízos ligados à percepção daquilo que é considerado belo e na compreensão de como atuam os sentimentos na interação com diversos estilos artísticos.

Para a filosofia, o estudo da estética é essencialmente importante para que haja reflexão sobre beleza, formas de produção da arte, percepções e compreensões da sociedade e das relações sociais, políticas e econômicas existentes em meio a produção de obras e manifestações artísticas.

Em relação as primeiras análises sobre arte e estética, é preciso levar em consideração qual era o contexto histórico, social e econômico na Grécia, quando os filósofos decidiram voltar seus olhares para o estudo da beleza, para a estética. Na Grécia antiga, majoritariamente, havia, entre os artistas, a preferência por um padrão naturalista e de imitação. Em sua grande maioria, os artistas imitavam a realidade, observando as paisagens naturais e os corpos, principalmente os masculinos. Para Platão, a arte é, basicamente, a mimesis da realidade, ou seja, a arte é a imitação daquilo que é real.

Na antiguidade, a beleza entra no campo da estética no momento em que os filósofos ligados ao campo antropológico entendem que a beleza se trata de um comprometimento dos indivíduos com os valores estéticos. A beleza é analisada a partir de sua objetividade, visão que permaneceu também no decorrer da Idade Média. E foi também durante a Idade Média que o considerado belo, estava ligado a religião. No renascimento a definição do que era belo estava ligada a reprodução mais fiel da realidade.

Na contemporaneidade, a estética se ocupa do estudo racional da produção das obras e formas de arte, levando em consideração elementos sociais, políticos, econômicos e históricos. Importante lembrar que não é possível compreender estética sem levar em consideração o momento histórico.

Isto posto, vamos para o tema de nossa fala de hoje.

Os questionamentos sobre a alimentação, o paladar e o gosto partem de uma análise dualística de ascendência platônica, que colocam em discussão noções como natureza e cultura, mente e corpo, sujeito e objeto. Tomo por base os postulados de Nicola Perullo, sobre a estética do alimento, tratada por

um viés menos exclusivista e mais flexível das relações humanas, cotidianas e ordinárias.

Para dar início às considerações sobre a própria estética, é necessário ressaltar que o status teórico do paladar tem sofrido deslocamentos ao longo do tempo.

Historicamente, o paladar foi submetido à categoria dos sentidos inferiores, materiais e baixos, junto ao olfato e em contraposição a sentidos superiores, intelectuais e nobres, como visão e audição. Na perspectiva ainda de Platão, a culinária seria comparável à retórica: uma atividade empírica, destinada a seduzir e a satisfazer uma necessidade primária e não atrelada ao conhecimento, já que não tem origem em leis dedutíveis e tampouco pertence ao domínio das artes, por não representar prazer intelectual. Ou seja, os resultados advindos do paladar seriam físicos, efêmeros e não dignos de um homem racional.

De fato, a construção ocidental elevou o status da visão e audição como representantes do saber, da fé e da arte. O tato foi conectado a um sentido ambíguo, capaz de contato e proximidade, mas não capaz de interiorização. Paladar e olfato foram conectados a uma materialidade e a um prazer físico que atravessa o corpo.

Esse paradigma sensorial foi abandonado na visão contemporânea?

Perullo nos brinda com um exemplo, que passo agora a vocês: Ferran Adrià, cozinheiro catalão reconhecido por sua cozinha vanguardista e criativa pautada na desconstrução de texturas e célebre por seu viés artístico, foi criticado por um filósofo em um editorial de um jornal espanhol.

O argumento central da crítica estava na construção de que a gastronomia pertence ao universo do artesanato e que deveria ater-se ao efeito de saciar a fome, uma vez que a arte de fato apenas poderia existir depois da função biológica ou para além dela, condensando o argumento do paradigma filosófico antigo. Em resposta, a esta e outras críticas em relação ao seu restaurante e cozinha, Adrià definiu que a escolha de ir a seu restaurante significaria desejar uma experiência sensorial, estética, cultural e artística, colocando sua expressão em equivalência ao investimento na compra de um ingresso para uma peça de teatro, uma roupa de grife ou um jogo de futebol.

Como contra argumentação, recebeu de seus críticos a consideração de que seu restaurante não oferece opções mais baratas, como os assentos de um teatro, e que um jantar não tem a durabilidade de uma peça de grife.

Esse tipo de posicionamento esclarece três argumentos centrais do discurso da crítica: primeiro, a verdadeira arte diz respeito aos prazeres espirituais e fisiologicamente desinteressados; segundo, a gastronomia não faz parte da verdadeira diversão e cultura, como o teatro; e terceiro, o investimento em roupas seria melhor interpretado por ser um investimento duradouro.

Por meio dessa argumentação podemos reconhecer as representações de três objeções em relação à comida, gastronomia e paladar: uma de origem epistemológica, uma de origem estética e uma de ordem ética.

A epistemológica, conhecida como epistemologia, teoria do conhecimento e ramo da filosofia que estuda como o ser humano ou até a própria ciência adquire e justifica seus conhecimentos. Então, por que Epistemológica? porque o paladar não pertence aos sentidos superiores, estética por não se tratar de uma arte “verdadeira” e sim de uma experiência fugaz; e ética por aproximar as pessoas de seus instintos animais e da gluttonia.

Muitos desses aspectos de marginalidade teórica se devem à concretude do paladar por tratar-se de uma atividade cotidiana e repetitiva e a sua fugacidade, efemeridade e caráter individual. Essa marginalidade teórica com peso histórico deve ser assumida e compreendida, a fim de traçar um panorama crítico e um ponto de partida da reflexão sobre o tema, em que a culinária e a gastronomia compõem um “espaço ativo onde a filosofia, as ciências humanas, as artes e as ciências da natureza possam refletir sobre o seu tempo”.

Pensar a experiência alimentar a partir desse novo posicionamento significa tomar como ponto de partida a ideia de uma oportunidade sensível ligada à própria natureza em que é constituída, a partir de um contato direto do sujeito com o objeto.

Isso significa considerar a proposta de complexidade do fenômeno, gerada pela relação perceptiva e de um modo de reinterpretar as experiências do paladar. O paladar de acordo com essa abordagem não pode ser analisado em um único sentido, uma vez que este processo se desenvolve com a participação do olfato e da atuação cerebral, que é também sensível aos estímulos

físicos e a outros agentes influenciadores como a cultura e o contexto, por exemplo. Desse modo, podemos dizer que o paladar, bem como sua experiência, compõe um sistema perceptivo complexo, não sendo meramente mecânico ou instintivo, mas sim, um entrelaçamento de corpo e mente com o meio ambiente.

A experiência gustativa que ocorre e se desenvolve em diferentes contextos, entendidos aqui como um conjunto de conexões em um cenário de sentidos, não abriga regras de como apreciar e desfrutar o alimento. Almoçar em um restaurante renomado é muito diferente de fazer uma refeição na beira da estrada em uma longa viagem, mas não podemos afirmar que o prazer só pode ser encontrado no primeiro ou que a experiência do paladar apenas acontece no segundo momento, tampouco que esses momentos são construídos a partir de uma necessidade puramente biológica ou fisiológica.

A saciedade, a companhia, a circunstância, a negação. A negação, professora? Claro! Eu sei que o sabor não é bom, mas eu tenho fome e como. Isso é considerado negação filosófica perante o alimento, mas você tem que ingerir, pois você está com fome. O prazer refinado e outros aspectos têm influência direta sobre a experiência do paladar e isso é o ponto de partida da complexidade utilizada como referência nessa construção teórica. Refletir sobre o paladar significa refletir no paladar, sobre o “como fazer” experiência e “como viver” essa experiência, significa também tentar compreender uma relação corpo a corpo, entre sujeito e objeto, na qual o objeto é consumido com a finalidade de “transformar” o sujeito, filosoficamente falando, é a gente voltar para o nosso dia a dia, quando você está com fome e se alimenta o seu corpo se transforma. Você sacia aquela necessidade básica e primária e subsistência. Você passa a ter como enfrentar o seu dia a dia, como ser humano, porque as suas células estão alimentadas. Com fome não se consegue fazer nada. Com fome só se consegue sofrer e cada vez mais debilitar-se.

Então, a necessidade do paladar significa estar às margens da teoria da estética e construir uma teoria das margens ao tratá-lo sob uma ótica de continuidade e de interação na relação entre natureza e cultura. Prazer, conhecimento, necessidade, desejo, nutrição e gosto formam um único todo na experiência estética do paladar. Para você ter essa experiência estética, tudo isso aqui tem que estar dentro da situação, para você ter prazer estético de comer.

Nesse contexto de atravessamento entre natureza e cultura, comer é uma atividade social em que a natureza comparece e o paladar se apresenta como uma habilidade capaz de gerar prazer e conhecimento, por meio de uma característica endocorpórea atrelada a um cenário de sentido, a um saber perceptivo intrinsecamente relacionado ao corpo, que deve ser observado, refletido, introspectado, expresso, compartilhado e conceitualizado para dar conta de todas as suas possibilidades. A estética do paladar, em suma, é uma estética relacional.

Para a gastronomia, o prazer e o apetite, apresentados como elementos intimamente relacionados, desmistificam a noção de um conceito promovido puramente por uma fantasia, desejo, criatividade ou por um aspecto nutricional. Desse modo, a construção do argumento para o discurso sobre o prazer é sempre relacional e situado na interação entre natureza e cultura.

Compreender a percepção gustativa significa aceitar a complexidade do fenômeno que é cultural e biológico, individual e coletivo, efêmero e durável, além de construído em um cenário de mistura de forças heterogêneas. Tratar do gosto como experiência estética significa tratar de seus componentes e acessos disponíveis por meio de um processo de absorção e assimilação durante a experiência alimentar.

Destacamos a linguagem da alimentação, entre as múltiplas linguagens que o ser humano tem direito a conhecer e explorar. É de entendimento comum que se alimentar bem é imprescindível para o desenvolvimento, e que é um importante elemento para suprir as necessidades biológicas dos indivíduos. No entanto, estudos apontam que a alimentação não pode ser compreendida apenas como um elemento indispensável ao desenvolvimento físico, mas, a força de uma alimentação saudável está entre os fatores que podem influenciar no desenvolvimento intelectual, social, cognitivo, além das capacidades de aprendizagem do indivíduo.

Ainda que inserido em rotina e aparente monotonia, o ato de comer nunca é ação neutra, revestindo-se de sentidos e valores, expressos em escolhas e práticas alimentares. Comida é, desse modo, necessidade de primeira ordem, mas também é fato social, cultural, econômico e político.

A ideia fundadora dos estudos em Antropologia da Alimentação nos diz que a comida não é apenas boa para comer, mas também boa para pensar. Obrigada.

PRIMEIRO APARTE

Daniele Ribeiro do Val de Oliveira Lima Santa Bárbara

Cecilia, como sempre, trazendo excelentes contribuições e me provocando em algumas indagações, e eu queria, Cecilia, trazer três apontamentos breves aqui, porque fiquei aqui pensativa a partir da sua fala.

Eu acho que o primeiro ponto quando você faz referência aos transtornos de imagem, e as consequências que uma alimentação não adequada pode trazer a partir de uma compreensão estética. O ato de consumir um alimento ou de refutar um outro alimento, é por vezes, em alguns casos, estar muito mais associado a essa dimensão estética do que, necessariamente, ao desejo por uma vida saudável. Há um equívoco em relação a isso. Eu não quero ser saudável, eu quero estar bonita. E estar bonita, muitas vezes, é colocado como sinônimo de estar saudável. É um equívoco. E se vê muitas dietas nutricionais cujo objetivo é perseguir o desejo pelo emagrecimento, para ficar com uma pele jovial, e não em prol de um desenvolvimento bom do organismo. O outro ponto, importante para se pensar, é a questão do paladar e do olfato, que a Cecilia traz. A gente pensa nesse conjunto de sentidos que a alimentação pode proporcionar, mas a gente percebe muitas vezes, quando você fica resfriado e a Covid também foi um exemplo disso, e você perde esses dois sentidos, você perde junto o prazer por se alimentar. Eu sou um exemplo disso: todas as vezes que fico resfriada perco o paladar e o olfato, e eu aproveitei esses momentos para ingerir alimentos que no meu cotidiano eu não escolheria ingerir. Ah, eu não estou sentindo gosto mesmo, então eu vou tentar comer melhor e aproveitar esse momento para não ter o alimento somente associado à saúde mas também ao prazer. É interessante a gente ficar pensando nisso. Tenho mais um apontamento também, mas percebi o interesse da Maria Eduarda para falar. Depois eu continuo

SEGUNDO APARTE

Maria Eduarda Barbier de Paula Floriano

É a questão de as pessoas irem buscar apenas o nutriente. Hoje a gente não liga para chupar a laranja, a gente quer a vitamina C. Chega-se no consultório médico, no nutricionista falando: “você não faz um manipulado para mim, uma fórmula? Meu cabelo está caindo, minha unha está fraca.” Mas você está comendo comida? Arroz, feijão? “Ah não. Sem tempo é mais fácil colocar dentro da capsula e ingerir. É importante a gente entender que nada é tão bio-disponível quanto a gente comer, ingerir de forma natural. Essa parte da estética também vem mudando conforme o tempo. Antigamente as pessoas mais cheinhas eram as mais valorizadas; nos anos 90 as que eram mais musculosas; hoje, essa questão de magreza, você virar de lado e ter a cintura fininha é a que está sendo valorizada. Você não pode se comparar à história e ao momento do outro, porque acaba perdendo a sua saúde, sua vida, sua vivência ali, a sua regionalidade. Às vezes se come um açaí aqui que não tem nada a ver com o açaí do norte. Muitas das vezes a gente julga “nossa, esse açaí é tão calórico. Mas não é!” É um alimento rico em antioxidante, que faz bem para a saúde e para a pele. Tem-se que rever mais essas questões. Uma reflexão de que não se tem que buscar apenas nutrientes, tem-se que buscar comida. Porque comida é afeto, prazer, estar reunido à mesa junto com a sua família, poder aproveitar esses momentos.

TERCEIRO APARTE

Daniele Ribeiro do Val de Oliveira Lima Santa Bárbara

O que você traz é um entendimento de toda a ambiência favorável que a gente tem ao consumir um alimento. A Cecília, num podcast passado também disse isso além de ter referenciado hoje. É tão interessante quando você fala de querer tomar a vitamina C em encapsulada. Isso nos retira da relação com a terra e com a natureza. Porque hoje, você não pega mais a fruta do pé, ela está descascada. Você hoje quer tomar tudo no comprimido porque é mais rápido. Tem a ver com o que falei sobre a correria do dia a dia que a gente vai para o fast food, para os ultra processados. Não se tem noção do

mal que isso nos faz. Para finalizar minhas considerações antes de voltar a palavra para a Eduarda, eu tenho um apontamento que tem a ver com o que a Cecília traz e que a Eduarda também traz, que é quando a gente pensa não só o que o alimento representa nessa anuência saudável que permite uma relação social e cultural, mas também, o que se tem neste contexto da sociabilidade capitalista do alimento como um fetiche, e daquilo que ele te proporciona a partir da interação social de uma forma fetichizada. Os eventos gastronômicos, os restaurantes espetacularizados. Quando você vai a um restaurante tem a expectativa dos seus sentidos serem apurados, mas isso tem um preço. Nem todo mundo consegue viver isso. Até que ponto isso é algo que a gente precisa defender? É dual, é paradoxal. Você quer preservar essa relação do homem com o alimento e aquilo que ele pode representar, mas isso tudo vem sendo apropriado e reapropriado sob a égide de um determinado sistema de modo muito perverso. Por exemplo: quando você vai a um restaurante e pede 'um bife à parmeggiana com arroz e batata frita', paga 120,00 reais no prato. É um prato que você poderia ao consumir em casa, comprando no mercado, você poderia fazer bife à parmeggiana para a família inteira com arroz e batata frita! Você pagou naquele restaurante porque ele tem uma representatividade, onde, às vezes, os artistas circulam, ou de um chef renomado. Você não está pagando pelo 'bife com batata frita', você está pagando pelo ambiente, por um status. No contexto em que tudo é instagramável, a alimentação também o é, e se precisa ter um pouco mais de crítica e reflexão em relação a isso. Não que você não possa vivenciar determinadas ambiências, mas a que preço. Da mesma forma que você tem um conjunto de pessoas que conseguem às vezes toda semana ou diariamente um prato no valor de 120.00 reais, você tem 1/3 da população brasileira que não consegue ter dinheiro para comprar o seu alimento.

Eduarda o que você tem mais a nos trazer?

2.3 A importância da segurança alimentar

Maria Eduarda Barbier de Paula Floriano

Estou um pouco nervosa, pois não tenho uma dicção tão boa quanto das professoras aqui, mas vamos lá!

Segundo a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional – LOSAN – (Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006), entende-se como Segurança Alimentar e Nutricional – SAN – a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso e a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

O relatório da FAO de 2019 “O Estado da Segurança Alimentar e da Nutrição no Mundo 2019” estima que um total de 2 bilhões de pessoas no mundo têm algum nível de insegurança alimentar, incluindo na América do Norte, onde todos acham que ninguém passa fome, e Europa. Esses dados comprovam que a segurança alimentar, apesar de não afetar a todos igualmente, é um problema global. Os fundamentos que nos permitem determinar os níveis de segurança alimentar são os seguintes:

A disponibilidade que faz referência à produção, às importações, ao armazenamento e também à ajuda alimentar entendida como uma transferência no caso de necessidade seja a nível local ou nacional.

A estabilidade porque a insegurança alimentar pode ser transitória, devido a questões relacionadas com o caráter estacional das campanhas agrícolas ou o cíclico das crises econômicas. Para evitá-la, o armazenamento é importante.

O acesso. A falta de acesso aos alimentos por ter razões físicas – quantidade insuficiente de alimentos, isolamento das populações -, ou socioeconômicas – preços elevados, falta de recursos monetários.

O consumo de alimentos deve estar relacionado com as necessidades nutricionais, mas também às preferências alimentares.

A insegurança alimentar leve ocorre quando existe incerteza sobre a capacidade para conseguir alimentos. Uma insegurança alimentar moderada ocorre quando a qualidade dos alimentos e sua variedade está comprometida, a quantidade ingerida se reduz de forma drástica ou ainda, diretamente, determinadas refeições não são realizadas. E a insegurança alimentar grave é atingida a este ponto quando não são consumidos alimentos durante um dia inteiro ou mais. Passa-se fome o dia todo.

A insegurança alimentar tem efeitos muito nocivos para a saúde, especialmente entre as crianças. Desde a morte por diarreia – é a segunda maior causa de falecimento em crianças menores de cinco anos, conforme a OMS – até a redução do rendimento escolar ou atrasos no crescimento.

Essa insegurança pode ter diversas causas, desafios e ameaças, tais como: degradação dos solos; escassez de água; poluição atmosférica; mudanças climáticas; explosão demográfica; crises econômicas e os problemas de governança.

Além disso, a obesidade também pode ser considerada um indicador de insegurança alimentar, uma vez que a má escolha dos alimentos indica o não acesso a alimentos nutritivos, podendo repercutir sim na saúde e na qualidade de vida do indivíduo, assim como a equipe multidisciplinar, a fim de compreender mais acerca da situação, bem como combatê-la.

Somado a isso, as Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) estão marcando, cada vez mais, o cenário epidemiológico brasileiro, como doenças cardiovasculares, diabetes mellitus e obesidade, estando essas diretamente relacionadas em consequência de maus hábitos alimentares. Tendo isso em vista, é evidente que a alimentação é um fator vital para uma boa qualidade de vida e manutenção da saúde.

A Atenção Primária à Saúde é considerada o ambiente mais próximo da população. A mesma possui um papel essencial na educação em saúde para a população, alertando a importância de uma alimentação saudável para a promoção da saúde. Nesse viés, a Estratégia de Saúde da Família, no âmbito multiprofissional, tem um papel essencial, educando a população e incentivando a uma alimentação nutricional adequada diante de suas necessidades.

As ações educativas podem ser desenvolvidas de maneiras diversas pelos enfermeiros, uma vez que são os primeiros proporcionadores de educação

em saúde, como por orientações quanto à manipulação dos alimentos, cultivo de hortas domiciliares ou comunitárias, quanto à educação alimentar e o consumo de alimentos adequados.

Além disso, práticas em educação em saúde, voltadas ao incentivo do aleitamento materno, também devem ser abordadas, assim como a luta por políticas públicas mais eficientes voltadas para essa problemática.

Temos também o Programa Saúde na Escola ligado à APS, que tem como objetivo promover a prevenção e promoção da saúde, por meio de ações educativas pela articulação entre saúde e educação.

Uma outra abordagem sobre insegurança alimentar vem sendo associada aos transtornos alimentares, uma vez que esses transtornos são indicativos de uma má alimentação. Esses transtornos alimentares são desvios do comportamento alimentar, que podem levar ao emagrecimento extremo, obesidade entre outros problemas físicos, psíquicos e incapacidades. Dentre os principais transtornos alimentares existentes estão a anorexia, bulimia, compulsão alimentar e a ortorexia. Sendo que a anorexia e a bulimia estão intimamente relacionadas por apresentarem em comum a mesma patogenia, que leva à redução significativa do peso corporal. A compulsão está relacionada ao comer emocional sem controle e a ortorexia é caracterizada pela obsessão patológica por alimentos saudáveis. Esse último, em especial, muitas vezes não é tido como um transtorno, uma vez que a pessoa “busca” uma alimentação melhor.

A literatura a respeito do profissional de enfermagem no tratamento dos transtornos alimentares evidencia a importância da atuação do enfermeiro e destaca que é de fundamental importância estudos e pesquisas que discutam e reflitam sobre a qualidade da assistência de enfermagem e sobre o seu papel no tratamento desses pacientes, a fim de se ampliar as dimensões do cuidar, amenizando o sofrimento e a dor dessas pessoas e dos seus familiares. Além disso, estudos evidenciam a importância de se ampliar e intensificar o conhecimento dos profissionais de enfermagem sobre o tema, com a finalidade de facilitar o diagnóstico precoce da doença, e assim, reduzir os danos causados à saúde dos pacientes. No geral, a maioria dos estudos sobre o papel do enfermeiro frente aos transtornos alimentares destacam a atuação do profissional em nível hospitalar, uma vez que pacientes que buscam perda de peso são

vistos como saudáveis. Quando chegam a ser diagnosticados já estão com magreza extrema, alterações psicológicas ou com doenças crônicas associadas, o que levam à busca por intervenções em saúde de forma mais complexa.

No que diz respeito, especificamente, ao papel da enfermagem no tratamento dos transtornos alimentares, pelo seu perfil de cuidador, educador e pesquisador, é elemento importante no trabalho da equipe multidisciplinar que atende a pacientes com transtornos, uma vez que tenta buscar estratégias que favoreçam a recuperação do doente, de sua família e da sociedade em geral.

A enfermagem ocupa posição estratégica no enfrentamento dos transtornos alimentares, pois frequentemente encontra-se à frente da comunidade realizando ações de prevenção e promoção de saúde. Além de ser composta por profissionais capazes de conhecer o perfil da população, sob sua área de abrangência, propõe-se a favorecer o diagnóstico precoce desses transtornos e prevenção de agravos. Como os profissionais que compõem a equipe de enfermagem encontram-se em vias de preocupação constante diante da atenção básica à saúde prestada aos pacientes sob seu cuidado, é primordial que eles possuam visão holística do paciente; que considerem e compreendam o sujeito em sua singularidade, complexidade, integralidade e inserção sociocultural.

Esses profissionais também podem utilizar e adotar estratégias de cuidados conforme a necessidade individual e criatividade de cada paciente sob seus cuidados. Dentre elas destacam-se: estratégias de relacionamento interpessoal, confiança mútua, apoio, estabelecimento de limites e ajuda na expressão de pensamentos e sentimentos, entre outras. Uma vez que o objetivo da assistência de enfermagem é o de maximizar as interações positivas de outros com seu ambiente, promover seu nível de bem-estar e intensificar seu grau de autonomia. Os profissionais de enfermagem acabam conseguindo promover no paciente a manutenção de um comportamento positivo.

Na atualidade, os transtornos alimentares junto com as doenças crônicas não transmissíveis constituem uma verdadeira “epidemia” que assola as sociedades industrializadas, desenvolvidas e em desenvolvimento.

É necessário que todo profissional da área da saúde, em especial o enfermeiro, bem como o próprio paciente e seus familiares compreendam que o tratamento clínico dos transtornos alimentares não se encerra com a alta hos-

pitalar, no caso de pacientes hospitalizados, mas que eles se mantenham em ambulatório ou em outra instituição extra hospitalar; e que, a atenção voltada para o tratamento desses distúrbios, não deve priorizar somente o paciente, massa também a sua família no contexto saúde-doença-saúde, pois ambos necessitam de ajuda.

Em se tratando de transtornos alimentares a melhora e a cura somente acontecem quando o alimento e o peso deixarem de ser preocupação constante na vida dos pacientes; e que a contribuição do profissional de enfermagem é essencial para que o doente e seus familiares compreendam que o ser humano vai além das características físicas ditadas por padrões únicos e que a busca por uma vida saudável é o que realmente importa.

Com isso, o enfermeiro possui um importante papel no combate à insegurança e aos transtornos alimentares, pela implementação de hortas comunitárias na comunidade, aliado à disseminação de informações quanto aos hábitos alimentares, bem como o incentivo à prática de atividade física, uma vez que políticas direcionadas a esse público podem ajudar a melhorar os resultados de saúde, a superar barreiras enfrentadas e a estabelecer estratégias de cuidado. Dessa forma, a participação ativa dos enfermeiros no engajamento no processo de cuidar, principalmente na Atenção Básica é um importante fato a ser considerado.

QUARTO APARTE

Daniele Ribeiro do Val de Oliveira Lima Santa Bárbara

Eduarda, a sua fala não só me trouxe considerações, mas ela na verdade ratifica o que eu ponderei inicialmente, a partir da fala da professora Maria Cecilia, de como comer como ação está atravessado por múltiplos fatores, e esses fatores podem positivar ou prejudicar a experiência desse comer. Ou seja, quando se fala sobre alimentar-se, o que é se alimentar? Ele está tanto situado no seu objetivo de suprir o corpo, como o alimentar o de suprir a alma, no contexto social, cultural, que a professora Cecilia traz. Mas o alimentar-se na sociedade contemporânea está muito referendado à necessidade de suprir o fetichismo e tem todas as consequências que esse fetichismo traz. Incluindo aqui, o que é a pauta da nossa conversa, o adoecimento, das doenças, um ponto a sempre ser destacado para se preocupar. Uma outra questão que você traz que acho

super importante, quando você fala das equipes multiprofissionais e de como a partir da atenção básica de saúde você pode trabalhar com os sujeitos, com os grupos, com as famílias, sobre a questão da alimentação, nutricional. E penso que hoje, sem dúvida alguma, a má informação está presente. O acesso à informação é chave para que se possa abrir caminhos para essa alimentação mais saudável e adequada. Só que essa alimentação da forma que hoje é “vendida”, às vezes você tem o acesso à informação mas não respeita aquilo porque fica priorizando outros aspectos, por exemplo, o da beleza: deixar de comer para ficar magro. Come e depois bota o dedo na garganta para vomitar tudo. Não é só uma informação voltada às questões da saúde, mas entender essas questões nesse contexto macro societário que se vive hoje e que representa tudo isso: da questão emocional, de comer como um impulso. Quanto que os sujeitos hoje, vivenciando determinadas relações acabam sendo atravessados por essa má alimentação, ou seja, você pode ter prejuízos porque não tem acesso ao alimento, mas você pode ter prejuízos mesmo tendo acesso aos alimentos. Eu trabalho na política de assistência social e fiquei pensando que às vezes a gente se depara com alguns debates que envolvem a transferência de renda e a gente pensa os valores do bolsa família e esse valor tem um objetivo: suprir as necessidades daquela família, incluindo as necessidades de alimentação. Ai refletimos que a família, às vezes, não compra o alimento, ela vai comprar outra coisa que em tese não seria gênero de primeira necessidade. Se o sujeito vivencia relações que nos dizem o que precisamos consumir, esse consumo que no olhar mais técnico profissional pode ser inapropriado ou inadequado, na verdade para aquela família é o motor de convivência. É complicado dizer à família mais pobre que esse dinheiro aqui é para comprar arroz, feijão, macarrão e farinha. Não! Ela tem o direito de com esse dinheiro comprar carne, iogurte, sucrilhos. É isso. Mesmo que se entenda que existe ali um conjunto de alimentos base, que precisam ser acessados, esses alimentos, às vezes, não são suficientes para você ter uma participação social. Apesar de isso não ter sido uma pauta direta aqui do nosso encontro hoje, eu não tive como não pensar sobre isso. É isso mesmo, Cecília, cai no paladar. Brinca-se que se come com os olhos. Quando se vê uma mesa posta com vários itens já se fica salivando. Às vezes não está tão gostoso, mas está bonito!

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Maria Cecília Fontainha de Almeida Gama

Primeiramente dizer que achei hoje o nosso podcast altamente esclarecedor e necessário. Porque falar da alimentação não é só falar daquilo que se ingere para se manter o corpo. A gente tem que alimentar a alma, alimentar o espírito, tem que alimentar os afetos. E pensando em alimentar os afetos, vou trazer Epicuro aqui para a nossa fala de hoje. Epicuro dizia – embora seja muito confundido com o hedonismo – o epicurismo não é o hedonismo, o prazer que Epicuro dizia à mesa, era que não importava o que ele estava comendo, mas com quem. Ou seja, ele volta àquela sensação gostosa que antigamente a gente tinha e que hoje em dia praticamente não se vê, que era aquele almoço imenso de família aos domingos. Onde todos se congoçam ali. Brigaram a semana inteira, não tem importância, domingo vamos almoçar com a vovó e todo mundo faz as pazes. Para brigar de novo na segunda-feira e está tudo ótimo. Isso tem a ver um pouco com aquilo que Epicuro diz: não é a qualidade da comida, o que importa é com quem você está comendo! O segundo ponto remete aquilo que a Daniele falou à respeito da Covid, a respeito da falta do paladar, a falta de apetite que a pessoa tem. Mas o primeiro apetite do homem ele é deserto pelo olhar: você não come aquilo que você não gosta vendo. Você olha para a comida. A primeira coisa que a comida te faz é te chamar no olhar. Porque conforme ela lhe for apresentada, pode estar a maior maravilha do mundo, você não vai comer. Você não gostou da estética daquela apresentação. Você não gostou do belo. O belo faz parte da nossa vida. Como o oposto, também faz, embora em momentos da nossa arte, o gordinho, as mulheres carnudas, e Botero está aí para nos colocar mais contemporaneamente, aqueles gordinhos do Botero fantásticos, mas aquilo é muito bonito na arte, aquilo não é bonito no dia a dia, na realidade, porque aquilo se chama obesidade mórbida. E obesidade mórbida não é qualidade de vida e tem que ser tratado como um problema grave. E aí cai na parte contrária da estética que é o feio. Não é feio no sentido de você olhar e dizer: aí que feio. É feio porque não está trazendo ali o que o ser humano tem de melhor que é uma corporação saudável, aparência saudável, e isso aí não traz aparência saudável para ninguém. E há a deturpação. Na minha época de juventude, tinha uma modelo chamada Twiggy, ela era um verdadeiro fiapo, era um osso ambulante. Toda a vez que eu olhava para ela eu instintiva-

mente me lembrava do holocausto e aquilo me dava um nervoso absurdo. Eu dizia, gente o holocausto foi o que houve de pior na raça humana e agora isso está servindo de modelo estético? Para as meninas, para a juventude da minha época, ser o quê? Magra como aqueles que sofreram na pele as maiores atrocidades? Como se comer ou não comer fosse uma opção, diz a Daniele. Isso não existe. Tem-se que ver que o mais importante no fato da nutrição é nutrir também a alma. É o comer nutrindo a alma. Você não precisa gostar de arroz com feijão, pode gostar de hambúrguer, mas não precisa comprar aquele todo feito com porcaria. Pode pegar uma carniinha moída, de segunda ou de terceira, não importa, leva para sua casa e faz. Você alimenta mais pessoas com menos dinheiro e come hambúrguer do mesmo jeito. Não! Come do jeito saudável! Desculpe, mas é o que eu faço. Eu não como fast food. Porque não gosto. Porque tudo para mim tem gosto de papel. Papel para mim, amo, mas para outras coisas. Até o cheiro de papel me fascina, por conta do olfato. Porque os nossos sentidos fazem isso? Porque eram tão prejudiciais em Platão? Na “República” de Platão? Porque ele dizia que os sentidos levavam as pessoas para outro tipo de mundo, para outro tipo de sentimento. E é através dos sentidos que a gente come. Não tem como ser diferente. Tem se que ter então uma mínima noção sobre o que é se alimentar bem. Não é o estar na moda comer isso, aquilo ou aquilo outro, não vou entrar em detalhes, eu como mediterrânea não acho graça em nada dessas coisas. Vão comer porque está na moda? Não! Eu vou comer se eu gostar, se aquilo me fizer bem, se eu não passar mal com aquilo, se aquilo me trazer algum nutriente. Vou chupar uma laranja em vez de tomar um Redoxon. Não é vitamina C do mesmo jeito! O que é natural o seu organismo, naturalmente, o absorve, o outro, não, é uma química. Então a absorção já é diferente. As enfermeiras sabem isso melhor que a filósofa mas é por aí o caminho. Acho que foi fantástico o nosso podcast de hoje. Só tenho que agradecer à Maria Eduarda, à Daniele, a Renato e vamos para a próxima. Obrigada!

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Daniele Ribeiro do Val de Oliveira Lima Santa Bárbara

Eu queria Cecilia não só agradecer as suas considerações finais e só rapidamente retomar essa questão da comida que não deve estar no terreno

da opção. Quando as adolescentes desmaiam, passam mal, porque passaram o dia sem comer, porque precisavam fazer um jejum, uma dieta que eu falei lá no início, dieta de uma famosa, e o quanto isso traz prejuízos. Não se pode ficar preso àquilo que está sendo colocado como saudável ou como bom. Precisa-se do acesso à informação para saber de fato quais os interesses que têm por trás daquilo que nos é vendido como melhor. São coisas que se tem que parar e pensar. Eduarda gostaria de trazer mais alguma coisa?

SEXTO APARTE

Maria Eduarda Barbier de Paula Floriano

Só para acrescentar nessa fala sua da questão dos alimentos, o próprio ovo já foi vilão, hoje ele é bonzinho; falam que carboidrato faz mal mas indicam comer batata doce com ovo cozido. Só para a gente parar para pensar mesmo essas questões de que vai e volta. Mirtilo já foi da moda e não fazia bem, is fazer mágica de perder peso rapidamente e não é assim. Ser humano é único e cada ser humano precisa de uma demanda, tem uma necessidade. Então, a gente tem que parar para pensar. Na dúvida, vai à uma atenção básica, procura auxílio, sempre vai ter alguém para poder te escutar, te orientar.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Daniele Ribeiro do Val de Oliveira Lima Santa Bárbara

É isso. O cuidado em saúde requer o reconhecimento do equilíbrio. Os profissionais falam sobre as células do nosso corpo que se alimentam de glicose. Por exemplo: da mesma forma que a célula saudável se alimenta de glicose a célula cancerígena também, e falam: não pode comer açúcar. Mas se você para de comer açúcar você para de alimentar a célula saudável. O equilíbrio em relação ao o que você consome e em qual quantidade tem a ver com o sujeito. Esse exemplo drástico é para que se entenda que o cuidado em saúde começa por nós, mas tem que estar sempre observado, como apontou a Eduarda, pelos profissionais. E temos a atenção básica de saúde acessível a todos; o SUS garante isso, então, precisa-se acessar esses recursos institucionais de saúde que a gente tem. Mais uma vez, muito grata à Cecília pela sua parceria, pela

sua inteligência e à Eduarda pela colaboração e várias informações importantes para se compartilhar aqui. Muito obrigada e estendo o agradecimento ao Renato, que tem o trabalho de editar todas as besteirinhas que se tenha falado.

3 A (IN) SEGURANÇA ALIMENTAR COMO VIOLAÇÃO AO DIREITO À SAÚDE

Mais uma vez estamos aqui reunidos para compartilhar com vocês ouvintes reflexões acerca do tema segurança alimentar. Que tenhamos momentos produtivos. Hoje estamos aqui mais uma vez com a minha parceira inestimável, a professora mestre Maria Cecília Gama, e com a estudante do curso de medicina do UniFOA, a Odete Alves Palmeira, que veio compartilhar com a gente o que a medicina pensa e tem a dizer sobre o tema. Vale lembrar que nosso podcast é uma produção extensionista vinculada ao Escritório da Cidadania do UniFOA e que tem nesta edição o objetivo de motivar a participação discente no debate sobre temas sociais, contribuindo com o saber de suas formações nas reflexões e elucidações dos aspectos que constituem as diferentes dimensões dos temas propostos. Aproveitamos o ensejo para agradecer a confiança de nosso coordenador, Dario Aragão Neto, e do UniFOA, no incentivo às nossas produções. Além de reiterarmos nosso muito obrigada ao Renato, nos bastidores dessa produção.

3.1 A (in) segurança alimentar como violação ao direito à saúde

Daniele Ribeiro do Val de Oliveira Lima Santa Bárbara

A insegurança alimentar como violação ao direito à saúde. Eis nosso tema hoje. Vimos nos podcasts anteriores que o direito à alimentação é um direito social do cidadão, e que a segurança alimentar é, portanto, um direito humano.

Não ter acesso a uma alimentação adequada, em quantidade e qualidade, faz com que a pessoa, isto é, o cidadão, esteja numa condição de (in)segurança alimentar. E com (in)segurança alimentar temos a fragilização de vínculos sociais e da saúde, o que significa uma violação dos direitos humanos.

O alimento é um dos meios necessários à garantia da saúde, da vida, da sociabilidade. Se tivermos fome e não tivermos saúde, todos os demais direitos estarão violados. Ter acesso à comida e ter acesso a uma alimentação que permita a pessoa adquirir os nutrientes necessários à sua subsistência, formação e manutenção da vida é ter acesso a um dos caminhos que nos permite ter saúde.

Neste cenário é que situamos hoje o nosso debate, com o objetivo de mostrar o quanto a violação de um direito pode afetar e promover a violação de outros direitos. Vamos refletir sobre como a (in)segurança alimentar se torna também uma violação do direito à saúde.

Não temos como pensar o direito à saúde sem falar da importância de uma alimentação adequada. Não dá para falar de direito à educação sem considerarmos as necessárias condições nutricionais para um bom aprendizado. Como falar em direito ao trabalho, ao lazer, cultura e esporte, se o cidadão experimentar um processo de adoecimento pela falta de uma alimentação digna?

Precisamos falar da invisibilidade e da interdependência dos direitos humanos, de uma necessária compreensão integral entre os direitos civis, políticos, econômicos e sociais. Não podemos compartimentalizá-los e hierarquizá-los, sob pena de não permitirmos seu exercício em condições adequadas.

Reconhecemos hoje um conjunto de direitos dos cidadãos que não deveria requerer mais justificativas sobre sua importância, e sim defesa de estratégias que os assegure e proteja. Como nos alerta o filósofo e historiador Norberto Bobbio, o “problema fundamental em relação aos direitos do homem, hoje, não é tanto o de justificá-los, mas o de protegê-los”.

Falar dos direitos humanos é falar de uma consciência histórica sobre sua universalidade, e na perspectiva da temática segurança alimentar, o reconhecimento do direito a ter o que comer e a como se alimentar é um direito universal exigível. É um direito, como já debatemos nos podcasts anteriores, conquistado historicamente, cuja elegibilidade é marcada por todas as iniciativas internacionais do pós guerras mundiais no século XX.

Os direitos humanos são, em geral, apresentados nas declarações internacionais de direitos ou ainda, nas Constituições dos Estados Nacionais. Mas

sua previsibilidade não é sinônimo de aplicabilidade, em particular quando nos referimos aos direitos econômicos e sociais.

O Brasil ter retornado para o mapa da fome, é exemplo disso. É exemplo da necessidade do estabelecimento de mecanismos eficazes para sua promoção e proteção. E ao Estado compete essa responsabilidade, via proposição, oferta e regulação de políticas públicas.

Por isso entendemos que o Estado é que tem o dever de promover a segurança alimentar, e se não o faz, impõe ao cidadão uma condição de violação de direitos. Mesmo que cada cidadão, a partir de sua participação na dinâmica societária e no mundo do trabalho, seja responsável por sua auto preservação, ao Estado compete ofertar as garantias necessárias para que, na falta de um emprego, por exemplo, a pessoa tenha acesso à recursos para sua subsistência. Que no caso de um adoecimento, haja serviços de saúde que o atenda.

A Constituição Federal do Brasil, de 1988, reconhece o Estado brasileiro como estado democrático de direito. Logo em seu preâmbulo, identificamos esse reconhecimento: que um estado democrático se destina a assegurar o exercício dos direitos sociais e individuais, a liberdade, a segurança, o bem-estar, o desenvolvimento, a igualdade e a justiça como valores supremos de uma sociedade fraterna, pluralista e sem preconceitos. Tendo como alguns de seus princípios a cidadania e a dignidade da pessoa humana, a CF não apenas estabelece direitos e garantias fundamentais, dentre as quais os direitos sociais, mas também estabelece como assegurá-los.

Vale aqui destacarmos seu Título VIII, intitulada “Da ordem social”. No Cap I, disposições gerais, o artigo 193 determina que a ordem social tem como base o primado do trabalho, e como objetivo o bem-estar e a justiça sociais. No parágrafo único estabelece que o Estado exercerá a função de planejamento das políticas sociais, assegurada, na forma da lei, a participação da sociedade nos processos de formulação, de monitoramento, de controle e de avaliação desses políticas.

Aqui vimos o papel do Estado e sua importância em garantir os mecanismos apropriados à garantia das políticas sociais que, acessadas pelo cidadão, garantem a cidadania e a dignidade da pessoa.

Ao refletirmos o papel do Estado democrático precisamos também considerar o entrelaçamento de suas responsabilidades com a sociedade, o mercado e as famílias, instâncias que são chamadas à provisão social de bens e recursos. Mas ao Estado cabe mediar essa relação e se colocar presente na oferta das condições para que essa corresponsabilidade seja eficaz.

A CF prevê um sistema de proteção social brasileiro, que além dos da previsão dos direitos fundamentais, como a educação, cultura, meio ambiente, entre outros, prima pela defesa da seguridade social. E o que é seguridade social? Referendada no capítulo II, do título da ordem social, temos o Estado como figura responsável pela proteção do cidadão, proteção alicerçada num tripé: o direito à saúde, à previdência social e à assistência social.

A saúde é dever do Estado e direito universal, isto é, de todos. A previdência social, como direito contributivo, só acessa com quem ela contribui, via de regra, a partir de sua participação no mundo do trabalho; e a assistência social é um direito de perspectiva universalizante, pois seu acesso é para quem dela necessitar e pelo tempo que essa necessidade perdurar.

Dito isso, como pensarmos a segurança alimentar como um direito humano que atravessa o tripé da seguridade social?

Se a sociedade é alicerçada pelo trabalho, como o Estado possibilita o acesso ao trabalho e a participação previdenciária? Se a alimentação adequada é um fator propulsor da vida e se o cidadão tem acesso a uma comida de qualidade e de forma continuada, menos possibilidade ele tem de ser acometido por determinadas doenças; fica menos vulnerável ao adoecimento; assim, ele pode trabalhar, estudar, participar efetivamente da dinâmica da vida social, sendo ativo nessa participação, menos dependerá da assistência social para prover sua subsistência.

Renda inadequada, desemprego, falta de informações, educação deficiente, ausência de acompanhamento de saúde, tudo isso traz prejuízos individuais e sociais.

Obviamente, aqui apontamos apenas uma das múltiplas variáveis que constituem a importância da defesa da seguridade social. Falar da (in)segurança alimentar como um direito violado que viola outros direitos, como o direito

à saúde, é apenas um dos aspectos que precisam ser discutidos. Afinal, uma alimentação segura é essencial para a saúde e o bem-estar das pessoas!

Não devemos entender a doença apenas como ausência de saúde. Tampouco reduzir sua compreensão a um fenômeno biológico. A doença e o adoecer têm um caráter histórico e social. O processo saúde/doença está articulado a outros processos sociais.

Por isso, ao destacarmos a Seguridade Social, damos ênfase ao papel do Estado no enfrentamento das desigualdades sociais. Queremos mostrar que ao Estado cabe uma função reguladora dos mecanismos que podem incidir sobre as condições de vida da população.

Falar em (in)segurança alimentar como violação do direito à saúde, é dar visibilidade a um dos pilares nos quais a saúde se estrutura. Cada um de nós tem responsabilidades com a manutenção de uma qualidade de vida, estamos implicados neste processo. Mas o estado precisa ofertar mais políticas públicas no campo da prevenção e das garantias, de que no campo das respostas às violações com medidas paliativas.

Um outro aspecto que constitui a relação segurança alimentar e saúde diz respeito à qualidade dos alimentos que consumimos. Já não é de agora que a OMS – Organização Mundial de Saúde, indica a existência de dezenas de doenças que têm origem ou são transmitidas por vírus, bactérias, parasitas e produtos químicos. Sem falar dos produtos e alimentos industrializados.

Se por um lado ainda temos fome e acesso insuficiente de alimentos, por outro temos a possibilidade de cesso e consumo de alimentos inapropriados.

Vivemos num século de tantos avanços, tantos progressos, mas que em seu nome também destrói o elementar. Como não cairmos na armadilha da praticidade de uma comida congelada, pronta, que basta aquecer, ao chegarmos em casa depois de um dia exaustivo de trabalho?

Informações sempre em disputa, mídia bombando, e a gente não sabe se come aquele hambúrguer suculento da imagem colorida da TV ou foca na salada e numa proteína grelhada... Enfim, o fetichismo do alimento, como também já pontuamos em podcast anterior, nos diz muito sobre as possibilidades de saúde que temos.

Estamos no ano de 2024. E consideramos que estamos num ano de eleições municipais. Não podemos deixar de questionar como, em pleno século XXI, com tantos avanços da medicina, das ciências, das tecnologias, ainda temos pessoas que morrem de fome? Precisamos questionar por que a pauta da saúde ainda se apresenta como urgente, mesmo diante de um sistema tão avançado como o SUS – Sistema Único de Saúde? É preciso questionar ainda sobre o mal que fazemos à natureza, se é dela que tiramos nossa própria subsistência, e ao fazermos mal a ela fazemos a nós mesmos?

É isso. Após esses apontamentos, quero chamar a professora Maria Cecília, que dissertará sobre a alimentação, o livre arbítrio, a saúde e a ciência. Que com o compartilhar de seu conhecimento, possamos provocar uma reflexão filosófica sobre como nossa participação no mundo reflete e é refletida por compreensões conjunturais sobre o que é bom ou ruim, saudável ou não; sobre nossas implicações na responsabilidade de nos mantermos seguros e protegidos, mas sem dependência exclusiva às provisões externas, sobre nossa dependência, necessária sim à ciência, mas sem uma subordinação aos saberes que se colocam em disputa.

E depois, nossa estudante de medicina, Odete, compartilhará conosco reflexões sobre o processo saúde, doença e segurança alimentar. Que ela nos provoque indagações sobre nosso lugar no mundo e como esse mundo nos impõe lugares que nos vulnerabiliza no processo saúde/doença. Que possamos com sua fala começar a entender como o SUS enfrenta o desafio da (in)segurança alimentar, tanto na perspectiva da sua prevenção como no cuidado com os desdobramentos da sua já experiência por parte de significativa parcela da população brasileira.

Cecília, está com você.

3.2 Alimentação, livre arbítrio, saúde e ciência

Maria Cecília Fontainha de Almeida Gama

Bom dia! É sempre com muito prazer que eu venho aqui diante da Rádio do UniFOA, comandada pelo nosso Renato, com a minha colega da vida, porque estamos há tantos anos juntas, Daniele do Val e com uma ex aluna querida,

professora da Enfermagem e agora aluna da Medicina, Odete Palmeira. Muito prazer em tê-la aqui, Odete.

A milhares de anos que a humanidade luta por sua liberdade social, familiar e financeira, luta por sua própria identidade, ou até mesmo pelo direito de exercer o seu próprio livre arbítrio, mas como alcançar esses ideais de forma prática? E o que a alimentação pode proporcionar para que esses pensamentos e desejos se materializem?

A alimentação é sem dúvida nenhuma a forma mais fácil de entrar em contato com o conceito do livre arbítrio. O livre-arbítrio é a capacidade de escolha autônoma realizada pela vontade humana. O livre-arbítrio também pode estar associado a uma crença religiosa que defende que a pessoa tem o poder de decidir as suas ações e pensamentos segundo o seu próprio desejo, crença e/ou valores da vida depois da morte.

O filósofo do século XIII, Tomás de Aquino via os humanos como sendo inerentemente pré-programados para buscar certos objetivos e propósitos, aos quais ele se referia como nosso *telo aristotélico*. A teleologia é o estudo do propósito, objetivo ou finalidade. Esses objetivos e propósitos são determinados por nossa natureza como seres racionais e formam a base de nossas inclinações e desejos naturais.

Na abordagem de escolhas, Aquino argumentou que o ser humano é governado por intelecto, vontade e paixões. Segundo ele, a vontade é o “movimentador principal de todas as faculdades da alma... e também é a causa eficiente do movimento no corpo”.

Para Aquino, a vontade é o elemento central neste processo de escolha, mas trabalha em conjunto com o intelecto e as paixões para chegar a uma decisão.

A pessoa que faz uma escolha livre pode se basear numa análise relacionada ao meio ou não, e a escolha que é feita pelo agente pode resultar em ações para beneficiá-lo ou não. As ações resultantes das suas decisões são subordinadas somente à vontade consciente do agente

A alimentação é uma ferramenta de contato diário que está ligado com nosso próprio instinto, por nossa própria sobrevivência no nível “animal”. Quan-

do temos a oportunidade de escolher o que comer temos a oportunidade de agir com livre arbítrio e se conectar não só com nossos instinto, mas com os níveis mais elevados de consciência.

A noção de alimentação saudável, produzida no imaginário social na sociedade ocidental contemporânea, orientada por uma concepção de saúde é reduzida pela busca de cura ou prevenção da doença.

Destacamos a alimentação saudável derivada da racionalidade científica moderna e de normatividade geral e problematizamos a discursividade da promoção da alimentação saudável a partir do conceito de biopoder de Michel Foucault (1926-1984), filósofo, historiador das ideias, teórico social, filólogo, crítico literário e professor da cátedra História dos Sistemas do Pensamento, no célebre Collège de France, de 1970 um de seus conceitos mais notórios. Em resumo, biopoder refere-se a uma técnica de poder que busca criar um estado de vida em determinada população para produzir corpos economicamente ativos e politicamente dóceis. No aspecto prático, políticas de saúde pública, como campanhas de vacinação, contra câncer, o controle de epidemias, a escolha de quais doenças investir recursos, a relação com a longevidade e o controle de natalidade, são modos de exercer biopoder.

O conceito de biopoder, utilizado de maneira precisa, relacionado a investigações empíricas e sujeito ao desenvolvimento inventivo, certamente teria lugar como uma parte chave em um conjunto de ferramentas analíticas adequado para o diagnóstico do que Gilles Deleuze (1989) denominou de “futuro próximo”.

No entanto, por entendermos que para o (re)estabelecimento da saúde, em nutrição, é necessário mais do que prescrever nutrientes e alimentos, acreditamos que não devemos normatizar a alimentação e olhar para a informação científica como algo absoluto. Instrumentos conceituais e fundamentos teóricos que não estão no “verdadeiro” do discurso biológico fazem-se necessários nas proposições sobre a alimentação saudável, uma vez que interesses políticos e econômicos dos setores hegemônicos ligados à dimensão biomédica não deixam muito espaço para a discussão das questões psíquicas e sociais.

Os postulados teórico-conceituais das ciências contemporâneas ainda carregam uma herança da ciência surgida na revolução científica moderna do

século XVII. O modelo mecanicista e generalizador da ciência moderna, construído a partir de critérios objetivos e mensuráveis que buscam estabelecer as leis gerais que regem os fenômenos, ainda se fazem presentes em alguns setores das Ciências da Saúde.

A metáfora do corpo-máquina, de Descartes (1596-1650), que compreende o corpo como um agregado de órgãos com funções diferenciadas, constituído como um feixe de músculos, nervos e funções numa estrutura mecânica constituída de partes independentes, ainda encontra eco nos setores hegemônicos do campo da saúde. Descartes utilizou a metáfora do corpo-máquina para explicitar sua compreensão da relação entre corpo e mente como instâncias separadas. Para ele, alma e corpo ou mente e corpo são substâncias independentes, com sensações corpóreas (*res extensa*) – (matéria): substância que não pensa, extensa, imperfeita, finita e dependente – e pensamento (*res cogitans*) – (espírito): substância pensante, imperfeita, finita e dependente. -que se manifestam de formas distintas. Descartes buscou com isso o afastamento da percepção sensória, tida como potencialmente indutora ao erro, privilegiando a mente na construção do método que leva à razão pura – *Res divina* (Deus): substância eterna, perfeita, infinita, que pensa e é independente.

No Tratado sobre o homem, Descartes afirmou que a alma racional, sediada na glândula pineal, trabalha como um “zelador de empuxo”, capaz de direcionar o fluxo dos espíritos para um membro ou para outro. Empuxo é o nome dado à força exercida por um fluido sobre um objeto mergulhado total ou parcialmente nele. Também conhecido como Princípio de Arquimedes, o empuxo sempre apresenta direção vertical e sentido para cima. As análises do autor sempre entendem o corpo como uma máquina, um mecanismo, uma obra de engenharia.

Por outro lado, nesse mesmo período do surgimento do pensamento moderno – com sua lógica objetiva, matemática e mecanicista – outros autores questionavam esse modelo de redução do corpo aos seus aspectos biológicos e mecânicos. Para Baruch Espinosa (1632-1677), por exemplo, o corpo não é um agregado de órgãos e funções, entendendo esses dois modos (corpo e alma ou corpo e mente) como partes constitutivas do mesmo Ser, oriundos de uma mesma Substância (Deus / Vida / Natureza). Para ele, a atividade do atributo Extensão (*res extensa*) dá origem aos corpos, enquanto que o atributo

Pensamento (*res cogitans*) dá origem às ideias. Assim, as ações desses atributos produzem regiões diferenciadas de realidade, exprimindo, contudo, sempre o mesmo Ser. Dessa forma, o corpo humano é uma unidade estruturada; não um agregado de partes, mas unidade de conjunto e equilíbrio de ações internas interligadas de órgãos.

Ele afirma que a essência do homem é o desejo e que, por isso, somos apetite corporal e desejo psíquico. Assim, as afecções do corpo são os afetos da alma, pois corpo (*res extensa*) e alma (*res cogita*) são indissociáveis, não havendo hierarquia entre tais atributos.

A ciência atual, que surge na revolução científica moderna, reforça o olhar cartesiano e sua percepção mecânica do homem e do universo, desvalorizando tudo o que é subjetivo, sensorial, cultural ou afetivo. A lógica da ciência moderna exclui tudo o que não é mensurável e racional, pois os princípios da razão (identidade, não contradição, terceiro excluído e razão suficiente) são as ferramentas objetivas para a construção de uma verdade científica que se transforma posteriormente em cientificismo e ideologia da ciência. Nessa perspectiva, o desejo, os afetos, as memórias e as histórias de vida não fazem sentido; pelo contrário, impedem a racionalidade científica.

A ciência moderna elege como critérios principais a objetividade, a mensurabilidade, a possibilidade de quantificação e generalização dos processos, ignorando a subjetividade, os afetos e o desejo, de que falava Espinosa. Além disso, exclui todos os processos que não se pautem pelos seus próprios postulados, ou seja, aqueles em que se presume a razão e o método científico como norma fundamental para a obtenção do conhecimento, pautando-se, sob essa ótica, na ideia hegemônica da ciência como produtora de verdades absolutas.

No campo da saúde, a “medicina baseada em evidências”, por exemplo, está vinculada às tradições da razão cientificista, em que as qualidades intrínsecas do objeto são desqualificadas e o que não é quantificável é irrelevante, incluindo aspectos psicológicos e socioculturais. Assim, desprestigia-se a participação de outras racionalidades médicas e saberes leigos no cuidado ao outro.

Apesar das oposições acerca da dualidade corpo-mente e de toda a diversidade de posições teóricas disponíveis, a lógica de Descartes se impõe e

o pensamento cartesiano foi aquele que mais fortemente influenciou a epistemologia hegemônica aplicada à Biomedicina.

Segundo Alexandre Koyré (1892-1964), a metáfora da máquina, que prevaleceu na visão clássica do ocidente, tem enorme influência de Descartes, mas não podemos menosprezar o papel de Galileu Galilei (1564-1672) século XVI, e principalmente, de Isaac Newton (1643-1727) século XVII, pois foi este último o grande sistematizador da concepção mecanicista do universo, ao formular suas três leis da mecânica e a lei da gravitação universal.

No imaginário social manifesto no campo da Nutrição, observamos uma forte tendência à racionalização da ideia de alimentação saudável, que, tal como os demais saberes biomédicos ocidentais contemporâneos, está pautada nas finalidades comuns, teóricas e práticas, de prevenção e de combate à doença, reproduzindo o paradigma mecanicista e tecnicista moderno. Desse ponto de vista, a terapêutica nutricional é centrada nas quantidades e nos horários em que os alimentos devem ser ingeridos, de modo a estabelecer uma vida com os menores riscos possíveis de adoecimento.

O ser humano não é visto em sua integralidade individual viva e em sua inserção na sociedade. O caráter pluridimensional da comida fica perdido na fragmentação disciplinar característica do paradigma científico contemporâneo.

A “exclusão” das Ciências Humanas de uma das disciplinas do campo das Ciências da Vida – a Nutrição – contribui para a perda da totalidade temática de cada um dos seus “objetos” específicos de pesquisa.

Não considerar a subjetividade, a interioridade, as histórias de vida, os laços afetivos, as relações familiares, as dimensões culturais locais, regionais e globais e o cenário político e econômico que envolvem a alimentação é caminhar na contramão dos novos contornos do que se considera saúde.

Ao mesmo tempo, não podemos nos esquecer de que no campo da saúde convivem diferentes modelos de compreensão do processo de adoecimento, que se pautam por outros parâmetros também eficazes e resolutivos. Parte considerável da população brasileira cuida da saúde utilizando medicinas populares que trazem concepções de doenças e terapêuticas próprias, em alternativa ou concomitantemente aos referenciais e procedimentos biomédicos dominantes.

As racionalidades oriundas da Medicina Tradicional Chinesa, Medicina Ayurveda, Homeopatia e terapias complementares descritas por Madel Luz (2003) são outros exemplos da hibridização e do sincretismo entre práticas e saberes em saúde. Tais racionalidades operam com quadros conceituais distintos e utilizam diferentes abordagens diagnósticas e propostas terapêuticas, além de produzir diferentes noções dos processos de adoecimento e percepções da organização corpórea (tanto anatômica quanto fisiologicamente), observando que são respeitadas e adotadas pelo nosso Sistema Único de Saúde em suas estratégias de ação.

Não se trata aqui de desconsiderar a produção científica sobre as propriedades nutricionais dos alimentos e suas implicações sobre a saúde, nem tampouco excluir a base biológica da natureza, mas de compreender relações sociais construídas a partir de concepções biomédicas e nutricionais da vida, de examinar como esses conhecimentos científicos são interiorizados, destacando a construção de práticas estritamente normalizadoras da alimentação, bem como de apontar seus desdobramentos, seja na prática clínica, seja na definição de ações voltadas para grupos sociais. Estamos, assim, em busca da incorporação do sociocultural em um território entendido tradicionalmente como depositário do racional: a Biomedicina.

Os conceitos de doença, normalidade e patologia são percebidos de forma mais ampla como processos nos quais há uma relação de flexibilidade entre organismo e seu ambiente, este marcado por construções e valores sociais. Assim, o normal não pode estar vinculado ao conceito de média aritmética, norma ou de tipo ideal em determinadas condições experimentais. Por conseguinte, o adoecimento não é um fenômeno puramente objetivo, do organismo biológico. Pelo contrário, o que é considerado normal ou patológico carrega uma carga imensa de subjetividade, não cabendo aí a redução da doença a um sintoma inscrito no corpo ou a transformação da patologia numa simples lesão ou sintoma observável.

Para Georges Canguilhem (1982), autor das obras *Le normal et le pathologique* e *La connaissance de la vie*, a saúde seria um equilíbrio, um espécie de convívio harmônico com a doença, ampliando o conceito para além de sua dimensão nosológica – parte da medicina que descreve, estuda e classifica as doenças – e colocando uma questão epistemológica fundamental no centro

das Ciências da Saúde. Epistemologia, em sentido estrito, refere-se ao ramo da filosofia que se ocupa do conhecimento científico.

Outro autor que questiona e problematiza as questões centrais que sustentam o modelo biomédico é o francês Michel Foucault (1926-1984). Na sua obra “O nascimento da clínica”, Foucault aponta para uma “transformação do olhar” que ocorre na constituição dos saberes da Medicina. Segundo ele, o olhar que incorpora a subjetividade da “arte de curar” vai sendo gradativamente substituído por um olhar que localiza a doença no corpo. Há um afastamento da escuta sensível, da percepção do sujeito (dos seus afetos e da sua história de vida) e do seu processo de adoecimento e uma valorização do modelo nosológico de identificação, localização e classificação da doença. Para Foucault a Medicina que surge nesse momento no Ocidente é a medicina da doença e o doente, nessa perspectiva, é um mero receptáculo, o local onde ocasionalmente a doença se instaura.

Estamos inseridos numa sociedade que institui a busca pela forma ideal. Assim sendo, praticar uma alimentação saudável é atender a todas as normas postuladas pelas políticas de alimentação e nutrição baseadas na produção do conhecimento científico. Posta essa norma, aqueles que se desviam dela se afastariam de um modelo ideal e colocariam em risco sua saúde. No entanto, se pensarmos a saúde distinta da normalidade, que é justamente a regra que permite que seja feita violência à violência, a busca será, provavelmente, muitas vezes frustrada por essa alimentação saudável, idealizada, que poderá provocar o adoecimento.

O alimento ocupa outros papéis no jogo social, e os sentidos criados a partir da alimentação saudável também participam das estratégias de biopoder ao colocar o alimento como uma etapa da construção do corpo perfeito.

O discurso da Medicina estética invade o campo da saúde e transforma beleza, magreza e juventude em sintomas de saúde. Nesse contexto, só é saudável quem tem essas características e se alimenta de forma pragmática e funcional para construir o corpo perfeito. A comida é medicalizada, e mesmo a comida do cotidiano é controlada, mensurada, com suas calorias contabilizadas, seus nutrientes ressaltados.

O sentido principal do alimento passa a ser sua função e sua eficácia no processo de construção do corpo ideal. Agora já não é mais o Estado controlando o sujeito com suas biopolítica: é o próprio sujeito que se responsabiliza, autocontrola e se coloca num estado de eterna vigilância. Com isso, as estratégias do Biopoder se disseminam, banalizam e naturalizam, fazendo com que o próprio sujeito seja o responsável pelo controle da sua saúde e, consequentemente, o culpado pelos problemas da saúde pública.

A moralização da obesidade é um exemplo desse processo de autocontrole e autopunição. O discurso oficial afirma que “Só é gordo quem quer...”. Com isso, a obesidade passa a ser vista como uma falha de caráter no plano individual e se apagam todos os fatores sociais, econômicos e políticos da discussão.

Perguntamo-nos se esse ideal de alimentação saudável, apesar de ser um esforço conjunto em busca de uma saúde melhor, também não estabelece uma rigidez de pensamento que guia seus seguidores a adotar apenas uma verdade sem analisar qualquer outra lógica e a defender, em nome dessa verdade, a mudança de hábitos, comportamentos, práticas alimentares do outro como se houvesse uma única norma de vida.

É claro que não negamos o valor das evidências epidemiológicas sobre a relação direta entre alimentação e saúde e que conhecer é melhor do que ignorar quando é preciso agir. No entanto, por entendermos que, em Nutrição, para o (re)estabelecimento da saúde, é necessário mais do que prescrever nutrientes e restringir ou aumentar a ingestão de alimentos, acreditamos que não devemos normatizar a alimentação e olhar para a informação como algo absoluto.

Ademais, num mundo em que alimentos são commodities, os sistemas de saúde são pensados na lógica da rentabilidade empresarial, os planos de saúde competem em escala global, a produção científica se pauta pela produtividade (com critérios quantitativos e não necessariamente qualitativos), os alimentos são comercializados em escala planetária pelas mesmas empresas e o desenvolvimento da biotecnologia é cada vez mais acelerado, resta pouco lugar para a inocência e para a neutralidade.

As recomendações da dieta kosher, que respeitam os princípios Divinos segundo os ensinamentos judaicos nos revelam a respeito dos alimentos puros e impuros para o consumo humano, essas “leis” não são algo para restringir o ser humano, mas pelo contrário, são leis que dão a oportunidade para o ser humano de exercer o livre arbítrio em querer, ou não, se alimentar de comida kosher (A culinária judaica é formada por um conjunto de regras que seguem as leis do judaísmo e para designar as preparações de alimentos seguindo estas regras utilizamos a palavra Kasher, ou Kosher, que significa apropriado/apropriada).

Infelizmente muita gente nem sabe a respeito, e acha que poder “\$\$\$” comer o que quiser é sinônimo de exercer o “livre arbítrio” mas, não é, comer o que quiser sem consciência, de forma robótica não é ligado a consciência humana mas “sub humana”, resgatar essa sabedoria é algo fundamental para uma boa convivência com a natureza e com o Divino.

Essas discussões conceituais, aparentemente banais, consideradas por muitos como meramente “abstratas” ou “filosóficas”, são fundamentais para a compreensão dos conflitos do campo da saúde. Pois a saúde é constituída pelas dimensões bio, psico e social.

Muito obrigada.

PRIMEIRO APARTE

Daniele Ribeiro do Val de Oliveira Lima Santa Bárbara

Cecilia, tantas informações, tantas reflexões, que não teríamos tempo aqui de falar um pouquinho sobre cada aspecto, mas têm três pontos que valerm a pena se resgatar para uma reflexão. O primeiro, é quando você fala da questão do livre arbítrio, das escolhas, ou seja, dessa pseudo liberdade que o sujeito teria de definir, de decidir sobre o que comer, como se alimentar, se for considerado que ele está inserido numa coletividade e essa coletividade é, na verdade, moldada, entre outros pontos, no que você também destaca que é o conceito foucaultiano de biopoder. Mas eu queria trazer uma reflexão que você me provocou que tem a ver com essa discussão da liberdade. Você me lembrou um autor que é o Adolfo Sanches Vasques, que discute ética, e ele fala

sobre as três questões éticas fundamentais: a liberdade, a responsabilidade e a necessidade. Fiquei pensando que para exercermos a liberdade precisa-se de consciência e responsabilidade. Precisa-se ser consciente de si e do outro e que as nossas escolhas não são, necessariamente, nossas. Porque somos constituídos, formados dentro de uma coletividade. Aquilo que se pensa que é nosso, nosso desejo, nosso interesse, na verdade tem ali alguns impulsos externos que nos fazem desejar aquilo, escolher aquilo. Se pensamos esse cenário onde vivemos, nada é só nosso, e também nada é só meu. Melhor dizendo é nosso e também do outro. Ainda refletindo com Vasques, ele fala que todo ato humano é um ato moral porque o homem é dotado de razão e consciência. Mas que consciência é essa? É uma consciência que nós aprendemos como uma verdade também. Então, quando você fala dos múltiplos saberes, são saberes vivenciados num terreno cultural, educativo, a partir de um saber científico e que vai nos moldando e nos fazendo pensar acerca daquilo que a gente deseja, daquilo que se vai tomar como referência para nossas escolhas. Quando você fala dessa subordinação às ciências, a gente pensa: a ciência vem e diz que é bom comer isso e que não é bom comer aquilo. Porque as suas escolhas vão estar sempre ali pensadas a partir de um conjunto de inputs externos. Esse é um ponto importante a destacar e depois você traz um pouco mais sobre essa reflexão para a gente. Outro ponto bastante interessante que tem a ver com essa defesa na minha fala, que é do Estado ser o grande responsável pela garantia da segurança alimentar e dos mecanismos que assegurem isso ao cidadão. Essa reflexão sobre pensar a doença como um resultado de um processo que não é só biológico. Ela está vinculada a outros processos sociais. Quando se pensa que determinadas doenças acometem pessoas que são mais pobres, que estão em situação de maior vulnerabilidade, que não têm acesso a determinados serviços e direitos, está se falando de uma doença que não só é motivada pelo biológico mas pela ambiência social. Essa discussão sobre o processo saúde/doença e essa imbricação, essa simbiose, das múltiplas dimensões, ela é extremamente importante e isso vai justificar esse papel do Estado na garantia de direitos. Nem todos os sujeitos, nem todos os núcleos sociais têm os mesmos acessos, garantias e possibilidades.

Passo a palavra para a Odete, que vai trazer contribuições importantes para a nossa discussão.

3.3 A condição da segurança alimentar

Odete Alves Palmeira

Bom dia para todos. Quero agradecer à professora Maria Cecília pelo convite, à professora Daniele do Val também, e dizer que é uma alegria estar aqui neste momento e contribuir com essa discussão.

Quando a gente fala de insegurança alimentar e medicina ou o médico, temos aí o médico no início, no meio e na ponta desse processo. Temos a segurança alimentar como indicador de saúde da população e falta de alimentos em quantidade ou qualidade necessária traz impacto para a saúde, com o enfraquecimento do corpo, prejuízo do desenvolvimento físico e mental e aumento da probabilidade de doenças. O que torna a camada mais vulnerável, pobre, da população e também temos a criança, a gestante, com indivíduos mais vulneráveis a esta situação. Num país como o Brasil, hoje, segundo dados da rede PENSSAN – Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional – temos 30 milhões de pessoas que vivem em insegurança alimentar. Temos o quantitativo de indivíduos doentes significantes.

Como a medicina enfrenta a insegurança alimentar? Hoje temos a formação médica bio-psico-social. Desde o início trabalhamos para formar um profissional médico capaz de cuidar de alguém e não apenas de tratar uma doença. E temos também uma assistência médica pautada nas políticas públicas de segurança alimentar. A medicina pratica a sua assistência dentro da organização da rede de assistência à saúde. Temos desde a atenção primária, até os níveis secundários e terciários para assistir as diferentes demandas e complexidades do paciente em insegurança alimentar. Temos dentro no Ministério da Saúde uma rede de serviços que nos auxilia enquanto profissionais e principalmente o médico para cuidar dessa pessoa que está nessa situação de insegurança alimentar, que pode ser temporária ou permanente.

E na atenção primária, no início dessa rede, onde chega para nós esse sujeito, nós temos lá o nosso primeiro atendimento e temos dentro da política de saúde os CRAS – Centro de Referência da Assistência Social -, que é uma forma de organização de política pública, dando o direito ao cidadão de ter acesso ao alimento. E o médico vai encaminhar esse sujeito ao CRAS para ter essa assistência e por exemplo, ter acesso lá à bolsa família, que auxilia a

garantir, de uma forma não permanente, mas já diminuindo essa insegurança alimentar.

A insegurança alimentar vai ter todos esses níveis que podem causar impacto na saúde: uma perda de energia, que afeta a parte cognitiva e física que podem levar à perda de memória. Por exemplo, temos quadros de anemia que podem levar até à morte. Essas consequências da fome agrava ainda mais a vulnerabilidade ao adoecimento. As políticas sociais de complementação de renda precisam ser políticas permanentes assegurando assim a saúde do indivíduo.

Hoje temos também uma questão dentro da medicina e trabalhamos o médico para conhecer os alimentos e também a sua forma de preparo mais adequada. Os alimentos são aliados importantes na prevenção e manejo das doenças. O médico precisa entender que a alimentação tem uma importância muito grande na gênese e no manejo de várias doenças. Para nós o paciente chega e pergunta: doutor, posso comer isso? O Sistema Único de Saúde – SUS – precisa de profissionais habilitados para o atendimentos nutricionais, preparados para lidar com questionamentos dos pacientes relacionados com a alimentação. E você fala para o paciente: ‘tira o sal’, mas você não sabe como, você fechou uma porta de diálogo. A nossa ideia é que o médico possa conhecer e entender o que é a cozinha, o que é o alimento, e tentar repassar isso para os seus pacientes. Formação médica precisa conhecer a biodiversidade também.

A biodiversidade alimentar é mais barata e pensar em alternativas baratas, acessíveis e nutritivas e saudáveis, respeitando também a cultura alimentar. Então quando eu digo para o meu paciente, você precisa retirar o sal da sua alimentação, também tenho que dar formas e escolhas que ele continue se alimentando, de forma prazerosa e também nutritiva. E como fazer essa retirada do sal? Para isso, eu como estudante de medicina preciso conhecer de alimentação, processo de preparo, processo de manejo, para conseguir cuidar desse paciente.

Hoje no UniFOA trabalhamos conteúdos transdisciplinar, desde o primeiro período até a formação do discente, preparando-o para o atendimento desse paciente lá na ponta, lá na chegada, com suas demandas em diferentes níveis

de vulnerabilidade alimentar. Temos desfechos na saúde da insegurança alimentar e o médico pega esses desfechos, muitas das vezes, não favoráveis. Entre os problemas de saúde que relaciona com a alimentação destacamos as doenças crônicas não transmissíveis como a diabetes, a obesidade e a hipertensão. A associação desses males com elevado consumo de alimentos ultra processados, pela população, especialmente num cenário de alta de preços dos alimentos e agravamento da segurança alimentar no país. Como estudante de medicina e futura profissional pensamos no cenário a qual o nosso paciente, cliente está inserido, para então podermos enxergá-lo como sujeito e cuidar dele pensando se ele tem o mínimo em casa para cuidar de sua alimentação e como nós, como profissionais médicos podemos contribuir para assegurar a sua saúde com todos esses contextos.

Não podemos esquecer também do uso indiscriminado dos agrotóxicos que afeta sim, diretamente, a saúde da população. E nós recebemos esses pacientes com agravamentos complexos, para atender no nível secundário e terciário.

SEGUNDO APARTE

Daniele Ribeiro do Val de Oliveira Lima Santa Bárbara

Pois é, Odete, você traz alguns pontos bastante interessantes. O primeiro deles, a Cecilia também traz isso, e eu também na introdução faço uma referência, que é o entendimento da saúde do sujeito numa perspectiva bio psico social. A saúde precisa ser compreendida a partir dessa perspectiva. E quando você traz os recursos e as alternativas possíveis daquele sujeito que está numa insegurança alimentar, é dele ter acesso a algo que permita a ele sair dessa condição, você dá o exemplo do bolsa família. Você também fala da política nacional de assistência social quando você cita os Centros de Referência de Assistência Social – CRAS – como aquelas unidades que serão responsáveis pelo recebimento desse sujeito para fazer o cadastramento único para fim de bolsa família. Você mostra com esse exemplo, o papel do estado. A necessidade do estado de oferecer uma política pública que possa lhe garantir o acesso na segurança alimentar. Por outro lado, tem-se o problema da insegurança alimentar muito anterior a isso. Porque isso tem a ver com o que falei na introdução. Tem-

-se uma medida que já é paliativa, não é uma medida preventiva, ou seja, não se conseguiu ali ter mecanismos que evitassem essa insegurança alimentar. Isso é muito importante de se pensar pois a medicina, o médico, ao tratar da doença na verdade ele está tratando de algo que é fomentado, originado, por uma série de ausências anteriores. Ausências que levam o sujeito a estar numa condição de violação de direitos. Isso me faz lembrar de um exemplo somente, quando hoje se tem uma discussão sobre o racismo ambiental e vou trazer apenas uma das variáveis desse debate que fala do porque em determinadas regiões periféricas, nas grandes favelas, nas comunidades se tem pessoas mais pobres, que são pretas, e o lugar de moradia delas também traz prejuízo, muitas vezes, ao seu desenvolvimento e a sua proteção. Trago esse exemplo para se pensar que a questão da saúde tem a ver inclusive com a moradia digna, lugar que tenha saneamento básico. Por que determinadas doenças acometem mais pessoas mais pobres, pretas, quando se pensa nos índices populacionais, há a discussão do racismo ambiental presente. São aspectos fundamentais para se discutir. Quando você fala sobre o paciente perguntar o que pode comer, isso me remete a pensar a saúde educativa, termo que não sei ser o mais adequado. O paciente vai te perguntar: posso comer isso? Você responde: não. E ele conclui: mas eu só tenho esse para comer. As alternativas que a gente precisa dar, como você também apontou, é isso que precisa de fato ser colocado em pauta. Não é só dizer o que pode e o que não pode, mas o que fazer para que se tenha essas alternativas e tenha outros acessos. A ciência nos diz muito sobre isso. Quando hoje se pensa sobre os alimentos alternativos, de fazer biomassa, de usar a folhagem de um determinado legume que você às vezes jogava no lixo e hoje você vê o quanto ele é rico em nutrientes e você tem uma alternativa de um preparo de um alimento. É isso que se precisa também oferecer. A possibilidade é a partir dessa perspectiva educativa das pessoas se nutrirem, se não por aquilo que se diz, majoritariamente de um padrão normativo, que é o que elas precisam comer, mas a partir dali, de como elas podem também se nutrir a partir dessas alternativas. Eu acho isso muito importante. Queria agradecer a sua participação e ver se a Cecília gostaria de acrescentar mais alguma coisa e você também Odete.

CONCLUSÃO

Maria Cecília Fontainha de Almeida Gama

Eu gostaria de colocar que você faz a primeira observação muito bem feita porque a respeito do livre arbítrio, que é o direito da escolha, o direito que a pessoa tem de dizer sim ou não. Isso é inerente do ser humano. Mas quando a gente fala nessa liberdade de você dizer esse sim e não, é necessário que seja compreendido que dentro disso está uma responsabilidade e uma maturidade. Você só pode ser maduro se você for responsável. Você só pode ser maduro e responsável para atingir uma liberdade. Você só é livre se realmente você é maduro e responsável. E entender o que o ser humano está fazendo aqui neste planeta. Primeiro ponto. Estamos aqui para servir. Não estamos aqui para nos dar alguma coisa. Então, não sou eu que vou ter o livre arbítrio porque eu tenho condição de comprar A, B ou C ou porque eu tenho condição de escolha. Não. Não é isso. Eu tenho que ter noção de que a minha liberdade só se fará plena se eu utilizar aquilo que eu tenho de conhecimento, aquilo que eu tenho de potencial, se eu puder distribuir isso, se eu puder servir. Nós estamos nesse mundo para servir. A ciência está nesse mundo para servir. Um dia o ovo está bom, um dia o ovo não está. Um dia a carne pode, outro dia a carne não pode. Um dia ser vegano é legal, outro dia não é. Para com isso, gente, pelo amor de Deus! Isso é o que eu chamo de livre arbítrio. Deixa a pessoa fazer aquilo que lhe é bom e aquilo que ela tem condição de! Onde a Daniele colocou: ah! Você não pode comer isso ou aquilo. Sinto muito, doutor, mas é o que eu tenho lá plantado no meu pedacinho de um metro, eu só tenho plantado aquilo. É aquilo que eu vou comer, porque é o que eu tenho acesso. Aqui entra na parte social. Quem tem que dar acesso do que é alimentação e essa alimentação tem que ser saudável. Ah! Mas só pode comprar naquele distribuidor e aquele distribuidor é o que tem negócios com o governo, o governo já fez a licitação, e é aquele que ganhou. Mas aquele que ganhou tem agrotóxico. Aquele que ganhou está ganhando em cima dez vezes daquele produtor que traz o alimento livre disso. Então hoje em dia, no mundo inteiro, você falou a respeito do meio ambiente, e o meio ambiente está voltado à nutrição e à alimentação com o plantio caseiro. E eu sei disso por quê? Porque sou muito amiga da presidente do IPÊ – Instituto de Pesquisas Ecológicas -, que recebe todos os prêmios, há 30 anos, trabalhando essa parte da diversidade, trabalhando essa parte ecoló-

gica, trabalhando essa parte total que se tem do meio ambiente saudável. Se você não tem uma comida saudável, não adianta dizer o que faz bem ou mal. Aquilo que eu falei no último podcast. Você vai alimentar uma população com uma comida que veio de um sofrimento da pessoa que a produz, de um sofrimento escravizado, aquilo não pode ser bom, não pode fazer bem, porque tem uma lei maior, tem uma lei maior que guia isso tudo. Nós somos poeira dentro dessa lei, dentro desse mundo. E nós temos que entender que temos que nos unir. E o que é essa união? Odete, como aluna de medicina, ela sabe que tem que dizer para o paciente: olha, o que você tem acesso? Ah! eu tenho acesso a A, B e C. Então, você come o A e o C e o B você deixa para comer no fim de semana, porque é o que vai te fazer menos mal. Se você comer todo dia, vai te fazer mal. Com isso você está dando a oportunidade de escolha – livre arbítrio -, dentro de uma possibilidade daquilo que ela tem acesso. Entra naquilo que eu falei. Não adianta ter dinheiro para entrar num restaurante bom, comer aquela comida e achar que está sendo livre. Não está sendo. Primeiro porque você está comendo uma coisa imposta por uma sociedade de consumo, você não está comendo aquilo por prazer. Ninguém vai me dizer que tem prazer em pagar uma fortuna numa coisa que você pode fazer em casa, quinhentas vezes mais barato e mais gostoso. Isso daí é bobagem. Bobagem, quem quiser que faça. Quem puder que faça. Nada contra. Mas estamos falando de uma população que tem insegurança alimentar. Não é quem vai em um restaurante gastar esse dinheiro que tem insegurança alimentar. Quem tem insegurança alimentar não tem alimento. Ponto. E as pessoas que estão hoje fazendo esse serviço, eu falei novamente no podcast anterior e volto a falar, e vou falar todas as vezes que for preciso. As pessoas que estão nas ruas, todas as noites, há 30 anos, distribuindo comida, não importa para quem e sim para quem tem fome, não quero saber se é drogado, crackeiro, se é malandro, está com fome. Está ali a comida, o alimento, e essas pessoas estão sendo perseguidas. Por que? Porque como você falou é ano eleitoral. Dá voto isso? Não. Você dar comida para o pobre não dá voto para ninguém. Ou se você tem um vereador que aparece para ajudar, só aparece no ano de eleição e não ajuda em nada. Eu quero ver ajudar toda noite todo dia há 30 anos. Nós aqui na FOA já começamos a fazer isso. Essa interdisciplinaridade que você está falando, com a Nutrição, com os alimentos, a gente já fez pelo Escritório da Cidadania, que eu e Daniele somos ligadas, já fizemos o nosso primeiro jantar solidário. Ensinamos aos alunos da

Nutrição. Trouxemos essas pessoas que há 30 anos fazem esse trabalho que é o Céu Estrela Guia, de São Paulo, estiveram aqui no UniFOA ensinando aos alunos. E estão sendo perseguidos. É um absurdo tal que a gente se pergunta o que mais vai acontecer. Porque nem a comida você pode servir se você está nesse mundo para isso. Estamos nesse mundo para servir!!! E a gente só consegue ser livre quando a gente tem maturidade suficiente para entender isso e responsabilidade suficiente sobre os atos que a gente comete. Para que isso seja feito, cada um usa o argumento que tem, o viés que tem e o instrumento que tem. Nós temos aqui a Rádio FOA que nos deu o direito de se fazer este programa, trazendo socialmente todos os problemas e filosoficamente tentando dourar a pílula. Não, não dourei pílula nenhuma. A filosofia não doura pílula de ninguém. Ela apenas coloca de uma forma um pouco mais elaborada, com o distanciamento que a filosofia permite ter, em um assunto que, se a gente for realmente mergulhar nele, a gente vai ficar com um outro tipo de diálogo que não é o que convém aqui. Então quero só agradecer muito sempre à Daniele por captar sempre as minhas mensagens com muita sabedoria, porque a parte social dela está ali, latente, ela está vendo, passa isso no dia a dia. Mesmo você Odete, que é enfermeira e agora aluna da medicina, você vê isso no dia a dia. Na minha idade muita coisa não pode fazer. Vamos perguntar primeiro por que não pode fazer? Para depois dizer que não pode. Não pode porque faz mal. Então vamos substituir. Até para o idoso, porque você pode causar uma depressão, ao não poder isso ou aquilo o tempo todo. É por aí o caminho. Gente, um beijo.

QUARTO APARTE

Daniele Ribeiro do Val de Oliveira Lima Santa Bárbara

É Cecilia, você de novo acaba de certa forma ratificando essa compreensão, essa necessidade de a gente compreender a saúde nessa perspectiva educativa, quando a gente pensa na questão das alternativas. Isso tem a ver com a nossa subordinação aos saberes científicos, que a Cecilia traz, sem perguntar o porquê. Isso não significa questionar, no sentido de duvidar, de dizer que está errado, aquele saber científico, mas no sentido de: espera aí, se isso então está certo, está certo para mim também? Está certo por quê? Está certo como? Tem um ponto aí que é importante de entendermos a diversidade das realidades sociais, da realidade étnica, das desigualdades que a gente vê. A

forma como o resultado daquela pesquisa científica vai chegar na população diz muito sobre a aceitação que aquela população vai ter. Seja isso na área do alimento, seja isso na área da vacina. A gente teve a polêmica da vacina do Covid. Não é duvidar da sua eficácia, mas é ter as estratégias de mostrar de fato a importância disso. Porque senão, as pessoas reagem com o “não quero vacinar”. E aí se entra numa lógica negacionista das vacinas do modo que hoje você tem mães que não estão levando os seus filhos para tomar vacina, que até poucos anos atrás, já estava estabelecido que era condição e que ninguém questionava. Já estava ali compreendida a sua importância. A vacina é importante sim, mas tem-se que mostrar por que ela é importante. Não só dizer que ela é importante. Porque o nível de compreensão das pessoas vai variar. Esse é um ponto. Eu queria pensar a saúde nessa perspectiva educativa. Não só curativa, de tratar aquilo que já está instalado, mas pensar a saúde preventiva e evitar que a doença se instale e também essa perspectiva educativa.

QUINTO APARTE

Odete Alves Palmeira

Nessa perspectiva, a medicina trabalha muito com a prevenção e com a promoção. Nós trabalhamos na ponta e nós lidamos, como a professora Maria Cecília colocou, dia e noite, feriados, Natal, nós é que estamos lá recebendo esse paciente, esse sujeito, que está em processo de adoecimento por insegurança alimentar. Quando a gente pega um sujeito que está no início, que percebemos que ele vive uma situação de insegurança alimentar, tentamos promover uma forma para que ele não venha a adoecer dessa ausência dessa alimentação. É às vezes quantitativo mesmo. Por exemplo, uma mãe com um lactente de um ano de idade e você faz uma visita ao domicílio e identifica que ela não tem nada para comer dentro de casa. Nada, absolutamente nada, Só tem água na geladeira. Você está ali diante de uma situação que você tem que dar um segmento, não pode deixa-los abandonados à própria sorte. Você sabe que no momento talvez não estejam com a doença instalada, com um processo fisio patológico, como a professora colocou, que eu vou lá e meço, mas eles já estão adoecidos. Os médicos e eu como estudante vou em cima dos instrumentos que nós temos equipamentos públicos que temos para combater isso, que temos dentro da rede. Temos que nos valer das políticas públicas

sim. Temos um trabalho que, olhando de fora, as pessoas não são capazes de enxergar a dimensão e a complexidade do nosso trabalho. Porque temos que dar conta. Não podemos passar. Então se encaminha ao CRAS, que atende a questão de receber ali, de uma forma mais rápida, uma cesta básica. Se percebemos que está numa comunidade onde existe uma associação de bairro eficiente, então se aciona esta associação. Se temos um serviço paroquial que sabe-se que pode dar uma assistência, também já se encaminha, vai atrás. Tenta-se de alguma forma de buscar ajuda. Precisamos realmente de uma rede e ela é multidisciplinar para conseguir dar conta disso. Não conseguimos dar conta de uma insegurança alimentar, que é algo violento e complicado, sozinho. Chegam para nós diferentes casos, desde a criança que não tem nada para comer em casa, mas que por enquanto está, sob o meu olhar, fisio patológico bem; mas também temos a criança lá na pediatria internada com um mínimo de desnutrição grave, gravíssima às vezes, que não temos nem mais o que fazer por ela. É algo muito complexo. Precisamos da participação de todos, da sociedade civil, realmente de políticas públicas que nos segure, dos serviços dentro da rede, e nós usamos todos, vamos atrás de todos, lutamos com todos. E não é um processo fácil. Por isso precisamos desde o início, desde o primeiro período da formação médica preparo desse sujeito para enfrentar isso lá na ponta. Se não, não dá conta. Não dá conta mesmo e ele vai acabar adoecendo também. Porque não vai conseguir fazer medicina. Não vai conseguir cuidar de ninguém. Isso é muito complexo. Não damos conta sozinhos, precisamos de outros atores aí, nesse cenário, para colaborar. Por exemplo, na atenção primária temos programador de saúde onde já temos nutricionista inserido. Quando eu percebo que por uma questão intelectual não compreende a alimentação, a forma de preparo, já se busca auxílio da nutricionista para nos explicar essa parte e continuar conosco, para ajudar. Quando não se tem acesso, se tem a assistência social, já dentro da atenção primária, que nos ajuda no vamos encaminhar para onde, onde vamos buscar esse alimento. Porque nós temos várias formas de insegurança alimentar.

CONCLUSÃO

Daniele Ribeiro do Val de Oliveira Lima Santa Bárbara

Você traz pontos importantes a destacar, mas já indo para a finalização aqui. Nosso encontro teve vários outros aspectos que se poderia discutir. Você fala da importância dos saberes multidisciplinares, que se traduzem portanto na presença de equipes multidisciplinares. Pensando a hiper disciplinaridade é a presença de diferentes profissionais de diferentes formações e diferentes expertises, mas que no saber simbiótico, na discussão, na leitura daquela realidade, juntos se complementam e podem, de fato, trabalhar numa perspectiva da humanização desses pacientes., entendendo todos esses processos que estão por trás da visibilidade de uma determinada doença. Essa discussão da interdisciplinaridade, dos diferentes profissionais dos saberes é fundamental. Ao falar da atenção primária, o quanto que o SUS é importante. Aprovado na década de 90, ainda se tem muitos avanços para a materialização plena do SUS, mas já tem 30 e poucos anos e o quanto ele é visionário em termos de estrutura, em termos de compreensão da dinâmica da sociedade, de atendimento à população. Você fala da atenção primária que hoje possui nutricionista, assistentes sociais, e como que o SUS está preparado hoje para a temática da insegurança alimentar? Respondendo de forma sucinta para se finalizar nosso encontro.

CONCLUSÃO

Odete Alves Palmeira

O SUS está preparado com a rede de serviço, como coloquei anteriormente, desde o início até o desfecho desses “n” casos que podem chegar. A atenção primária já é parte dessa rede. A chegada de vítimas da insegurança alimentar, chegam, na maioria, na atenção primária. Ela é a porta de entrada desse sujeito. Depois nós temos, dependendo da demanda desse sujeito, o nível secundário da saúde, onde pode precisar de um exame por conta do estágio do processo que se encontra, um exame de imagem para entender o nível daquele quadro de adoecimento; pode precisar de um outro profissional para assistir melhor, que se consegue nesse nível secundário. E temos também o nível

terciário, com tecnologias maiores, para atender essa demanda. É o paciente que já está num nível de adoecimento grave devido a essa insegurança alimentar. Não conseguimos resolver o problema dele anteriormente. Ele chegou ao nível máximo de oferta de serviço do SUS. Podemos dividir em atenção primária, nível secundário e nível terciário, que é o nível com a maior complexidade de procedimentos dentro da saúde, para atender esse indivíduo que já está num processo de adoecimento que demanda mais complexidade e assistência.

Obrigada Odete. Ficaremos na expectativa para o próximo encontro, obrigada por sua participação. Cecília, mais uma vez valeu a parceria de sempre, Renato, obrigada. Beijos em todos.

4 COMO AS ÁREAS DO SABER CONTRIBUEM NA DEFESA DO DIREITO ALIMENTAR

As professoras se juntam às participantes dos episódios anteriores.

Introdução das professoras Daniele do Val e Maria Cecilia Gama

Cumprimentando aos ouvintes deste podcast com o desejo de um excelente dia de trocas e aprendizado, hoje nos reencontramos para debatermos mais um pouco sobre como diferentes áreas do saber podem contribuir na defesa do direito à segurança alimentar.

À luz das reflexões da filosofia, do serviço social, da nutrição, da enfermagem e da medicina, produzimos até o momento três podcasts que tiveram por objetivo refletir sobre como cada profissão se inscreve no cenário das ações que viabilizam o compromisso de cada saber em assegurar o direito social à alimentação.

Conduzidos por mim, Prof.^a. Daniele do Val Santa Bárbara, e pela minha ilm^a colega Prof.^a. Maria Cecilia Gama, todos os podcasts foram colaborativos, tendo a participação de discentes dos cursos de Nutrição, Enfermagem e Medicina, o que resultou num debate profícuo acerca dos recortes temáticos que cada podcast propôs.

INTRODUÇÃO

Daniele Ribeiro do Val de Oliveira Lima Santa Bárbara

O primeiro intitulado “A segurança alimentar como direito humano”, teve a contribuição da aluna do curso de Nutrição do UniFOA, Maria Júlia Coutinho de Melo e Cruz. Refletimos sobre como esse direito deve ser garantido, com destaque às desigualdades sociais no Brasil e a relação do SUAS – Sistema Único de Assistência Social, com o SISAM – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. As políticas a esses sistemas referenciadas, que são: a Política Nacional de Assistência Social (PNAS), e a Política Nacional de Se-

gurança Alimentar e Nutricional (2010), mostram a fertilidade de ideias e ações que podem buscar, de forma conjunta, caminhos que viabilizem ao cidadão o acesso à alimentação e à promoção de uma vida mais saudável. Nosso debate defendeu que é dever do Estado garantir esse direito, não de um ou outro governo em um ou outro momento da história, pois como obrigação do Estado, o direito à alimentação deixa de ser mera ação assistencialista e passa a ser reconhecido como direito assistencial à condição de cidadania. Neste podcast aprendemos também a relação histórica do homem com o alimento, os significados da alimentação para a sociabilidade, para a cultura, para a filosofia. Comer é movimento, é natureza e cultura.

Já no segundo podcast tivemos a aluna do curso de Enfermagem do UniFOA, Maria Eduarda Barbier de Paula Floriano, contribuindo com reflexões importantes sobre o tema “Atuação e cuidado na garantia da segurança alimentar”. Alimentar-se é uma necessidade humana universal, e o alimento deve ser acessado com qualidade e em quantidade suficiente. Ter o direito à alimentação assegurado significa o acesso permanente aos alimentos, isto é condição fundamental para a manutenção da vida. Nesse podcast discutimos sobre os problemas e as possíveis consequências do uso inapropriado e do acesso insuficiente ao alimento.

Já em nosso terceiro podcast intitulado “A (in)segurança alimentar como violação ao direito à saúde”, a contribuição veio com a presença da aluna do curso de Medicina do UniFOA, Odete Alves Palmeira. Ponderamos sobre a condição de (in)segurança alimentar que acomete significativa parcela da população, e o quanto a (in)segurança alimentar provoca a fragilização de vínculos sociais e da saúde, o que significa uma violação dos direitos humanos. Destacamos o fato da (in)segurança alimentar ser um direito violado que viola outros direitos, como o direito à saúde, pois a doença e o adoecer tem um caráter histórico e social. O processo saúde/doença está articulado a outros processos sociais. Pobreza, desigualdade social, fome. Isso adoecer. O lugar que ocupamos na sociedade nos diz muito sobre aquilo que nos vulnerabiliza no processo saúde/doença. Mas isso não nos desimplica da responsabilidade acerca das nossas escolhas, tanto que também provocamos uma reflexão filosófica sobre como nossa participação no mundo reflete e é refletida por compreensões conjunturais que guiam nosso livre arbítrio.

Sem maiores delongas, pois a professora Maria Cecilia dará continuidade ao nosso encontro e vai ajudar a resgatar um pouquinho mais sobre os temas anteriormente discutidos, eu gostaria também de esclarecer a dinâmica desse nosso momento. Temos aqui algumas perguntas que vão ser respondidas, as nossas discentes trarão as suas contribuições, Maria Júlia, Maria Eduarda e a professora Cecilia vai trazer um pouco da contribuição da aluna Odete, que por questões institucionais, hoje ela teve uma prova da medicina, não pode aqui comparecer, mas contribuiu enviando algumas considerações acerca das questões que estaremos debatendo hoje. A partir desses questões elaboradas por mim e pela professora Maria Cecilia, as nossas discentes colaboradoras vão protagonizar esse debate, que pretende ser crítico e de incentivo à proposições inovadoras na garantia do direito à alimentação.

INTRODUÇÃO

Maria Cecilia Fontainha de Almeida Gama

Muito obrigada. Bom dia a todos. Obrigada a você Ferrão por estar aqui dirigindo a gente pela primeira vez o que é muito honroso para nós aqui do UniFOA ter a sua participação. Muito obrigada. E as nossas queridas alunas a Maria Júlia, a Maria Eduarda e a Odete, que gentilmente mandou, porque ficou tão chateada de não poder participar, mas uma prova na medicina não é brincadeira, então ela mandou as respostas das suas questões.

Dentro do nosso primeiro podcast nós trabalhamos a (in)segurança alimentar ou a segurança alimentar como direito humano. E fizemos a questão voltada para a filosofia da alimentação às nossas três alunas. E essa insegurança alimentar ela era trabalhada pelas culturas ao longo dos tempos, e completando a questão, pedimos a contribuição dos quatro sentidos da alimentação: filosófico, ecológico, político e poético. Todo embasamento filosófico está no nosso primeiro podcast.

Gostaríamos de ouvir a Maria Júlia Coutinho, da Nutrição, participante desse primeiro podcast. Passo a palavra para você, Maria Júlia.

4.1 Questão sobre o primeiro podcast

Maria Cecília Gama

O que a Filosofia da Alimentação tem em comum com a insegurança alimentar e como essa insegurança alimentar era trabalhada pelas culturas ao longo dos tempos, e completando a questão, quais as contribuições dos quatro sentidos da alimentação: filosófico, ecológico, político e poético?

Resposta da discente da Nutrição

Maria Júlia Coutinho de Melo Cruz

Bom dia, muito obrigada pela oportunidade de estar aqui de novo com vocês. Primeiro eu gostaria de pensar sobre a alimentação saudável e adequada. Pensa-se que é um direito humano e que é algo extremamente óbvio e que nem precisaria de lei ou algo do tipo porque é uma obviedade por si só, afinal todo ser humano precisa comer. Eu não digo só no sentido fisiológico, eu digo no sentido da comida e também como algo simbólico. Comemorações precisam de comida, tradições têm seus respectivos alimentos, preparos e gastronomia a ser respeitado também. O homem como ser social que faz história precisa de condições para viver, mas para viver é preciso, antes de tudo, atender às suas necessidades básicas de beber, comer, morar, se vestir, dado que o ser biológico do homem constitui um momento fundamental desse processo ontológico do ser social, que diferentemente dos outros animais, age sobre a natureza de forma planejada e previamente idealizada e transformando-se concomitantemente para garantir sua existência. Porém, diferente do que se tem como óbvio no nosso imaginário, a fome assola a população mundial e passa dos 800 milhões de famintos, segundo os dados da FAO – Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura – E trazendo para o cenário brasileiro, o Instituto de Nutrição Josué de Castro da UFRJ em parceria com a Frente Parlamentar contra a Fome e a Miséria da Câmara Municipal do Rio, fez um levantamento que aponta que meio milhão de cariocas não têm o que comer. São mais de dois milhões de habitantes, na cidade do Rio, que estão vivendo com algum nível de insegurança alimentar, na capital, seja leve, moderado ou grave. É percebido então, que essa obviedade não existe. Visto

que a maioria dos países é afetado com essa catástrofe não natural, porém, evidentemente, política, econômica, social, cultural e filosófica.

A filosofia da alimentação desempenha um papel fundamental na compreensão das questões éticas, morais e políticas relacionadas ao direito humano à alimentação. Ao refletir sobre a natureza da alimentação e seu significado para a existência humana, a filosofia nos convida a considerar, não apenas a dimensão física da nutrição, mas também as implicações éticas e morais desenvolvidas. Do ponto de vista ético, a filosofia da alimentação nos leva a questionar as injustiças e desigualdades que permeiam o acesso ao alimento em escala global. A fome e a insegurança alimentar não são apenas problemas de escassez de recursos, mas também de distribuição desigual e de sistemas alimentares injustos. Nesse sentido, a ética da alimentação nos convoca a promover a justiça social e a solidariedade como princípios fundamentais na garantia do direito de todos os indivíduos à alimentação digna. No âmbito moral, a filosofia da alimentação nos instiga a refletir sobre nossas escolhas alimentares e o impacto que essas têm não apenas em nossa saúde, mas também no meio ambiente e nas comunidades ao nosso redor.

A promoção de uma alimentação saudável e sustentável não é apenas uma questão de bem estar individual, mas também de responsabilidade coletiva e de respeito pela vida em todas as suas formas. E no campo político a filosofia da alimentação nos orienta a pensar em estratégias de políticas públicas eficazes para enfrentar a insegurança alimentar e garantir a dignidade de todos os seres humanos. A implementação do programa de segurança alimentar, a valorização da água e da ecologia e a defesa da soberania alimentar são medidas essenciais para assegurar que cada indivíduo tenha acesso a alimentos saudáveis e nutritivos e culturalmente apropriados.

A insegurança alimentar é um termo historicamente recente. Antes as civilizações lidavam com a fome e ela foi enfrentada de diversas formas por essas culturas. Como, por exemplo, religiões tinham seus rituais. Em várias culturas as práticas religiosas e os rituais estavam intimamente ligados à alimentação, muitas vezes com festivais e celebrações para garantir boas colheitas e proteção dos alimentos. Ou então estratégias de armazenamento, que civilizações antigas como os egípcios que criaram complexos sistemas de armazenamento, para proteger em períodos de secas e colheitas ruins.

Sendo assim, podemos resumir que as contribuições dos quatro sentidos da alimentação, filosófico, ecológico, político e poético, são: o filosófico vai se referir a uma reflexão sobre a alimentação como ato humano fundamental, envolvendo questões éticas, morais e existenciais. A filosofia da alimentação busca compreender o significado mais profundo da alimentação para a vida humana. O ecológico vai enfatizar a relação entre a alimentação e o meio ambiente promovendo práticas sustentáveis de produção de alimentos, que respeitem o ecossistema e a biodiversidade. A hidro ecologia é um exemplo de abordagem ecológica da alimentação. O sentido político vai abordar a alimentação como uma questão de justiça social e direitos humanos, defendendo políticas públicas que garantam o acesso universal à alimentação adequada e saudável. A luta contra a fome e a desigualdade alimentar é central. O sentido poético vai explorar toda a dimensão simbólica e cultural da alimentação, considerando ela uma expressão artística e emocional: a gastronomia, a culinária, os rituais são manifestações poéticas da relação dos seres humanos com os alimentos. Sendo assim, posso falar que os quatro sentidos da alimentação, filosófico, ecológico, político e poético contribuem de forma multifacetada para a compreensão e abordagem das questões alimentares, fornecendo uma perspectiva total que engloba ética, produtividade, justiça e expressão cultural.

Questão sobre o primeiro podcast

Daniele Ribeiro do Val de Oliveira Lima Santa Bárbara

Maria Júlia, você trouxe suas considerações à questão da professora Maria Cecília, e eu tenho também uma questão, porque estamos falando aqui da interdisciplinaridade e obviamente não dá para falar da interdisciplinaridade sem falar da intersetorialidade. Nesse podcast que produzimos sobre a segurança alimentar como direito humano, falamos um pouco sobre o que é conceitualmente a segurança alimentar, mas também destacamos sobre a possível relação e articulação entre a política de segurança alimentar e a política de assistência social. Eu queria que você resgatasse os dois aspectos que são diferentes, mas que constituem a compreensão sobre o que seja a segurança alimentar, que é justamente o acesso aos alimentos e o do alimento seguro. Que são duas perspectivas diferentes. E o que isso significa, pensando essa

articulação entre as áreas do saber, para pensarmos como que podemos assegurar a segurança alimentar considerando a existência do SUAS – Sistema Único de Assistência Social e também do SISAN – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

Resposta da discente da Nutrição

Maria Júlia Coutinho de Melo Cruz

A Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional de 2006 define claramente o que significa segurança alimentar e nutricional no Brasil, enfatizando não apenas o acesso aos alimentos, mas também a qualidade, a saúde e a sustentabilidade das práticas alimentares. Isso implica não apenas em fornecer alimentos em quantidade suficiente, mas também em promover hábitos alimentares saudáveis, que respeitem a diversidade cultural e sejam ambientalmente sustentáveis.

Sendo assim, para assegurar a segurança alimentar no Brasil, é essencial considerar a existência e o papel desempenhado pelo SUAS e pelo SISAN.

O SUAS atua na promoção da assistência social por meio de uma estrutura descentralizada e participativa, que inclui desde o CRAS até os CREAS, proporcionando serviços, programas e benefícios socioassistenciais. Essa capilaridade facilita a identificação e o atendimento de famílias em situação de vulnerabilidade alimentar, contribuindo para o acesso aos alimentos básicos e para a promoção de condições que reduzam a insegurança alimentar.

Por sua vez, o SISAN integra diferentes políticas públicas e ações de diversos setores, como saúde, educação, agricultura e assistência social, para garantir o direito humano à alimentação adequada. Ele busca identificar, analisar e atuar sobre os fatores que condicionam a insegurança alimentar e nutricional, promovendo uma abordagem sistêmica e coordenada para enfrentar esses desafios.

A integração entre SUAS e SISAN é fundamental para fortalecer a segurança alimentar no Brasil. Esses sistemas permitem a articulação de políticas intersetoriais que abordam tanto o acesso aos alimentos quanto a promoção de práticas alimentares saudáveis e sustentáveis. Por meio de iniciativas como

a Busca Ativa e a oferta de alimentos pelas cestas básicas, esses sistemas colaboram para mitigar a insegurança alimentar, especialmente entre populações em situação de vulnerabilidade e risco social.

Portanto, para garantir a segurança alimentar no contexto brasileiro isso envolve fortalecer políticas como o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf), o Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae), o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), além da integração efetiva entre o SUAS e SISAN. Esses programas não apenas garantem o acesso a alimentos saudáveis, mas também contribuem para a inclusão social e o desenvolvimento sustentável, que são aspectos essenciais para alcançar a segurança alimentar para toda a população.

APARTE DA PROFESSORA

Daniele do Val

Grata Júlia pelas suas considerações. Cecilia, você gostaria de trazer mais algumas reflexões sobre os pontos que a Júlia trouxe.

APARTE DA PROFESSORA

Maria Cecilia Gama

Eu acho que a Júlia realmente se aplicou, porque defendeu muito bem a filosofia da alimentação. Porque sabe-se que quando se fala de alimento, alimento é vital sem o qual as espécies não sobrevivem e nelas obviamente está a espécie humana e que se encaixa desde os primórdios dos tempos e temos que falar de segurança alimentar pensada nessa condição de cultura. O que ela nos colocou é aquilo que é comum das pessoas, dos nossos avós, das culturas antigas, que é a abundância necessária para que aja uma segurança alimentar. E o que significa essa abundância? Vai ser festa. Vai ter sempre festa. Festa tem o que? Comida. Comida até para levar para casa. Porque toda festa que se preza se volta com uma quentinha, principalmente se for mineiro. Essas coisas da festa, da segurança daquele bolo enorme é o imperativo categórico que eu brinco com Kant a respeito do bolo de aniversário, porque se é enorme tem que sobrar. É isso que se chama de segurança. Ou seja, ter a abundância

do alimento. Não é isso que se vê. Acha-se um pouco utópico, embora todos se esforcem para ter um bom alimento na mesa, não é isso que acontece na maioria dos casos. O alimento que tem nem sempre é aquele de bom fator nutricional e nem sempre é aquele de fundo de alimento que salva, que tira remédio da cesta básica, e põe o alimento no lugar do remédio. Porque pela alimentação se cura muita coisa. Essas estratégias culturais fazem parte do cotidiano de todo mundo, e se vai ser que esse sentido da alimentação como bem disse a Júlia, por que é um sentido filosófico? Porque a gente tem que compreender, como dizia Nietzsche, o tamanho do estômago. E quando ele falava desse estômago, é conhecer o que é, realmente, o estômago vazio. Não é do estômago cheio que se está falando aqui, é do estômago vazio. Daquele que, infelizmente, nos permite ter fome. E essa fome, como ela é saciada? Eu dou aquele exemplo, que você viu no podcast, dos dois mares. Do Mar Morto e do Mar da Galileia. Um vai distribuir aquilo que recebe – Mar da Galileia – e o outro – Mar Morto – vai reter o que recebe. Aquele que retém vai morrer, o Mar Morto, porque ele não consegue passar adiante aquilo que recebe, em termos de água, peixe, nada vive ali. Para nós, ecologicamente e filosoficamente falando, temos que comer de maneira ecológica e aprender a amar e a ter uma relação com o alimento e com a natureza e com aquilo que é simplesmente natural. Não é botar qualquer coisa para dentro que está alimentado. Isso daí é muito sério. Botar qualquer coisa para dentro não alimenta, põe a pessoa doente. Do ente, como se diz em filosofia, é o que acontece com o ser. O desejo nosso, em termos ecológicos, é como o amor. O que acontece com o amor? O desejo de todos os amantes é que ele não acabe. O desejo nosso aqui também, dentro da filosofia, é com limite de todo ser humano que essa comida não acaba, a comida de boa qualidade. E aí dependemos do quê? Do terceiro sentido, que é o político. Nem sempre as políticas públicas falam a respeito da viabilidade nutricional do alimento. Indica-se o valor político desse alimento, quando a gente deslisa para esse âmbito e o alimento então passa a ser o resultado de algo que não é bom. Tem-se alimentos onde a parte escravagista é usada até hoje, de crianças trabalhando, de pessoas que trabalham por um nada, para ganhar um rabanete. Esse alimento, dependendo de como é feita a matança de animais, não pode trazer bem a quem os consome. Tem-se que ter essa parte política das relações dos seres humanos no interior de uma cultura, não é mais apenas aquela ação do ser humano com a natureza, isso é mais fácil. Estamos

lidando gente com gente, e aí a coisa fica mais difícil. Isso envolve uma série de coisas e se pergunta: será que o alimento é bom para comer? No sentido político nos perguntamos o que é bom para a sociedade comer? Graças a Deus, no mundo inteiro hoje em dia, movimentos se pautam nisso: fornecer alimentos que venham de comunidades norteadas com justiça na sua produção. Não se pode falar disso tudo sem falar de poesia, somos filósofos. Todo ser humano é filósofo. Todo homem nasce para a filosofia. Esse sentido poético da alimentação está profundamente escondido na prática da cozinha. A fome é uma rebeldia forte contra a perda entrópica de energias vitais. Quando você está com fome você perde tudo. E é uma resistência à morte, porque fome leva à morte. Comer na realidade é lutar contra a morte e o perecer da vida, mas afirmando trágica e corajosamente o efêmero, aquilo que não é eterno. Nós não vivemos para sempre e não ficamos para semente. Mas enquanto estamos aqui vamos ter uma melhor qualidade de vida. Essa é a ideia do sentido poético. Ocasão, possibilidade para transformação do alimento, de dizer quem somos, não só cultura, mas cada indivíduo, pela produção de alimentos que está de alguma forma dizendo, poeticamente, e recriando o mundo. Cultura é pegar as coisas que estão na natureza e transformar naquilo que se quer. Isso que faz a cozinha: ela transforma um alimento natural naquilo que se pode e se quer comer. Sendo assim o alimento de matéria também se faz poesia.

APARTE DA PROFESSORA

Daniele do Val

Todas as reflexões que são suscitadas a partir dessa troca de informações, que promovem esses debates, elas nos remetem a pensar também alguns exemplos do cotidiano. E quando se faz referência à política de assistência social, à política de segurança alimentar, estamos falando das estratégias que são responsabilidade do poder público em assegurar que o cidadão não passe fome. E quando se fala da capilaridade dos CRAS e os CREAS são citados, que têm uma pegada de atendimento às pessoas que estão em situação de rua, eu me lembro de um exemplo de algumas falas que às vezes ouvimos, principalmente no nosso cotidiano de trabalho como assistentes sociais, de que hoje em dia as pessoas não passam fome não. É só chegar num restaurante no final do horário de almoço que ao invés de jogar a comida fora eles vão

dar comida para quem tem fome. E as pessoas não param para refletir sobre as consequências, às vezes você acessar um alimento, que é uma sobra. E também se pensa que matar a fome porque ingeriu determinado alimento é suficiente para que ele esteja nutrido. E sem falar também dessa concepção que hoje está muito recorrente que é: para o pobre basta qualquer coisa. E não se pensa no acesso qualitativo desse alimento. Acabamos focando no aspecto quantitativo. Comeu, está bom. Comeu o quê? A qualidade fica secundarizada. É fundamental quando se fala do Estado ser de fato aquele que vai ser responsabilizado por assegurar o acesso ao alimento, porque não se pode depender da rede de solidariedade, da rede de vontade. Eles fazem parte dessa rede, mas não têm obrigação. A motivação é solidária. E quem tenta assegurar isso é o Estado, a partir das políticas públicas. Você traz essas reflexões fazendo o compilado do primeiro podcast sobre como é importante se ter políticas públicas específicas e direcionadas ao atendimento à população, seja a partir dos grupos sociais mais vulnerabilizáveis, seja a partir da viabilização do acesso ao alimento e pensando, principalmente, a intersectorialidade, o diálogo que essas políticas possuem. Obrigada pelas considerações e parabéns pelas reflexões que você trouxe. E a gente agora parte para o segundo podcast

INTRODUÇÃO SOBRE O SEGUNDO PODCAST

Daniele Ribeiro do Val de Oliveira Lima Santa Bárbara

A gente agora tem aqui da Maria Eduarda do curso de Enfermagem e passo para a Cecília fazer a primeira pergunta.

4.2 Questão sobre o segundo podcast

Maria Cecília Gama

A minha questão, colocada no segundo podcast que é a “Atuação e cuidado na garantia da segurança alimentar”, visa falar sobre a estética do alimento e como se construiu a categoria dos sentidos numa perspectiva culinária e com o qual ou quais sentidos você come. Vamos lá, Maria Eduarda.

Resposta da discente da Enfermagem

Maria Eduarda Barbier de Paula Floriano

Bom dia, gente. Dando continuidade aqui, essa estética do alimento nada mais é do que colocar os padrões até mesmo nos alimentos. Não bastava botar padrão no corpo das pessoas, tem de botar padrão nos alimentos também. Todas as frutas, legumes e verduras que fogem ao belo ou ao padrão não são comercialmente aceitos. Tomates não tão redondos, cenouras com duas pernas, raízes tortas, morangos pequenos, dentre outros vegetais. Principalmente esses alimentos que são à base de raízes, batata, mandioca, quando eles vêm com uma deformidade pequena a gente já descarta. É uma perda muito grande em relação aos alimentos que poderiam ser utilizados de outra forma.

Na perspectiva da culinária, essa questão vem desde a antiguidade, por isso que se tem que estudar filosofia para saber, juntamente ao comércio de mercadorias, à migração e à utilização de diferentes ingredientes de distintas partes do planeta, o que abriu caminhos da gastronomia pelo mundo, formando diferentes culturas alimentares. Além da análise sensorial, a gastronomia envolve, ainda, questões culturais.

O gosto é algo que envolve não apenas o paladar como único sentido, mas também há a participação do olfato e da atuação cerebral. Desse modo, podemos dizer que o paladar, bem como as suas experiências, compõem um sistema perceptivo complexo, não sendo meramente mecânico ou instintivo, mas sim, um conjunto que envolve o meio fisiológico, cerebral e o ambiente em que está inserido. Comemos não apenas com o paladar (a boca), mas sim com o olfato (quem não gosta de chegar num lugar sentindo aquele cheirinho de comida fresca), a visão (aquele prato colorido. Costumo falar que a gente não paga só o prato, mas a experiência toda. O local, a comida como está sendo preparada, a forma de atendimento, a forma de apresentação) e o tato (é o primeiro contato do bebê, da criança) e também a audição (eu tenho uma memória muito afetiva de quando eu era criança e de chegar na casa da minha avó e ouvir as tias reunidas conversando e eu já sabia que ia ter macarronada, tutu, maionese). Então tudo é ligado a essa memória afetiva.

Voltando a falar dessa questão da estética dos alimentos, aqui em Volta Redonda se tem um banco de alimentos, dirigido pela assistência social, onde

se recolhe os alimentos que não são esteticamente apresentáveis e se distribui para ongs que doam e fazem preparo, Não está ruim, só não está no padrão para ser vendido no supermercado.

APARTE DA PROFESSORA

Maria Cecília Gama

Você entendeu perfeitamente o que se fala de estética de alimento e o que se fala, principalmente, de gosto, embora o gosto seja uma coisa muito pessoal e cultural. Mas também tem a ver com esse primeiro contato. Realmente o primeiro contato que o bebê tem na realidade, além do peito materno quando consegue ter o peito materno, ele vai botando a mãozinha na comida e a gente tem que deixar. Ele tem que sentir aquela textura. Aquilo faz parte do sensorial que a comida nos traz. Mas essa estética do gosto alimentar vai se iniciar quando a gente percebe que os estabelecimentos que vendem alimentos, alimentos que tenham sofrido alterações físicas e químicas, estes são preferidos pelos consumidores, pois está tudo tão bonitinho. A natureza tem tudo perfeito, mas ali a gente leva para casa e aquilo não tem gosto de nada. Você vai abrir e lá dentro está estranho. Por que? Porque não é como a natureza criou, aquilo sofreu uma mutação genética. E não é por aí que se vai entrar dentro dos nossos sentidos para entender a alimentação. Porque essa parte da estética também vai se ocupar daquilo que não é belo, daquilo que é considerado feio. Nessa ausência do belo, que eu prefiro dizer para não chamar de feio, está entre os conceitos onde vamos ver os transtornos de imagem. Tanto na bulimia quanto na obesidade. São transtornos de imagem voltados para uma necessidade estética, que ao longo do tempo fez que aquela pessoa se aviltasse. Na realidade ela fez com ela mesma alguma coisa que achava que seria boa para ficar bonita, para ficar bem e na verdade não é assim. Nós, seres humanos, cada um tem as suas necessidades, principalmente física e alimentares, onde não se pode correr atrás dessa estética em termos de alimentação. Porque a alimentação, o alimento, antes de tudo, tem que ser consumido no sentido de saciar a fome e não o desejo. Aquilo que você come com os olhos não está saciando a sua fome, você está saciando o seu desejo de estar ali, naquele restaurante tão bonito, tão caro, que traz alimento mínimo, que não vai lhe alimentar. Você sai dali com fome, mas valeu a experiência. Só não

me diga que saiu dali bem alimentado. Bom para um fim de semana. Durante a semana vamos nos alimentar direito, dentro das nossas possibilidades. Se a cenoura tem duas perninhas não significa estar ruim, mas sim que nasceu assim. A gente nasce gordo, magro, branco, preto, de diversas raças, isso faz parte do ser humano, portanto, parte da natureza. Temos que cada vez mais voltar as nossas sensações, aquilo que a gente percebe como necessidade de percepção sensorial para o relacionamento com os nossos órgãos sensitivos para o bem. O termo gastronomia foi criado a partir da junção de duas palavras: gastro (estômago) e nomia (leis) então são as leis do estômago. Sua primeira nomenclatura faz referência à utilização de certos alimentos e bebidas para fins terapêuticos, prática comum nos tempos da Idade Média e no Oriente.

O ato de se alimentar passa a se comparar a um ritual que combinava prazer de comer e estética (além dos pratos, o salão, a mesa e os utensílios utilizados no serviço alimentar) eram pensados de modo a combinar com os temas do jantar. Historicamente, o paladar foi submetido à categoria dos sentidos inferiores, quando ele tem que ser o superior. O mais importante para nós na alimentação, não é que está bonitinho no prato, não é que o restaurante é bom, não é que a música de fundo é bacana, não é. É gosto daquela comida. Como você nas suas partes gustativas vai receber aquele alimento e qual é a função nutricional que ele vai ter para saciar a sua fome. Compreender a percepção gustativa significa aceitar a complexidade do fenômeno, que é cultural e biológico, individual e coletivo, efêmero e durável, além de construído em um cenário de mistura de forças heterogêneas. Tratar o gosto como experiência estética significa tratar de seus componentes e acessos disponíveis por meio de um processo de absorção e assimilação durante a experiência alimentar. A ideia fundadora dos estudos em Antropologia da Alimentação nos diz que a comida não é apenas boa para comer, mas também para pensar.

Questão sobre o segundo podcast

Daniele do Val

Eduarda, quando nos reunimos a primeira vez, no podcast em que tentamos pensar sobre a questão do cuidado, buscou-se fazer essa articulação de como se cuidar, a partir do ato de comer. E falou-se sobre o comer ser verbo,

ser ação, ser uma ferramenta de socialização, como bem já resgataram aqui, tanto Eduarda quanto a professora Maria Cecília. Se a gente vai a um restaurante paga-se pela experiência, não só por aquilo que vamos acessar no que tange ao alimento que iremos consumir. Mas se não se tem um conhecimento sobre as consequências, os desdobramentos, negativos que um acesso, por vezes inadequado, a esse alimento pode trazer para o ser humano, não estamos nos cuidando e se acentua a necessidade do outro cuidar da gente. Qual o papel da enfermagem nisso? Por vezes, quando a pessoa adocece, seja por uma doença acarretada pelo transtorno de imagem, seja pela falta dos nutrientes adequados e ela tem desnutrição, intoxicação alimentar, entre outros. O que a gente percebe? Que isso gera a necessidade de um cuidado que não parte só de si. A enfermagem vai se inspirar na definição do conceito de segurança alimentar, mas eu queria que você trouxesse um pouco essa visão da enfermagem sobre esse direito à segurança alimentar e que trouxesse também algumas considerações sobre como se pode pensar essa estratégia de cuidado em saúde junta a essas pessoas que não têm o acesso adequado ao alimento, que tem uma alimentação inapropriada, ou que por vezes não se alimentam bem porque buscam atingir um determinado padrão de beleza, sobre esse padrão estético. E no podcast falamos sobre a precificação dos alimentos e se pensa sobre os valores que nem todos têm condição de pagar, por um alimento mais adequado, não esteticamente, mas na sua qualidade. Quantas pessoas deixam para ir à feira no seu final, no horário da xepa, porque os preços estão mais baratos. E por outro lado, essa nossa sociabilidade tão corrida, tão imediata, em que as pessoas têm muito mais praticidade de pegar um alimento congelado, um embutido, que pode matar a fome, mas que traz outros problemas. Qual a visão da enfermagem acerca da segurança alimentar e quais as estratégias em saúde que são possíveis de desenvolvimento junto às pessoas que não tenham acesso adequado ao alimento, ou possuam alimentação inapropriada, considerando a tentativa de corresponder a determinados padrões de beleza, por exemplo?

Resposta da discente da Enfermagem

Maria Eduarda Barbier de Paula Floriano

Pegando só um gancho no que a Maria Júlia falou, essa questão das políticas públicas também relacionada à alimentação, é muito importante, porque a gente vê um crescimento da obesidade na população, só que todo mundo está adoecido porque se alimenta muito mal, chamamos isso de fome oculta. O enfermeiro realmente utiliza os conhecimentos junto à equipe multidisciplinar, junto à Nutrição, tanto para saber quais as características da alimentação para manutenção da saúde, quanto para o aspecto curativo. Porque o nosso primeiro remédio é o alimento. Saúde e segurança alimentar são dois temas que andam de mãos dadas. Alimentos seguros são essenciais para a saúde e o bem estar das pessoas e do meio ambiente, e é necessário pensar sobre políticas públicas que garantam impactos significativos no curso da vida de cada um de nós. Acionando principalmente os CRAS, a atenção básica, o trabalho do enfermeiro por conta disso é que a atenção básica tem uma ligação direta junto ao CRAS. Se tem fácil acesso a ele. E como estratégia, podemos promover a alimentação adequada e saudável por meio de grupos voltados para a educação em saúde, seja eles par hipertensos, diabéticos, para reaproveitamento integral dos alimentos, compra-se um brócolis e usa só a cabeça, o resto joga fora; a couve não se utiliza o talo. Podia-se promover cursos para se ter esse reaproveitamento integral, acompanhar o estado nutricional dos pacientes, principalmente das crianças, pois elas refletem aquilo que a gente passa. Eles absorvem muito mais fácil que o adulto. E incentivar a participação social colocando em prática ideias como as hortas comunitárias e os cursos de aproveitamento integral dos alimentos e chamar a população junto para si, pois sou defensora da atenção básica, gosto muito, que é a porta de entrada para a população, para todo tipo de paciente, então se tem um acesso ali muito importante, se tem uma visão diferente. Quando chega um paciente de outro bairro, outra cidade, quando a gente chega ali até se entender porque a pessoa, a família está naquela situação, demora um pouco, mas o acolhimento é muito importante. Esse primeiro contato para se saber o que está acontecendo, tem ou não criança, se tem ou não uma doença, o que está precisando, onde está morando. É isso.

APARTE DA PROFESSORA

Daniele do Val

Queria só reiterar um pouco o que você traz e penso o quanto se tem um fetiche no alimento. Você falou anteriormente sobre a classificação e a estética do corpo, mas também dos alimentos. É um pouco isso. Fiquei lembrando o quanto se vive hoje em busca da eterna juventude e por isso a gente vai se alimentando com os alimentos da moda e que não necessariamente vai nos trazer o conjunto de nutrientes necessários. E ao mesmo tempo, um alimento hoje é considerado bom, dali a pouco ele vira o vilão, e o que fiz até hoje, é errado ou não, existe um fetichismo e existe também um sentido mercadológico nessa questão do acesso à alimentação. Quando se fala em política pública se está falando da garantia do que é fundamental, daquilo que é realmente adequado para que possamos existir, subsistir e nos reproduzirmos como sujeitos e o cuidado e o autocuidado são fundamentais. Eu falei do exemplo da eterna juventude, a questão do corpo perfeito, a busca pela perfeição em tudo nos adoece, inclusive emocionalmente, psicologicamente, e uma coisa puxa a outra.

4.3 Questão sobre o terceiro podcast

Maria Cecília Gama

No terceiro podcast falamos sobre a insegurança alimentar como violação do direito à saúde. E foi a aluna nossa da medicina, enfermeira Odete, que foi minha aluna na Enfermagem, Odete Alves Palmeira que esteve aqui conosco. Como ela está em prova na Medicina, ela mandou a sua resposta à minha questão e a de Daniele também. Então eu vou colocar a questão que é: qual é a diferença entre buscar integração com as energias interna dos alimentos, comendo por sentir fome e comer satisfazendo um desejo, como uma idolatria de materialismo excessivo? Odete responde.

Resposta da discente da Medicina

Odete Alves Palmeira

A nossa fome pode ser controlada, principalmente, por dois sistemas: o fisiológico e o do prazer. Quando se aborda esse processo do ponto de vista da necessidade do organismo, envolve-se a necessidade de se obter energia. Entretanto, os processos não são excludentes: “Sentimos a necessidade de nos alimentarmos para manter o adequado funcionamento do corpo, a energia que a gente precisa para viver e todos os nutrientes, mas também pela sensação do prazer. Os dois mecanismos contribuem para a escolha que a gente faz dos alimentos”. Mas ao comer a fome biológica é saciada enquanto o prazer ainda deseja mais alimentos: “A partir de determinado ponto, nós estamos com fome, nós ingerimos o alimento e a nossa fome fisiológica, digamos assim, ela passa. Nesse momento, a gente não tem mais necessidade biológica, porém, algumas pessoas ainda continuam comendo pelo prazer de comer, que é o que nós chamamos de alimentação hedônica”.

Questão sobre o terceiro podcast

Daniele do Val

Eu também elaborei uma questão para a Odete, que gentilmente nos respondeu. Tentei dar o enfoque da intersetorialidade com a interdisciplinaridade, agora trazendo o SUS. Como o SUS apreende a concepção de segurança alimentar e quais os cuidados em saúde que são ofertados no SUS para as pessoas de faixas etárias distintas que vivem (in) segurança alimentar?

Resposta da discente da Medicina

Odete Alves Palmeira

A partir da Constituição Federal de 1988, a alimentação passa a ser considerada um fator condicionante e determinante da saúde, por isso as ações de alimentação e nutrição devem estar atreladas às ações de saúde. A necessidade dessa junção se fortalece quando o Estado propõe uma nova abordagem

para o combate à fome e à promoção da alimentação adequada e saudável criando, em 2006, a Lei 11.346/2006 – Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (Brasil, 2006a) e o Decreto 7272/2010 – Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Brasil, 2010b). Ambos fortalecem a necessidade das ações de alimentação e nutrição no SUS. Outras políticas que também merecem destaque nesse processo são: a Política Nacional de Promoção da Saúde de 2006; e a Política Nacional de Atenção Básica (PNAB) de 2011, que reafirmam as diretrizes e princípios na PNAN. Também é preciso ressaltar a importância econômica das ações de promoção da alimentação adequada e saudável no SUS. Tendo em vista que as Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) são a principal causa de morte entre os adultos do Brasil, promover saúde em todas as faixas etárias significa reduzir gastos com medicamentos e internações a médio e longo prazo.

Além dos princípios do SUS: universalidade, equidade, descentralização, regionalização e hierarquização e participação popular, a PNAN se orienta pelos seguintes princípios: alimentação como elemento de humanização das práticas de saúde; respeito à diversidade cultural e alimentar; fortalecimento da autonomia dos indivíduos; determinação social e a natureza interdisciplinar e intersetorial da alimentação e nutrição; e a segurança alimentar e nutricional com soberania.

Podemos citar algumas estratégias em forma de programas, cartilhas e até incentivos como verbas para municípios e estados e também instituições dentro da rede do SUS, afim de fortalecer os cuidados com a nutrição de todos os brasileiros.

Como exemplos nós temos: o Programa saúde na escola (PSE) que teve como objetivo principal contribuir para a formação integral dos estudantes, com ações e projetos que articulem saúde e educação, visando o enfrentamento das vulnerabilidades que comprometem o amplo desenvolvimento das crianças, adolescentes e jovens do âmbito escolar. Depois também podemos exemplificar, a creche como promotora da amamentação e da alimentação adequada e saudável. Recentemente, o Ministério da Saúde publicou o livro “A creche como promotora da amamentação e da alimentação adequada e saudável”. Neste documento são apresentadas orientações de ações a serem desenvolvidas ou aprimoradas pela creche, com destaque para o apoio ao alei-

tamento materno e para a introdução da alimentação complementar adequada e saudável. Um outro exemplo é o próprio aleitamento materno e os seus benefícios são inúmeros, como por exemplo a diminuição do risco de morte no primeiro ano de vida, a diminuição da ocorrência de diarreias e de infecções respiratórias e alergias e tanto a OMS quanto o MS recomendam que o aleitamento materno seja praticado até os 2 anos de vida ou mais, e que deve ser exclusivo até os seis meses de idade. Outro exemplo é o dos bancos de leite humano, que está inserido neste contexto da oferta da alimentação adequada e saudável, pensando a importância da Rede de Atenção à Saúde, e o incentivo e favorecimento da prática do aleitamento e a doação de leite humano em diversos serviços de saúde, de forma articulada aos Bancos de Leite Humano. Temos também os programas de alimentação e nutrição na atenção básica de saúde, como por exemplo, a Prevenção e o Controle de Agravos Nutricionais, a Fortificação da Alimentação Infantil com Micronutrientes em Pó, o Programa Nacional de Suplemento de Ferro (PNSF) além do Bolsa Família. O Bolsa Família foi uma iniciativa muito importante no início dos anos 2000 e que conseguiu, por um bom tempo, tirar o país do mapa da fome. Um outro exemplo também é o do serviço que cuida da parte de nutrição do SUS, destacando-se o Sisvan – Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, que é operada na Atenção Básica de Saúde e que tem por objetivo monitorar o padrão alimentar e o estado nutricional dos indivíduos atendidos pelo SUS. Temos um outro exemplo de ações que ocorrem no âmbito hospitalar, promovendo o acompanhamento clínico e nutricional, pensando o estado nutricional do paciente na colaboração para que ele tenha uma evolução clínica e a interação destes com os serviços de produção de refeições e serviços de terapia nutricional.

APARTE DA PROFESSORA

Daniele do Val

A Odete traz aqui alguns projetos e ações que são desenvolvidas no âmbito do SUS. Para eu fechar, trazendo para a área social, no podcast anterior ela faz uma referência também o quanto que muitas vezes na Atenção Básica de Saúde, os profissionais acionam os CRAS, justamente para que possa de alguma forma mediar o acesso à alimentação, seja pelos benefícios eventuais,

como a cesta básica, ou pela bolsa família. Deixo aqui meu agradecimento a Odete pela colaboração, e passo para a professora Cecilia a palavra.

CONCLUSÃO DA PROFESSORA

Maria Cecília Gama

Vou fazer uma complementação à resposta da Odete à questão que eu fiz, no terceiro podcast. A boa cozinha deve alimentar ambos: o corpo e a alma.

Então eu vou contar uma história. Uma vez um sábio rabino saiu para passear no campo com um de seus alunos e ao avistar uma maçã em uma árvore ele ficou completamente preenchido pela grandeza da criação Divina. Estendeu as mãos e pegou duas maçãs, uma ele deu ao seu aluno e a outra, erguendo-a na altura dos olhos, disse: “Bendito sejas tu Eterno nosso Senhor que criastes as frutas das árvores”. Seu aluno ficou curioso e perguntou para o rabino qual era a diferença entre a bênção que ele havia feito pela maçã da bênção que a maioria das pessoas faziam antes de comer a fruta. O rabino explicou: a diferença está na intenção em fazer a bênção. Sabemos pelas leis divinas que comer algo sem abençoar antes é o mesmo que roubar o próprio pai ou a própria mãe, que o Eterno não o permita, pois o alimento vem do Divino e para receber algo dele a única coisa que ele pede é “agradeça” e tenha “apreciação”. As pessoas realizam a bênção para comer a fruta pois estão com fome e querem se alimentar dela, naquele momento eu não estava com fome, mas meu coração se alegrou tanto em poder contemplar aquela fruta que eu queria dizer uma bênção por tamanha grandeza. Mas sabemos que não podemos dizer uma bênção em vão então, para não usar o Nome do Eterno em vão eu precisei comer aquela maçã, essa é a diferença disse ao aluno.

Nessa pequena história vemos a importância de buscar uma interação com as energias internas dos alimentos, ou seja, se alimentar apenas para você se satisfazer, era o que acontecia com ele, ele não estava com fome. Como ele não estava com fome, agradeceu a Deus por ter feito aquela maçã que não ia saciar a fome dela, mas ia saciar o olho grande, o desejo, a vontade de comer aquela maçã sem fome nenhuma, achou bonito, quis comer. Essa diferença é que se chama de idolatria do materialismo excessivo dentro da filosofia. É

aquela hora que você come não para satisfazer a sua fome, mas apenas para você saciar um desejo. Nesse processamento todo, a gente vai ver que tem a significação de se comer com o corpo, mas também comer com a alma. O alimento é comprado seja ele através do suor daquele que trabalhou para fazer com que aquele alimento fosse germinado, nascesse e fosse colhido e a gente tem que escolher aquilo que colocamos na nossa mesa e aquilo que se coloca dentro de nós. Aqui entra uma parte filosófica e também religiosa, que é o quê você está comendo? O que esse alimento significa para você? Existe um projeto chamado Projeto Nutrir, que é uma iniciativa de segurança alimentar desenvolvida pelo Instituto José de Anchieta em parceria com a Vila Ervas Alimentos e a Bunn do Brasil. Eles fazem com que esse alimento que chega à mesa seja um alimento que supra as necessidades nutricionais, de saúde, alimentares para saciar a fome e principalmente as necessidades do espírito. Que aquela alimentação seja abençoada. Desejo a todos vocês um dia abençoado e que esses nossos podcasts consigam trazer cada vez mais uma consciência a respeito do que é segurança alimentar e porque temos que combater tanto essa insegurança alimentar. Muito obrigada Daniele, Maria Eduarda, Maria Júlia e obrigada Ferrão.

CONCLUSÃO DA PROFESSORA

Daniele do Val

Antes de finalizarmos esse encontro de hoje queria passar novamente a palavra tanto para a Maria Júlia quanto para a Maria Eduarda para que possam trazer uma reflexão final sobre esse tema tão importante e tão desafiador. Parece ser tão óbvio que todos devem se alimentar bem, mas isso de fato acaba não acontecendo e a gente precisa estar aqui defendendo, reiterando, para que se posso assegurar isso para todas as pessoas.

CONCLUSÃO DA ALUNA DA NUTRIÇÃO

Maria Júlia Coutinho de Melo Cruz

Eu lembro que uma vez uma professora perguntou por que vocês comem? E o menino respondeu: para não morrer. Ele pensou só no sentido fisiológico, se você não comer, você morre. Só que depois da nossa conversa e de ter pesquisado eu pensei assim a alma também morre, porque imagino se aniversário não tivesse comida, se no dia a dia a gente não conseguisse dividir comida com quem a gente ama, ou quando se está sozinho e a gente come e naquela momento a nossa alma é alimentada. A comida não é só para eu não morrer no sentido fisiológico, a gente precisa da comida em todos os momentos da nossa vida. Pensar que tem gente que o estômago doi, que sente fome em muitos sentidos, sente fome desses momentos, sente fome que doi e machuca, é algo que não tem como não se emocionar e querer lutar. Para isso tem os programas e as políticas públicas, que a gente como profissional da saúde tem que estar inserido. Quando se tem qualquer pinga de sensibilidade dentro da gente não tem como não querer lutar, querer gritar que está errado e que tem gente perdendo vidas, tem gente perdendo a humanidade em todos os sentidos e quão cruel é isso. É uma crueldade que doi, que me machuca.

APARTE DA PROFESSORA

Daniele do Val

E quando a gente fala dos paradoxos sociais eu fico bastante emocionada e feliz com esse seu depoimento, porque a gente que trabalha, por exemplo, com crianças e adolescentes que fazem uso abusivo de drogas, o que chamamos de uso danoso, a gente vê o quanto que a droga, às vezes, é o alimento. A fome está tão grande que ele usa a droga e a droga paradoxalmente vai trazendo outras questões. A cola era muito utilizada por crianças porque ao cheirar a cola se matava a fome. Se tem uma violação de um direito social que viola tantos outros direitos.

CONCLUSÃO DA ALUNA DA ENFERMAGEM

Maria Eduarda Barbier de Paula Floriano

Eu já fiz nutrição, anteriormente, e o professor Alden dos Santos Neves, coordenador da Nutrição do UniFOA, gosta muito de passar um filme que fala da questão do abuso as drogas. Muitas vezes se julga, nossa, é um drogado, é um alcoólatra. Nesse filme mostra que as pessoas faziam uso de bebidas alcoólicas para quando tivesse o que comer dar para os filhos. Os adultos bebiam cachaça e ela tem glicose, portanto dá energia, e deixava o alimento em si para as crianças. A professora Maria Cecilia falou no início uma frase que fiquei aqui pensando: “quem tem fome perde tudo” e eu não tinha parado para pensar nisso. Não sou mãe ainda, mas por trabalhar na atenção básica, eu vejo que as mães são capazes de tudo pelos filhos. Imagina você ter uma criança e não saber o que vai dar para ela comer amanhã. Você realmente perde o seu sentimento, sua dignidade, seu norte de vida, porque hoje você tem, mas amanhã você não sabe se vai ter. E não é só com o alimento que preocupa, tem o aluguel, um outro filho que está no mundo das drogas também, uma coisa vai puxando a outra. E para a gente sair desse ciclo é muito difícil. É uma coisa que se tem que refletir muito, falar muito, discutir muito ainda, fazer grupos, palestras, não é porque não está no nosso ciclo social que isso não existe. Tem gente que nem água encanada tem em casa ainda. Tem-se que olhar com outros olhos, Na enfermagem se fala sobre o olhar humanizado. Comer é um ato político.

APARTE DA PROFESSORA

Maria Cecilia Gama

Você me remeteu a uma situação que vivi na minha adolescência. A rainha Elizabeth da Inglaterra esteve no Brasil, carioca que sou, no Rio de Janeiro, na Lagoa Rodrigues de Freitas, uma beleza de lugar, natureza exuberante, prédios lindos, e tinha ali uma grande favela. O que eles fizeram? Botaram tapumes de madeira tampando a favela, para quando a rainha passasse ela não visse que ali era uma favela. É tapar o sol com a peneira. Quando se faz esse tipo de trabalho, que a Daniele por exemplo faz com as crianças o trabalho social dela, crianças que estão nessa necessidade. Temos amigos que venho corren-

temente falando deles parceiros nossos aqui na FOA, que é o Céu Estrela Guia, que dão alimento há 30 anos, nas ruas de São Paulo, para quem tem fome e são perseguidos diariamente. Ali há uma situação também de tapume. Vamos botar um tapume para fingir que não tem gente passando fome. Tem que haver uma conscientização e ela tem que partir da gente também. Não adianta só querer que o Estado faça isso ou que o Governo faça isso, mas a gente também tem que fazer. Cada um faz o que pode, o que tem a mão e pode manipular, para que essa situação seja cada vez mais compreendida e cada vez mais repartida. Por isso é que estamos aqui batendo cabeça nos nossos podcasts, batendo na mesma tecla praticamente o tempo todo, porque temos que pegar os alunos, temos que pegar essa parte das ciências humanas e médicas, porque é onde a gente vai encontrar apoio. Porque a fome é avassaladora.

APARTE E CONCLUSÃO DA PROFESSORA

Daniele do Val

E quando a gente tem as diferentes políticas setoriais de fato se articulando e as diferentes áreas do saber dialogando entre si, a efetividade das políticas públicas vai ser muito maior. Porque o social está em tudo, o filosófico está em tudo, a saúde está em tudo e a gente não pode ficar nas caixinhas, precisamos entender que somos um pouco de tudo também.

Eu acho que o principal aprendizado para todos nós, talvez reiterando algo que já se soubesse, desconfiasse, é que de fato precisamos enfrentar de todas as formas e juntos essa temática, essa expressão da questão social que é tão perversa, que é a fome. A segurança alimentar está aí como direito humano e cabe a nós, profissionais das diferentes áreas, nos unirmos em prol da defesa desse direito. Cecília mais uma vez muito obrigada pela parceria de sempre. Júlia e Eduarda por estarem aqui e nosso agradecimento também à Odete, que não pode estar aqui presente mas que colaborou em nossas reflexões. Obrigada Ferrão pelo apoio de hoje e até uma próxima.

CONCLUSÃO

Daniele Ribeiro do Val de Oliveira Lima Santa Bárbara

O presente e-book reafirma a centralidade do direito à alimentação como um direito social fundamental, que constitui base indispensável para a saúde, a dignidade e a qualidade de vida da população. A alimentação é, portanto, reconhecida não apenas como necessidade nutricional, mas como um elemento de cidadania e de direitos humanos, cuja efetivação exige responsabilidade compartilhada entre o Estado, profissionais de diferentes áreas e a sociedade em geral.

Ter segurança alimentar significa ter garantido o acesso regular e permanente a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente. Isso é um direito de todo e qualquer ser humano, sem qualquer forma de discriminação. Contudo, mesmo sendo um direito humano universal, é necessária atenção especial às pessoas em situação de risco de insegurança alimentar, ou seja, aquelas que não possuem acesso suficiente aos alimentos para atender às suas necessidades nutricionais. Esses grupos demandam amparo imediato do Estado, que possui a responsabilidade precípua de executar o direito à alimentação adequada, mitigando a fome e a má nutrição por meio da instituição de políticas públicas, da alocação de recursos e da articulação intersetorial entre diferentes áreas da gestão pública.

O e-book foi estruturado como um instrumento pedagógico, com reflexão crítica, evidenciando como diferentes áreas do conhecimento — filosofia, nutrição, medicina, enfermagem e serviço social — podem contribuir para a concretização do direito à alimentação adequada. A produção do material envolveu estudantes dessas áreas, e essa participação tornou o processo uma experiência de formação ética e crítica, estimulando a compreensão das responsabilidades e oportunidades de atuação profissional, bem como a percepção do papel de cada um na promoção de políticas e práticas que garantam a segurança alimentar. A experiência de participação ativa reforça a importância do aprendizado interprofissional e do diálogo contínuo entre saúde e assistência social, consolidando a interdisciplinaridade e a intersetorialidade como elementos essenciais para a efetivação do direito social à alimentação.

Ademais, o e-book destaca que a informação e a conscientização são instrumentos de cidadania, e quer contribuir para que profissionais, gestores e cidadãos compreendam melhor seus papéis na promoção da alimentação adequada. A reflexão proposta contribui para o fortalecimento da consciência coletiva, evidenciando que a garantia desse direito não é responsabilidade isolada, mas um desafio compartilhado, que demanda cooperação, planejamento e compromisso ético e social permanente.

Finalmente, espera-se que este e-book inspire ações concretas e articuladas, incentivando o diálogo e a cooperação entre diferentes setores, o engajamento dos profissionais e o exercício da cidadania. A efetivação do direito à alimentação adequada depende da ação estatal, mas também da atuação ética, crítica e solidária de cada cidadão, profissional e estudante. Dessa forma, a promoção da segurança alimentar e nutricional se consolida como um compromisso coletivo, indispensável para a construção de uma sociedade mais justa, inclusiva e saudável, com o fortalecimento das redes de proteção social e de saúde.

Garantir que todos tenham acesso a uma alimentação adequada é um desafio — mas precisamos enfrentá-lo juntos. Alimentar não é apenas prover comida: é reconhecer e cultivar um direito social. Nutrir esse direito é nutrir a dignidade de todos.

FOTOS DOS PARTICIPANTES DOS PODCASTS



**Filipe Ferrão, Maria Cecília Gama, Maria Eduarda Floriano,
Maria Júlia Coutinho e Daniele do Val**

FOTOS DOS PARTICIPANTES DOS PODCASTS



Daniele do Val, Odete Alves Palmeira e Maria Cecília Gama

REFERÊNCIAS

BENEMANN, Nicole Weber. **Estética e experiência do gosto**: contribuições para o debate sobre paladar, gastronomia e arte. Tessituras Revista de Antropologia e Arqueologia, periodicos.ufpel.edu.br. 2015

BLIXEN, Karen. **A festa de Babette**, filme de 1987, direção de Gabriel Axel

BOBIO, Norberto. **A era dos Direitos**. 9^a ed. Elsevier, Rio de Janeiro, 2004.

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Promulgada em 5 de outubro de 1988. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 5 de outubro de 1988. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constitucao/constitucao.htm. Acesso em 03/05/2024.

BRASIL. **Inquérito nacional sobre insegurança alimentar no contexto da pandemia da Covid19 no Brasil**. <https://pesquisa.net.br/2ºinquérito> acesso em 06/04/2024

BRASIL. DEFENSORIA PÚBLICA GERAL DA UNIÃO. **Segurança Alimentar e Nutricional**. Uma abordagem para a Defensoria Pública, 2022. Disponível em: https://direitoshumanos.dpu.def.br/wpcontent/uploads/2023/05/cartilha_seguranca_amp_807_alimentar_versao_final-1.pdf . Acesso em 04/03/2024.

BRASIL. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA). **Políticas sociais acompanhamento e análise**. Boletim 09, 2004. Disponível em https://repositorio.ipea.gov.br/bitstream/11058/4168/1/bps_09_completo.pdf . Acesso em 04/03/2024.

BRASIL. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA). **Políticas sociais acompanhamento e análise**. Boletim 18, 2004. Disponível em https://repositorio.ipea.gov.br/bitstream/11058/4168/1/bps_09_completo.pdf . Acesso em 04/03/2024.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social. **O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional / organizadora, Marília Leão**. – Brasília: ABRANDH, 2013. Disponível em https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/DHAA_SAN.pdf . Acesso em 04/03/2024.

CASTRO, Josué. **Geografia da fome**. O dilema brasileiro: pão ou aço. 10ª ed. rev. Edições Antares, Rio de Janeiro, 1984

CHAUÍ, Marilena. **Paixão, ação e liberdade em Espinosa**. Folha. Cadernos Mais. São Paulo, 2000.

COLLAÇO, Janine; MENASCHE, Renata. **Comer contemporâneo**: e não é que comida continua boa para pensar? Sociedade e Cultura, Goiânia, v. 18, n. 1, 2015.

CORNELLI, Gabriele; MIRANDA, Danilo Santos de. **Cultura e Alimentação Saberes Alimentares e Saberes Culturais**. Editora SESC, São Paulo, 2007.

DELEUZE, Gilles. **Foucault**. University of Minnesota Press. 1988.

KANT, Immanuel. **A metafísica dos costumes**. Editora Veríssimo. São Paulo, 2024.

KOYRÉ, Alexandre. Do mundo fechado ao universo infinito. 4ª ed. Forense Universitária, São Paulo, 2006.

KRAEMER, Fabiana Bom. **O discurso da alimentação saudável como estratégia de biopoder**. Physis Revista de Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, 2014

LÉVI-STRAUSS, Claude; PERRONE-MOISÉS, Beatriz. **O cru e o cozido**. Editora Zahar, São Paulo, 2021.

LUZ, Madel T. **Novos saberes e práticas em saúde coletiva**: estudo sobre racionalidades médicas e atividades corporais. Hucitec, 4ª ed. São Paulo, 2003

MALTHUS, Thomas Robert. **Ensaio sobre o princípio da população**. Oll. libertyfund.org. 1ª ed. 1978.

NIETZSCHE, Friedrich. **Ecce Homo**: como alguém se torna aquilo que é. Editora Vozes, Petrópolis, RJ, 2022.

PERULLO, Nicola. **O gosto como experiência**. Ensaio sobre a filosofia estética do alimento. Editora SESI-São Paulo, 2013.

SAVARIN, Jean Anthelme Brillat. **A fisiologia do gosto**. Cia. das Letras, São Paulo, 1995.

SILVA, Sandro Pereira. **A trajetória histórica da segurança alimentar e nutricional na agenda política nacional**: projetos, descontinuidades e consolidação. Texto para discussão / Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada.- Brasília

: Rio de Janeiro : Ipea, 2014. Disponível em: https://repositorio.ipea.gov.br/bitstream/11058/3019/1/TD_1953.pdf . Acesso em 04/03/2024.

TITÃS - Grupo musical. Texto da música "Comida" de 1987



