



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA

Sistema e ambiente alimentar universitário: práticas de
saudabilidade e sustentabilidade

SÃO PAULO

2024

Sistema e ambiente alimentar universitário: práticas de saudabilidade e sustentabilidade

Prof^ª. Dr^ª. Betzabeth Slater Villar

Prof^ª. Dr^ª. Aline Rissatto Teixeira

Doutoranda Bruna Delgado Arid

Mestrando

Projeto de pesquisa do Grupo de Estudos Ciência, Cultura e Comida (ECCCo). Esta proposta será submetida à Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo na modalidade de Auxílio à Pesquisa.

Área de Concentração: Nutrição em Saúde Pública (6138).

São Paulo

2024

Resumo

Palavra Chave:

Sumário

ANTECEDENTES	5
1. Instituição Executora	5
2. Grupo de Pesquisa	5
3. Coordenação	6
a. Profª Drª Betzabeth Slater	6
b. Profª Drª Aline Rissatto	6
c. Outros pesquisadores	7
INTRODUÇÃO E FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	7
1. Alimentação saudável e sustentável: contextualização teórica	7
2. Caracterização do microambiente	9
a. Ambiente alimentar em torno dos campus da Universidade de São Paulo	9
b. Universidade de São Paulo: restaurantes universitários e CRUSP	12
JUSTIFICATIVA	14
OBJETIVO	15
1. Geral	15
2. Específico	15
MATERIAL E MÉTODOS	15
1. Aspectos Éticos	15
2. Caracterização do estudo	16
3. Local do estudo	16
4. Objeto do estudo	16
5. Levantamento bibliográfico	16
6. Amostra do estudo	16
7. Instrumentos de avaliação diagnóstica	17
8. Recrutamento e coleta de dados	17
RESULTADOS PREVISTOS	18
1. Desenvolvimento de matriz educativa	18
2. Projeto de permanência: Feiras Agroecológicas ECCCo e Cafeteria Agro FSP	19
3. Divulgação nas mídias sociais	20
4. Produção científica	20
CRONOGRAMA	20
ORÇAMENTO	20
PROJETOS COMPLEMENTARES	21
1. Adaptação transcultural de questionários sobre conhecimentos e atitudes de estudantes do ensino superior em relação aos sistemas alimentares	21
2. Caracterização de Cozinhas Solidárias e público beneficiário nas regiões brasileiras	21
3. Dinâmicas Interseccionais na Segurança Alimentar: Caracterização das Cozinhas Solidárias Brasileiras e Análise dos Fatores Influenciadores na Cadeia Alimentar, da Produção ao Consumo	22
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	22

ANTECEDENTES

1. Instituição Executora

A origem da Faculdade de Saúde Pública de São Paulo é ligada a criação do "Instituto de Higiene" em 9 de fevereiro de 1918 pelo convênio firmado entre o Governo do Estado de São Paulo e a Fundação Rockefeller, funcionando como Cadeira da Faculdade de Medicina. Após mais de 100 anos os desafios contemporâneos que afetam a saúde tornam-se cada vez mais complexos frente ao comprometimento do ambiente (aquecimento global, poluição, modificação dos sistemas alimentares), agravamento das iniquidades socioeconômicas, desemprego estrutural, determinantes comerciais da saúde (práticas corporativas e interesses comerciais danosos à saúde) e sociedade digital (novas exclusões sociais, isolamento social decorrente do uso abusivo de tecnologia). Em sua trajetória, a FSP/USP caracteriza-se como grande formadora de pessoas que atuam em diferentes áreas da saúde pública nacional e internacional. A partir da criação de seu primeiro curso de graduação em 1939, já graduou mais de 2.300 nutricionistas. Em 2012, passou a formar sanitaristas com seu novo curso de graduação em Saúde Pública.

2. Grupo de Pesquisa

Coordenado pela professora doutora Betzabeth Slater e co-coordenado pela professora doutora Aline Rissatto, o Grupo de Estudos em Ciência, Cultura e Comida (ECCCo) está conformado por uma equipe de alunos de graduação e pós-graduação com a finalidade de desenvolver pesquisas na área de alimentação e nutrição, gestão e sustentabilidade e estimular o desenvolvimento de habilidades culinárias domésticas nos alunos do Curso de Nutrição da FSP assim como em outros segmentos da sociedade. Conta com a Home Page (<http://fsp.usp.br/eccco/>) e está vinculada ao Instagram e Facebook.

A elaboração dos materiais didáticos e instrutivos que compõem os produtos desta proposta de pesquisa irão se realizar no Laboratório e Cozinha didática de Procedimentos e Técnicas Culinárias Aplicados à Nutrição (PTCAN), sob a responsabilidade da Comissão de Pesquisa da Faculdade de Saúde Pública. Nesse espaço didático, os professores estimulam seus alunos ao desenvolvimento de procedimentos e técnicas culinárias como um aprendizado social e que mobiliza fortemente relações e coletivos. Desenvolve o aprendizado junto com outros, na troca de experiências, de sensações e de necessidades. Igualmente, aprende-se que gerir uma cozinha ou um processo alimentar é, fundamentalmente, um ato social e coletivo. A

comida (os alimentos, as técnicas, os lugares, as práticas de comensalidade) é um objeto social, histórico, com reverberações políticas em diversos níveis.

3. Coordenação

a. *Prof^a Dr^a Betzabeth Slater*

Professora associada do Departamento de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo. Tem experiência na área de nutrição, com ênfase em Epidemiologia Nutricional, atuando principalmente nos seguintes temas: métodos quantitativos e qualitativos para avaliação da qualidade da dieta, no Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE, agricultura familiar, habilidades culinárias como ferramenta para controle da obesidade e estado nutricional de escolares. Forma parte do conselho editorial da Revista Brasileira de Epidemiologia e atua como parecerista de Revista de Saúde Pública e Europ. Journal of Clinical Nutrition. ORCID: 0003-2511-1770

b. *Prof^a Dr^a Aline Rissatto*

Professora associada do Departamento de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo. Doutora em Ciências pela mesma instituição. Bacharel em Nutrição e Tecnóloga em Gastronomia, pós-graduada em Cozinha Brasileira, certificada pela Escola de gastronomia Le Cordon Bleu Paris - pelo curso de aprimoramento em Cuisine et Patisserie. ORCID: 0000-0002-8987-2838.

c. *Outros pesquisadores*

Estudantes de mestrado/ doutorado a definir.

Pretende-se convidar professores do Departamento de Ambiente, Saúde e Sustentabilidade para integrar a equipe de pesquisadores principais, visando promover a interdisciplinaridade na condução desta proposta.

INTRODUÇÃO E FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

1. Alimentação saudável e sustentável: contextualização teórica

A alimentação e o ato de comer são atitudes que permeiam toda a vida humana, ultrapassando a função biológica de sobrevivência e ampliando-se para um fenômeno com determinantes sociais, culturais, econômicos, ambientais e políticos (FREITAS, 2007; ALIAGA, 2020). O principal alicerce para assegurar a alimentação adequada e saudável, em

todos os ciclos da vida, é o Direito Humano à Alimentação Adequada, o qual garante que os indivíduos estejam livre da fome e da desnutrição, a partir do acesso regular e permanente a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente (BURITY, 2010). Com o propósito de garantir esse direito, assim como formular e implementar políticas públicas de combate à fome e desnutrição, em 2006, surge a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (DE OLIVEIRA, 2017).

O artigo 6º da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional aborda o conceito de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) como “*a garantia de que todos tenham acesso a alimentos básicos de qualidade, em quantidade suficiente, de modo permanente e sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares saudáveis que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, econômica, cultural e socialmente sustentáveis*” (OLIVEIRA, 2020).

Como forma de assegurar a SAN, o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), criado em 2003, tem como objetivo promover o acesso à alimentação e incentivar a agricultura familiar. A implementação do PAA vai de encontro com o Programa Fome Zero, instituído pelo governo brasileiro no mesmo ano, visando combater as causas estruturais da fome e da pobreza (IPEA, 2019). A principal ação desenvolvida no PAA é a aquisição de alimentos produzidos pela agricultura familiar, os quais são destinados às pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional e àqueles atendidos pelas redes socioassistenciais públicas e filantrópicas de ensino. O programa também contribui para o abastecimento do estoque público com produtos de agricultores locais, valoriza a biodiversidade, a produção orgânica e agroecológica de alimentos e incentiva hábitos alimentares saudáveis (PERIN, 2021).

As contribuições do PAA demonstraram que a comercialização predominantemente de alimentos in natura ou minimamente processados favorece o acesso à alimentação adequada e saudável. Além disso, a adoção de atitudes sustentáveis têm permitido alcançar um papel relevante sob a ótica de política agrícola, como da superação da insegurança alimentar e nutricional, corroborando assim para um sistema e ambiente alimentar mais sustentável através dos eixos comércio justo e alimentos locais (FAO, 2012; SICOLLI, 2017).

Um sistema alimentar compreende todas as etapas, desde a obtenção dos alimentos no campo, consumo, até o descarte. É composto pelo ambiente, pessoas, insumos, processos, infraestrutura, instituições e organizações da sociedade civil e atividades que se interrelacionam na cadeia de processo, produção, distribuição, embalagem, preparação e

consumo dos alimentos (TRICHES, 2020; BURIGO, 2021). A partir desse conceito e com um olhar mais sensível às questões ambientais, surgem os sistemas alimentares sustentáveis, ou denominado de sistemas agroalimentares (BURIGO, 2021).

Os sistemas alimentares sustentáveis cumprem um papel social promovendo a segurança alimentar e nutricional, a partir da agricultura sustentável, para todas as pessoas, sem comprometer as bases econômicas, sociais e ambientais para as gerações futuras (BURIGO, 2021). Vale ressaltar, que esse modelo de sistema garante, principalmente, o abastecimento de alimentos in natura e minimamente processados agroecológicos, os quais são produzidos pela agricultura familiar, assentamentos, associações e cooperativas e caracterizam-se por serem orgânicos, com produção livre de agrotóxicos e/ou organismos geneticamente modificadas e com um cultivo que respeita o meio ambiente e as leis trabalhistas (ALVES, 2022; FREITAS, 2022). Diante desses fatores, o conceito de alimentação adequada e saudável amplia-se para um aspecto de sustentabilidade, demandando modelos de produção que contribuem para um ambiente alimentar agroecológico (TRICHES, 2020).

O ambiente alimentar pode ser definido como o *“ambiente físico, econômico, político e sociocultural coletivo, bem como as oportunidades e condições que influenciam as escolhas alimentares, de bebidas e o estado nutricional das pessoas”* (SWINBURN, 2013). Aspectos amplamente explorados do ambiente alimentar incluem a distribuição, o tipo e o acesso aos estabelecimentos comerciais de alimentos, bem como o preço, qualidade e variedade dos alimentos (GLANZ, 2005; ZHANG, 2018; COSTA 2018). Dessa forma, o ambiente alimentar é a interface entre o consumidor e o sistema alimentar, abrangendo características de disponibilidade, acessibilidade, conveniência e desejo dos alimentos (DOWNS, 2020).

O ambiente alimentar é multidimensional e nesse sentido, é impreterível a discussão acerca da compreensão do conceito e sua conexão com o processo saúde-doença. Sendo assim, é essencial que haja a compreensão da influência das características do ambiente em que as pessoas moram, vivem e trabalham na construção da saúde individual e do planeta. É necessário reconhecer os determinantes sociais e as iniquidades geradas por eles e o impacto das políticas de alimentação e saúde (STOKOLS, 2000; OMS, 2011).

Além de ser incentivada e assegurada por políticas públicas, a alimentação saudável e sustentável também desempenha um papel fundamental para o cumprimento dos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Agenda de 2030. Destaca-se a ODS 2 *“acabar com a fome, alcançar a Segurança Alimentar e Nutricional e promover a agricultura sustentável”*,

bem como a ODS 12 “*garantir padrões de produção e consumo sustentável*” (NOGUEIRA, 2020).

2. Caracterização do microambiente

a. *Ambiente alimentar em torno dos campus da Universidade de São Paulo*

A gastronomia, além de ser um Patrimônio Histórico e Cultural, é um pilar do desenvolvimento econômico e social para a cidade de São Paulo. Considerado o sétimo melhor destino gastronômico do mundo em 2022, à frente de outras cidades como Nova Iorque (EUA), Florença (Itália) e Lisboa (Portugal), a cidade de São Paulo atrai mais de 15 milhões de visitantes, em média, por ano, sendo aproximadamente 20% estrangeiros. Mais de 70% desse público frequenta bares e restaurantes (REPORTAGEM).

O Observatório da Gastronomia, colegiado criado pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Trabalho para debater ações da cadeia produtiva da alimentação, divulgou no ano de 2019, uma pesquisa que traça um panorama do setor da gastronomia na cidade de São Paulo. O levantamento foi realizado em parceria com o Dieese - Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos e analisou os dados consolidados da Relação Anual de Informações Sociais (RAIS/MTb), entre 2006 e 2016 da PNADC/IBGE. Segundo a pesquisa, o número de estabelecimentos formais dos serviços de alimentação cresceu 68% nos últimos 10 anos na capital paulista, o que equivale a 23.092 estabelecimentos, 7,7% do total de comércios da cidade. O setor tem faturamento anual médio de R\$31,9 bilhões por ano e simboliza 6,1% dos ocupados residentes em São Paulo, o correspondente a 372,8 mil pessoas.

No entorno dos campus da Universidade de São Paulo há diferentes estabelecimentos formais de serviços de alimentação, os quais tornam-se parte do sistema e ambiente alimentar dos alunos e funcionários. Na capital de São Paulo, a Cidade Universitária (Butantã), o Quadrilátero da Saúde (Faculdade de Saúde Pública, Faculdade de Enfermagem, Faculdade de Medicina e Faculdade de Direito) e a Escola de Artes, Ciências e Humanidades (EACH) são os principais pontos universitários. Visando compreender o impacto desses estabelecimentos para os hábitos alimentares é importante mapear os comércios de alimentação existentes em um raio de 1km para cada campus e avaliar como a temática de saudabilidade e sustentabilidade é desenvolvido nesse ambiente.

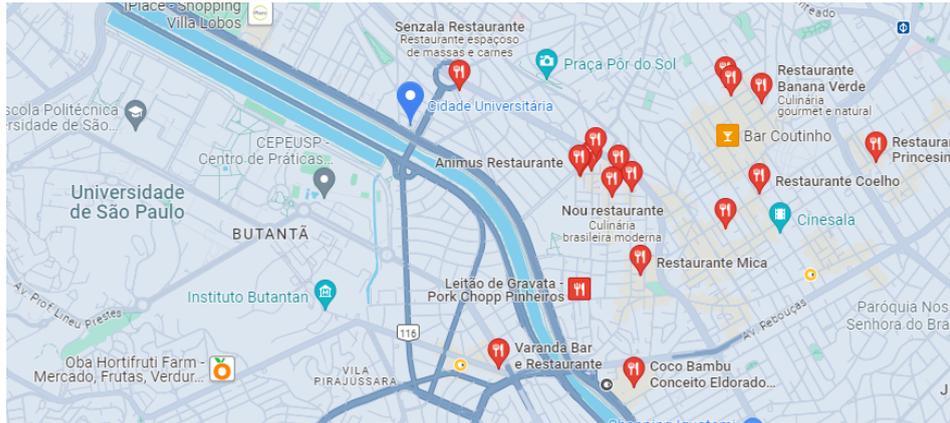


Figura 1: Estabelecimentos formais de serviço de alimentação ao redor do campus da Cidade Universitária (Google Maps).



Figura 2a: Mapeamento do Quadrilátero da Saúde: Faculdade de Saúde Pública, Faculdade de Medicina e Escola de Enfermagem da USP (Google Maps).



2024). Os auxílios são voltados à alimentação (restaurantes universitários), moradia (CRUSP) e incentivo à pesquisa acadêmica.

Os restaurantes universitários, de gestão pública ou terceirizados, são um ramo de Unidade de Alimentação e Nutrição, os quais configuram-se como uma política de caráter coletivo, uma vez que possibilitam a oferta de dietas de alta qualidade ambiental e nutricional aos universitários. Inseridos nos campus das universidades públicas, os restaurantes universitários visam oferecer refeições com cardápios adequados e saudáveis, a preços acessíveis para os alunos regularmente matriculados nos cursos, em disciplinas isoladas de graduação ou pós-graduação, alunos de Cultura e Extensão Universitária, funcionários, docentes e pós-doutorandos com vínculo institucional ativo na USP (USP, 2022).

A Universidade de São Paulo detém 17 restaurantes universitários. Destes, oito estão localizados na cidade de São Paulo, sendo: quatro no campus Butantã: Central, Químicas, Física e Prefeitura; três no Quadrilátero da saúde/direito: Faculdade de Saúde Pública, Faculdade de Enfermagem, Faculdade de Medicina e Faculdade de Direito; e um na EACH. Vale ressaltar, que apesar da diferença entre os públicos atendidos, todos os restaurantes têm o custo de R\$2,00 para os estudantes e àqueles contemplados pelo PAPFE (Programa de Apoio à Permanência e Formação Estudantil) a refeição é gratuita (PRIP).

Além da garantia à alimentação adequada e saudável através dos restaurantes universitários, a universidade também conta com o Conjunto Residencial da Universidade de São Paulo (CRUSP). Este caracteriza-se por ser um alojamento de moradia estudantil na cidade universitária Armando Salles de Oliveira, composto por oito blocos, com seis andares cada e onze apartamentos por andar. Neste complexo, residem, aproximadamente, 1.400 estudantes, os quais 1.060 residem em cinco blocos, exclusivos da graduação, e os 340 em dois blocos destinados à pós-graduação. Cada apartamento pode ser dividido por, no máximo, três estudantes. A moradia é disponibilizada gratuitamente, integrando a política de permanência da USP, que visa reduzir a evasão de alunos devido às dificuldades socioeconômicas. Existem, além do campus da cidade universitária, conjuntos residenciais em outras unidades, como na USP Pirassununga, com 44 quartos distribuídos em três blocos, totalizando 132 vagas, São Carlos, com 252 vagas distribuídas em cinco blocos, Piracicaba, que oferece as moradias Casa do Estudante Universitário (CEU) e Vila Estudantil, e Ribeirão Preto e Bauru, que contam com disponibilidade de apartamentos para aluguel (ARAÚJO, 2021; PRIP, 2023; PUSPFC, 2021; PUSPFC, 2020; PUSPLQ, 2024).

Vale ressaltar, que apesar dos residentes do CRUSP terem a garantia de uma alimentação adequada e saudável nos restaurantes universitários, o acesso a esses locais é restrito de segunda à sexta-feira. Aos finais de semana, em São Paulo, os restaurantes não funcionam, principalmente aos domingos, onde apenas a unidade das Químicas serve as refeições como café da manhã e almoço (PRIP). Tendo em vista essas limitações, é importante mapear e compreender alternativas de acesso e consumo de alimentos pelos estudantes moradores do CRUSP.

Nos blocos do CRUSP há como recurso as cozinhas coletivas, as quais foram restauradas em 2023. A unidade conta com uma cozinha por bloco, com o funcionamento de um fogão e um cooktop à disposição dos alunos (PRIP, 2023). Neste mesmo ano, no mês de agosto, o Movimento Correnteza e o Movimento de Mulheres Olga Benário organizaram a primeira edição da Cozinha Solidária Rafael Kauan, que distribuiu comida gratuitamente a dezenas de moradores.

JUSTIFICATIVA

Reconhecendo a importância da sustentabilidade na produção e consumo de alimentos, a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO, 2012) conceituou uma alimentação sustentável como aquela “*de baixo impacto ambiental, que contribui para SAN e à vida saudável do presente e do futuro gerações*”, enfatizando a necessidade de ajustar o atual sistema alimentar, o qual compromete a capacidade de produzir alimentos no futuro e pode ter efeitos irreversíveis no ecossistema e na saúde.

Apesar da temática da alimentação saudável e sustentável ser debatida na agenda mundial, as ações de aplicabilidade e operacionalização no âmbito da alimentação coletiva ainda são escassas. A literatura científica evidencia uma lacuna na sistematização das recomendações para práticas de sustentabilidade em unidades de alimentação e nutrição. Portanto, faz-se necessário novas pesquisas na área que auxiliem na tradução das políticas públicas em ações de gestão de alimentação coletiva, enfatizando o planejamento orçamentário, compra de alimentos agroecológicos, capacitação de fornecedores locais para venda, negociação no processo de compra e adequação do cardápio (SILVA, 2019 e TASCA, 2022).

Reconhecida a relevância da abordagem de pesquisas em prol de sistemas e ambientes alimentares mais justos, saudáveis e sustentáveis, justifica-se a necessidade de avaliar práticas de sustentabilidade em locais de comercialização de alimentos em torno dos campus

universitários da USP, considerando a responsabilidade dos restaurantes sobre impactos ambientais, em consonância com a ODS. Ademais, cabe enfatizar a contribuição desta pesquisa para ações de saudabilidade e sustentabilidade no ambiente universitário, além de oportunizar a abertura de diálogo com equipamentos de segurança alimentar e nutricional nos territórios.

OBJETIVO

1. Geral

Avaliar práticas de saudabilidade e sustentabilidade nos diferentes ambientes alimentares que compõem e circundam os campus da Universidade de São Paulo e desenvolver intervenções educativas visando garantir e promover sistemas e ambientes alimentares saudáveis e sustentáveis.

2. Específico

- a. Descrever e caracterizar os diferentes territórios objeto de estudos, de acordo com os indicadores de desenvolvimento humano e econômico e de insegurança alimentar;
- b. Diagnosticar a situação de práticas de sustentabilidade em unidades de alimentação e nutrição da cidade de São Paulo;
- c. Validar questionários sobre conhecimentos e atitudes de estudantes do ensino superior em relação aos sistemas alimentares;
- d. Desenvolver intervenções dialógicas-educativas abordando a temática de sustentabilidade e habilidades culinárias com os diferentes grupos de estudo;
- e. Mapear potenciais fornecedores agroecológicos e promover feiras livres no ambiente universitário da cidade de São Paulo;
- f. Implementar restaurante agroecológico no campus da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo;
- g. Divulgar nas mídias digitais materiais educativos de saudabilidade e sustentabilidade em consonância com o Guia Alimentar para a População Brasileira;

MATERIAL E MÉTODOS

1. Aspectos Éticos

Segundo a Resolução CNS no 466 de Dezembro de 2012 e a Resolução no 510 de Abril de 2016 “*é obrigatória à aprovação do projeto no Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) do trabalho que envolve seres humanos, na qualidade de participante da pesquisa, individual ou coletivamente de forma direta ou indireta, em sua totalidade ou partes dela, incluindo o manejo de informações ou materiais*”. Deste modo, esta pesquisa será submetida ao Comitê de Ética da Universidade de São Paulo - Plataforma Brasil. Cabe salientar que os riscos são mínimos, decorrente de eventual desconforto e exposição. Os participantes serão beneficiados com a oportunidade de qualificação para serem agentes de promoção de práticas saudáveis e sustentáveis em seus locais de trabalho de maneira a melhorar seu desempenho, com aumento de conhecimento, eficácia, habilidades e competências para promoção de ambientes e sistemas alimentares justos, saudáveis e sustentáveis.

2. Caracterização do estudo

Trata-se de uma pesquisa de abordagem quali-quantitativa, descritiva, analítica e aplicada com intervenção de matriz educativa dialógica.

3. Local do estudo

Este estudo será conduzido na Cidade de São Paulo.

4. Objeto do estudo

Práticas de Sustentabilidade inerentes à produção de refeições nestes estabelecimentos.

5. Levantamento bibliográfico

Será realizada uma revisão bibliográfica sobre a produção da literatura científica referente às temáticas: gestão de unidade de alimentação e nutrição, sistemas agroalimentares e práticas saudáveis e sustentáveis em serviços de alimentação coletiva, seguindo as recomendações metodológicas do Instituto Joanna Briggs. Esta metodologia tem como objetivo identificar e reunir a maior parte da literatura disponível sobre determinado assunto, visando apresentar uma análise geral do conteúdo encontrado a partir do mapeamento de dados. Essas revisões são apropriadas para novos campos de investigação, sendo fundamental para redirecionar a produção de conhecimento de um campo científico, podendo questionar os modelos de estudos e as lentes de análise que foram utilizados (MUNN, 2020).

6. Amostra do estudo

A amostra do estudo será composta por três segmentos: restaurantes comerciais localizados em um raio de 1km de cada campus da Universidade de São Paulo, na cidade de

São Paulo; oito restaurantes universitários localizados na cidade de São Paulo, sendo: quatro no campus Butantã: Central, Químicas, Física e Prefeitura; três no Quadrilátero da saúde/direito: Faculdade de Saúde Pública, Faculdade de Enfermagem, Faculdade de Medicina e Faculdade de Direito; e um na EACH; estudantes da graduação e pós graduação residentes do Conjunto Residencial da Universidade de São Paulo (CRUSP), na cidade universitária Armando Salles de Oliveira.

7. Instrumentos de avaliação diagnóstica

Será utilizado o instrumento de investigação de práticas de sustentabilidade ambiental, econômica e social nas etapas do processo de produção da refeição de restaurantes comerciais e institucionais desenvolvido e validado quanto ao seu conteúdo por Tasca e colaboradores (2022). O instrumento compreende 37 critérios que são organizados em ordem de relevância e níveis de dificuldade, subdivididos em três dimensões: recursos naturais, etapas do processo de produção de refeições, certificação e programas de treinamento para funcionários. Como forma de obtenção de dados do diagnóstico situacional no Conjunto Residencial da Universidade de São Paulo (CRUSP) serão realizadas visitas técnicas observacionais, com um roteiro previamente elaborado e validado por um painel de especialista quanto à clareza, pertinência e relevância das questões (BICALHO, 2022).

8. Recrutamento e coleta de dados

A identificação de estabelecimentos formais de serviços de alimentação comerciais e universitários se dará por meio de consulta a canais de comunicação da Prefeitura (SPTuris), a associações e sindicatos de restaurantes e bares da cidade de São Paulo (Abrasel SP e Sindresbar) e pela Superintendência de Assistência Social (SAS) da Universidade de São Paulo. O contato se dará por meio eletrônico (e-mail) ou presencial com os gestores para apresentação dos objetivos da pesquisa e assinatura de termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE). Será disponibilizado, pela plataforma digital Google Forms, o instrumento de investigação de práticas de sustentabilidade ambiental e os gestores ou nutricionistas responsáveis pelo estabelecimento terão o prazo de 15 dias para o preenchimento (TASCA, 2022).

Em relação às práticas de saudabilidade e sustentabilidade existentes no Conjunto

Residencial da Universidade de São Paulo (CRUSP), o pesquisador responsável irá em visitas técnicas observacionais com o roteiro previamente elaborado e transcrito para o Google Forms, visando facilitar a análise de dados. Nesta etapa do processo, haverá intervenção mínima ao meio, de modo a compreender as principais estratégias utilizadas pelos estudantes na busca por uma alimentação saudável e sustentável.

Ambos os questionários terão seus resultados tabulados no programa Microsoft Excel e subsidiarão a determinação de ações prioritárias para práticas de sustentabilidade que irão subsidiar o desenvolvimento e validação de uma matriz educativa com construção de materiais instrucionais digitais para promoção de práticas sustentáveis em restaurantes.

RESULTADOS PREVISTOS

1. Desenvolvimento de matriz educativa

De acordo com SANTOS (2008), no processo de ensino e aprendizagem o material didático representa a ligação entre a palavra e a realidade, facilitando ou possibilitando o processo de construção do conhecimento. Para tanto, sua estruturação precisa, segundo FRANCO (2007), estar organizada de acordo com a matriz de conteúdos e ordenada em módulo, unidade e seções. Neste sentido, percebe-se que o material instrucional na educação deverá estar organizado e disposto em uma ou mais mídias (impressa, vídeo, áudio, on-line etc.), que apresentem, de forma sistematizada, dialógica e contextualizada, os conteúdos visando promover a construção do conhecimento das práticas sustentáveis na produção de refeições. Será desenvolvido dois materiais didáticos: um para os alunos residentes do Conjunto Residencial da Universidade de São Paulo (CRUSP) e outro para os gestores e nutricionistas dos restaurantes comerciais e universitários.

Propõe-se primeiro separar as fases de concepção da matriz e desenvolvimento e validação de materiais instrucionais seguindo as sugestões de FILATRO (2008). Para a construção da matriz educativa será realizada uma análise contextual, obtida por meio dos resultados dos instrumentos, de maneira a identificar as necessidades de aprendizagem dos diferentes públicos alvo. Desse panorama geral será possível elencar as melhores soluções educacionais e a forma como executar essa ação. A seguir será desenvolvido o Design Instrucional que abrange o planejamento da situação didática. Serão definidos temas, tópicos geradores (assuntos mínimos), referências bibliográficas para abordagem do conteúdo e atividades necessárias para atingir os objetivos e também apresentar os conteúdos e ferramentas que serão necessárias para executar as atividades. Será apresentada uma visão

panorâmica das unidades de aprendizagem (vídeos, podcasts e e-book, e oficinas remotas/presenciais a depender da situação sanitária do país).

A validade do conteúdo da matriz educativa desenvolvida nesta pesquisa será testada mediante análise por especialistas, empregando-se Técnica Delphi de dois ou mais rounds. Serão convidados a participar dessa etapa nutricionistas e acadêmicos com experiência na área de sustentabilidade e gestão de restaurantes, que não participaram da etapa de coleta de dados desta pesquisa. A aplicação desta técnica é baseada no anonimato do respondente, dando a oportunidade aos participantes de expressarem livremente suas opiniões, evitando-se potenciais conflitos pessoais, de status acadêmico ou profissional e o julgamento sem influência de opiniões do grupo. A técnica consistirá de dois ou mais momentos de avaliação (rounds), permitindo inicialmente aos participantes que expressem sua avaliação e comentários para aprimoramento dos materiais, com re-submissão do material à avaliação após realização das adequações sugeridas. Também serão empregadas análises estatísticas (coeficiente Kappa e índice de validade de conteúdo) para evidência de consenso quanto à clareza, pertinência e relevância do material.

2. Projeto de permanência: Feiras Agroecológicas ECCCo e Cafeteria Agro FSP

As feiras da agricultura familiar, com alimentos orgânicos e agroecológicos, respeitam a cultura alimentar regional, cumprem um papel social fundamental na SAN (Segurança Alimentar e Nutricional), politicamente são espaços de exposição e no aspecto econômico garantem o sustento para muitas famílias. Promover uma feira agroecológica em um espaço público e de ensino como a Universidade de São Paulo é essencial para evidenciar a importância da proximidade entre agricultores e consumidores, além de viabilizar a troca de ideias com o objetivo de promover uma alimentação saudável e sustentável à população. Iniciativas como essas são marcos para propagação de agroecossistemas (ref). De modo a garantir o acesso à alimentos de qualidade será proposto as Feiras Agroecológicas ECCCo, as quais serão realizadas quinzenalmente nos campus da Faculdade de Saúde Pública e ao lado do Conjunto Residencial da Universidade de São Paulo (CRUSP) na cidade universitária Armando Salles de Oliveira.

Além disso, a Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo conta com um refeitório, o qual por motivos financeiros e após fracasso em pregão, precisou ser desativado temporariamente. Com o objetivo de utilizar o espaço e concomitantemente garantir projetos científicos e incentivo à pesquisas, propõe-se a implementação da Cafeteria

Agro FSP, composto por uma pequena mercearia e a comercialização de preparações culinárias com ingredientes regionais. O projeto visa conceder o restaurante para diferentes fornecedores agroecológicos, de modo que, o valor arrecadado na venda dos alimentos seja integralmente revertido para pesquisas em gestão de unidades de alimentação e habilidades culinárias.

A parceria entre a instituição de ensino público como a Universidade de São Paulo e uma Organizações da Sociedade Civil está pautada pela Lei 13.019 de 2014, com o Marco Regulatório das Organizações da Sociedade Civil (MROSC). “*Art. 16. O termo de colaboração deve ser adotado pela administração pública para consecução de planos de trabalho de sua iniciativa, para celebração de parcerias com organizações da sociedade civil que envolvam a transferência de recursos financeiros*” e ” *Art. 17. O termo de fomento deve ser adotado pela administração pública para consecução de planos de trabalho propostos por organizações da sociedade civil que envolvam a transferência de recursos financeiros*”.

Desta forma, o Termo de Fomento pode ser uma opção, considerando que as Organizações da Sociedade Civil poderiam apresentar uma proposta de utilização do espaço para um projeto socioambiental em conjunto com um projeto de pesquisa da Faculdade de Saúde Pública, como um experimento para promoção da sociobiodiversidade na alimentação popular. Outra maneira de viabilizar a parceria seria um Acordo, ou Termo de Cooperação Técnica, o qual não envolve o repasse de recursos. Inicialmente, o objetivo é desenvolver um projeto piloto com duração de seis meses a um ano para a operação no local, onde 100% do lucro operacional será revertido para a finalidade da pesquisa. Vale ressaltar que não trata-se de apenas uma cessão de uso do espaço para fins comerciais, mas de uma união para fins da pesquisa da Faculdade de Saúde Pública.

3. Divulgação nas mídias sociais

Os conteúdos e mídias serão produzidos utilizando as redes sociais da ECCCo e plataformas de cursos online, visando aplicar estratégias de marketing social em saúde e prover informações sobre alimentação adequada e saudável à população. Para a construção dos materiais, será realizado um resgate e reestruturação das redes sociais já criadas por membros da ECCCo. A coleta de dados de engajamento e alcance será avaliado por meio das métricas disponibilizadas pelas plataformas.

4. Produção científica

Publicação de artigo: mínimo 2;

Publicação de e-book: mínimo 1;

Participação em congresso: mínimo 6;

Desenvolvimento de videoaulas: mínimo 5;

CRONOGRAMA

ORÇAMENTO

PROJETOS COMPLEMENTARES

1. Adaptação transcultural de questionários sobre conhecimentos e atitudes de estudantes do ensino superior em relação aos sistemas alimentares

Este estudo de caráter quantitativo, consiste na adaptação transcultural de dois questionários sobre conhecimentos e atitudes de estudantes de graduação em relação aos sistemas alimentares e analisar sua validade e confiabilidade para aplicação entre estudantes de graduação no contexto brasileiro. Esses instrumentos foram concebidos pela pesquisa estadunidense “Development and Validation of a Food Systems Knowledge and Attitudes Survey for College Students” (Allison et al. 2022), desenvolvida e aplicada na Universidade do Tennessee, EUA, sendo o primeiro questionário criado para medir o conhecimento de estudantes universitários acerca dos Sistemas Alimentares, e o segundo, as atitudes pessoais desses estudantes em relação aos Sistemas Alimentares Sustentáveis. Conforme discutido em reunião da ECCCO e com a orientadora, a versão brasileira do instrumento manterá seu caráter universalista, de contemplar todos os estudantes do nível de graduação, ao invés de apenas os estudantes do bacharelado de gastronomia, como era objetivado. Essa alteração é oportuna para ampliar a utilidade do instrumento adaptado, abrangendo adicionalmente sobretudo os outros cursos de graduação relacionados ao estudo do objeto alimento e alimentação. Para a validação do instrumento, será realizada a tradução e adaptação transcultural, revisão e alteração, análise de validade de constructo e confiabilidade do instrumento adaptado, de acordo com literatura atualizada na área, cuja seleção está em análise. Em seguida, objetiva-se realizar um diagnóstico dos conhecimentos e atitudes relacionados ao sistema alimentar de estudantes de gastronomia brasileiros.

2. Caracterização de Cozinhas Solidárias e público beneficiário nas regiões brasileiras

A alimentação está consignada como direito social na Constituição Brasileira desde 2009. Reconhecido pelo Pacto Internacional de Direitos Humanos ratificado por 153 países, estabelece que o estado deve garantir acesso de todas as pessoas às condições necessárias para alcançarem Segurança Alimentar e Nutricional. Frente à realidade de muitas comunidades no Brasil que enfrentam a fome, iniciativas da sociedade articulam ações voluntárias para organizar doações e estrutura a fim de oferecer alimentação a pessoas assentadas em territórios vulnerabilizados, na forma de um Equipamento de Segurança Alimentar e Nutricional, as Cozinhas Solidárias. Este trabalho visa descrever e caracterizar CS e público beneficiário, de acordo com indicadores de desenvolvimento humano e econômico e de insegurança alimentar nas regiões brasileiras. Os resultados poderão contribuir para ações e políticas públicas que apoiem a implementação e operacionalização de cozinhas solidárias em territórios mais vulnerabilizados.

3. Dinâmicas Interseccionais na Segurança Alimentar: Caracterização das Cozinhas Solidárias Brasileiras e Análise dos Fatores Influenciadores na Cadeia Alimentar, da Produção ao Consumo

Este projeto de pesquisa tem como objetivo caracterizar as cozinhas solidárias brasileiras, utilizando os dados disponibilizados pelo Ministério do Desenvolvimento Social, sob uma perspectiva interseccional. Além disso, busca-se explorar os fatores socioeconômicos, culturais, geográficos e de infraestrutura que influenciam a segurança alimentar dos envolvidos na produção e recebimento de refeições dessas cozinhas. O estudo também visa compreender como esses fatores contribuem para a distribuição desigual da insegurança alimentar entre grupos raciais e de gênero. Por meio de entrevistas em profundidade realizadas nas cozinhas solidárias brasileiras, será investigado todo o processo de produção, aquisição de alimentos e distribuição, com o intuito de analisar as dinâmicas subjacentes à insegurança alimentar nessas comunidades. Objetivos: Caracterizar as cozinhas solidárias brasileiras a partir dos dados disponibilizados pelo Ministério do Desenvolvimento Social sob a ótica interseccional, levando em conta fatores como raça, gênero, classe e território; Explorar os fatores socioeconômicos, culturais, geográficos e de infraestrutura que influenciam a segurança alimentar dos envolvidos na produção e recebimento de refeições das cozinhas solidárias brasileiras; Compreender como esses fatores contribuem para a

distribuição desigual da insegurança alimentar entre grupos raciais e de gênero; Investigar todo o processo de produção, aquisição de alimentos e distribuição nas cozinhas solidárias brasileiras por meio de entrevistas em profundidade, visando analisar as dinâmicas subjacentes à insegurança alimentar nessas comunidades.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS