



## POLÍTICAS PÚBLICAS E EDUCAÇÃO ALIMENTAR COMO PROMOTORAS DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

**Autor:** Ana Paula Gomes da Silva

**Entidade Filiada a FASER:** Sindicato dos Trab. Púb. da Agric. e Meio Amb. do Est. de Pernambuco

**Grupo:** I

**Tese I.2: Cidadania – Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional**

### Introdução

A Agricultura orgânica, envolve um conjunto de processos de produção agrícola, que parte do pressuposto básico de que a fertilidade é função direta da matéria orgânica contida no solo. A ação de microorganismos presentes nos compostos biodegradáveis existentes ou colocados no solo possibilita o suprimento de elementos minerais e químicos necessários ao desenvolvimento dos vegetais cultivados. Segundo Altieri (2001), “o objetivo da agroecologia é alimentar sistemas agrícolas complexos onde as interações ecológicas e sinergismos entre os componentes biológicos criem, eles próprios, a fertilidade do solo, a produtividade e a proteção das culturas.”

Partindo destes princípios pretende-se realizar as ações baseadas nos princípios da Agroecologia, cujas “contribuições vão muito além de aspectos meramente tecnológicos ou agrônômicos da produção, incorporando dimensões, sociais e ambientais, como variáveis culturais, políticas e éticas da sustentabilidade” (CAPORAL & COSTABEBER, 2007).

O conhecimento de diferentes alimentos é essencial para a aquisição de uma alimentação variada, o que constitui uma das premissas fundamentais para uma alimentação saudável. A oferta de hortaliças (verduras, folhosas e legumes) e frutas é determinante não só do consumo, mas também da preferência por este tipo de alimento (ROSSI; MOREIRA; RAUEN, 2008).



**Congresso Nacional dos Trabalhadores/as da Assistência Técnica  
Extensão Rural e do Setor Público Agrícola do Brasil  
EXTENSÃO RURAL E CIDADANIA**

Utilizando o conceito do aproveitamento total dos alimentos com utilização de talos, folhas, cascas e sementes nas refeições, leva há uma redução no custo das preparações em até 30%, possibilitando sua maior frequência nas refeições, a redução da desnutrição, carências nutricionais, obesidade ou doenças decorrentes da ingestão insuficiente desses alimentos (MONTEIRO, 2009).

Esses rejeitos orgânicos são perdidos pela população tanto pela desinformação da caracterização química dos vegetais quanto pelo desconhecimento em se controlar os fatores físicos e químicos que afetam a vida útil desses vegetais após a colheita. A minimização de rejeitos orgânicos dispensados na natureza contribuiria de forma positiva para a conservação dos recursos naturais (LIMA et al, 2008).

Segundo Maluf & Menezes (2000), são três os pontos norteadores da segurança alimentar: a qualidade nutricional dos alimentos, inclusive a ausência de componentes químicos que possam lesar a saúde humana; os hábitos/cultura alimentar específicos de cada comunidade, de cada grupo social; e a sustentabilidade do sistema alimentar, ou seja, a contínua produção e presença de alimentos.

Corroborando com os autores acima citados a Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural - PNATER (2004) traz em suas diretrizes o incentivo à produção orgânica baseados nos princípios da agroecologia, apoio a sistemas alimentares regionalmente adaptados, estimulando a produção de subsistência, e a diversificação de cultivos objetivando a segurança alimentar e nutricional sustentável.

O Programa Horta em Todo Canto tem como objetivo fomentar entre as instituições do Governo do Estado Pernambuco a importância e a consciência do consumo e cultivo de alimentos saudáveis. Inserido em uma Política de Segurança Alimentar e Nutricional, este programa reafirma o compromisso de Pernambuco em estimular atitudes que melhorem a qualidade de vida das pessoas sob o seu aspecto mais amplo; da saúde e do bem estar proporcionado pela ação de mexer com a terra, de cuidar, colher e consumir. Dentro das várias atividades do programa, é oferecido o curso de implantação de horta orgânica, para



## **Congresso Nacional dos Trabalhadores/as da Assistência Técnica Extensão Rural e do Setor Público Agrícola do Brasil EXTENSÃO RURAL E CIDADANIA**

população em geral e também para funcionários que serão responsáveis pelas hortas a serem implantadas nas instituições que sinalizam o desejo de aderir ao programa.

### **Objetivo**

O objetivo deste trabalho é apresentar uma experiência de sensibilização sobre o aproveitamento total dos alimentos, abordando, através de conteúdos teóricos e práticos a importância de uma nutrição adequada, utilizando partes não comestíveis dos vegetais orgânicos.

### **Relato**

O curso de implantação de horta orgânica, tem de 32 horas, distribuídos em quatro módulos, e acontece na horta escola do Instituto Agronômico de Pesquisa – IPA, órgão de pesquisa e extensão rural do governo estadual que faz parte do referido programa. As aulas são teóricas e práticas, e abordam temas que vão desde a importância e como se fazer uma análise de solo, até o aproveitamento total dos alimentos produzidos na horta. O curso aborda desde construções de canteiros, controle biológico de pragas, implantação de minhocário, composteira e sementeira, entre outros. Partindo de uma perspectiva onde consumir produtos de uma horta orgânica é tão importante quanto cultivá-la, o quarto módulo deste curso, é todo dedicado à troca de informações, sobre a importância do consumo de vegetais orgânicos e como aproveitar o máximo desses vegetais.

### **Desenvolvimento**

Durante o quarto módulo, denominado de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável, do curso de implantação de hortas orgânicas, os participantes tem a oportunidade de debater temas como: Direito humano a alimentação adequada; Políticas públicas de



## Congresso Nacional dos Trabalhadores/as da Assistência Técnica Extensão Rural e do Setor Público Agrícola do Brasil EXTENSÃO RURAL E CIDADANIA

segurança alimentar; Conservação e manipulação de alimentos; Educação alimentar e nutricional e Mitos e verdades sobre a alimentação.

A partir de uma metodologia participativa, todos/as envolvidos/as são estimulados/as a contribuir com as suas experiências vivenciadas dentro do tema do consumo e aproveitamento total dos alimentos, desde o campo afetivo até os campos empírico e profissional, dando assim a possibilidade de interação entre os mesmos. Os assuntos acima listados são abordados a partir de exposição dialogada, apresentação em data show, dinâmicas, filmes ou documentários sobre o tema, para nortear as discussões sobre os assuntos abordados, e por fim a apresentação de um prato produzido com partes não comestíveis dos vegetais produzidos na horta escola. A última atividade mencionada é realizada de maneira que, as pessoas avaliem o prato apresentado do ponto de vista sensorial e nutricional, e concluam se é válido a incorporação de partes não convencionais de vegetais, em preparações consumidas no dia a dia da população

### **Discussão dos resultados**

O curso começou a ser oferecido desde Setembro de 2017, certificando até o mês de Agosto de 2018, 250 participantes que participaram dos quatro módulos oferecidos, incluindo o módulo citado neste trabalho.

Ao término do módulo os/as participantes degustaram a preparação oferecida, e externaram surpresa em saber que partes comumente não aproveitadas dos alimentos podem se apresentar de maneira tão agradável ao paladar:

*“A torta salgada com esses talos, folhas e cascas, ficou muito mais saborosa” (Professor de escola estadual).*

*“Nunca imaginei que tudo isso que a gente joga fora, poderia ser aproveitada na culinária” (Aluna do curso de gastronomia).*

Além dos funcionários das instituições que aderiram ao programa, o curso já foi oferecido para gestores/as de hospitais e escolas, extensionistas rurais, empresários/as, alunos de



**Congresso Nacional dos Trabalhadores/as da Assistência Técnica  
Extensão Rural e do Setor Público Agrícola do Brasil  
EXTENSÃO RURAL E CIDADANIA**

universidade, donas de casa, funcionários de empresa privada, agricultores/as, profissionais liberais, professores/as, e adolescentes infratores que cumprem medidas sócio educativas. Com essa ação, informações são socializadas para além dos/as participantes. Informações são compartilhadas com familiares e amigos fazendo com mais pessoas se interessem pelo tema e façam a adesão pela proposta de uma alimentação mais saudável. Através do curso, hortas caseiras ou domésticas já foram ou estão em fase de implantação, bem como em espaços de Escolas, Hospitais, Policlínicas, Fórum de Justiça, Associações, Estádio de Futebol, Sede do Governo, Secretarias de Estado, Órgãos públicos da esfera estadual ou municipal, Shopping, Comunidades, Corpo de Bombeiros, Centro de Ressocialização para Jovens e Adultos.

### **Bibliografia**

ALTIERI, M.A. **Agroecologia: a dinâmica produtiva da agricultura sustentável**. 3 ed. Porto Alegre: Editora da Universidade - UFRGS, 2001 (Síntese Universitária, 54).

CAPORAL, F.R.; COSTABEBER, J.A. **Agroecologia: alguns conceitos e princípios**. Brasília: MDA/SAF/DATER-IICA, 2007.

LIMA, G.P.P. et al. **Parâmetros bioquímicos em partes descartadas de vegetais**. In: **PROGRAMA Alimente-se Bem: tabela de composição química das partes não convencionais dos alimentos**. São Paulo: SESI, 2008.

MALUF RS, MENEZES F. **Caderno 'segurança alimentar'**. [acesso 2018 jul 30]. Disponível em: <<http://www.forumsocialmundial.org.br/>>.

MONTEIRO, B. de A. **Valor nutricional de partes convencionais e não Convencionais de frutas e hortaliças**. Botucatu: Dissertação de Mestrado, 2009, fev. 2009. 62 f.

ROSSI, A.; MOREIRA, E. A. M.; RAUEN, M. S. **Determinantes do comportamento alimentar: uma revisão com enfoque na família**. Revista Nutrição, Campinas, v. 21, n. 6, dez. 2008.



**Congresso Nacional dos Trabalhadores/as da Assistência Técnica  
Extensão Rural e do Setor Público Agrícola do Brasil  
EXTENSÃO RURAL E CIDADANIA**

**BRASIL Ministério do Desenvolvimento Agrário. Política Nacional de Assistência  
Técnica e Extensão Rural - PNATER, Brasília: MDA/SAF/Dater, 2004. 22p.**