

# Avanços e Desafios da Nutrição no Brasil 2

Alexandre Rodrigues Lobo  
(Organizador)



**Atena**  
Editora

Ano 2018

Alexandre Rodrigues Lobo  
(Organizador)

# Avanços e Desafios da Nutrição no Brasil 2

Atena Editora  
2018

2018 by Atena Editora

Copyright © da Atena Editora

Editora Chefe: Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Diagramação e Edição de Arte: Geraldo Alves e Natália Sandrini

Revisão: Os autores

#### Conselho Editorial

- Prof. Dr. Alan Mario Zuffo – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul  
Prof. Dr. Álvaro Augusto de Borba Barreto – Universidade Federal de Pelotas  
Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná  
Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília  
Profª Drª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa  
Prof. Dr. Constantino Ribeiro de Oliveira Junior – Universidade Estadual de Ponta Grossa  
Profª Drª Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná  
Prof. Dr. Darllan Collins da Cunha e Silva – Universidade Estadual Paulista  
Profª Drª Deusilene Souza Vieira Dall’Acqua – Universidade Federal de Rondônia  
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná  
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul  
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria  
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná  
Profª Drª Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia  
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionele delle Figlie de Maria Ausiliatrice  
Profª Drª Juliane Sant’Ana Bento – Universidade Federal do Rio Grande do Sul  
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense  
Prof. Dr. Jorge González Aguilera – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul  
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins  
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte  
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa  
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão  
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará  
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista  
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará  
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas  
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande  
Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa  
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

#### Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)

A946 Avanças e desafios da nutrição no Brasil 2 [recurso eletrônico] /  
Organizador Alexandre Rodrigues Lobo. – Ponta Grossa (PR):  
Atena Editora, 2018. – (Avanças e Desafios da Nutrição no  
Brasil; v. 2)

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso: World Wide Web

Inclui bibliografia

ISBN 978-85-85107-94-9

DOI 10.22533/at.ed.949180212

1. Nutrição – Brasil. I. Lobo, Alexandre Rodrigues.

CDD 613.2

Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de  
responsabilidade exclusiva dos autores.

2018

Permitido o download da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos  
autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

[www.atenaeditora.com.br](http://www.atenaeditora.com.br)

## APRESENTAÇÃO

A nutrição é uma ciência relativamente nova, mas a magnitude de sua importância se traduz na amplitude de áreas com as quais dialoga. No âmbito das ciências básicas, desde longínquos tempos, atribui-se o reflexo de sintomas provocados por deficiências nutricionais à diminuição no consumo de determinados alimentos. A integração da nutrição com outras disciplinas do campo das ciências da saúde proporcionou o entendimento dos processos fisiopatológicos e a identificação de marcadores bioquímicos envolvidos no diagnóstico das diferentes doenças carenciais. Mais recentemente, os avanços tecnológicos permitiram a elucidação dos complexos mecanismos moleculares ligados às diversas doenças crônicas, condição que elevou a nutrição a um novo patamar. Esses avanços também contribuíram para a identificação cada vez mais refinada de componentes dos alimentos com potencial bioativo e impactou diretamente o desenvolvimento de produtos alimentares.

Aliado ao conhecimento dos efeitos biológicos individuais dos diversos componentes dos alimentos, cabe salientar a importância de uma visão integral do alimento, tanto do ponto de vista químico, se considerarmos, por exemplo, a influência do processamento sobre a bioacessibilidade desses componentes nas diferentes matrizes, mas também sob o aspecto humanístico do alimento, em toda a sua complexidade, considerando diferentes níveis, como o cultural, social, ideológico, religioso, etc. Merecem destaque, também, os avanços políticos traduzidos pela institucionalização das leis de segurança alimentar e nutricional e a consolidação do direito humano à alimentação adequada, que trouxeram perspectivas sociais e econômicas para o campo da saúde coletiva no país.

A presente obra *Avanços de Desafios da Nutrição no Brasil 2* publicada no formato e-book, traduz, em certa medida, este olhar multidisciplinar e intersetorial da nutrição. Foram 32 artigos submetidos de diferentes áreas de atuação, provenientes de instituições representativas das várias regiões do país: alimentação coletiva, ensino em nutrição, nutrição e atividade física, nutrição clínica, saúde coletiva, tecnologia, análise e composição de alimentos e produtos alimentares. Assim, o livro se constitui em uma interessante ferramenta para que o leitor, seja ele um profissional, estudante ou apenas um interessado pelo campo das ciências da nutrição, tenha acesso a um panorama do que tem sido construído na área em nosso país.

Alexandre Rodrigues Lobo

## SUMÁRIO

### SAÚDE COLETIVA

#### **CAPÍTULO 1 ..... 1**

ALEITAMENTO MATERNO: CONHECIMENTOS DE PUÉRPERAS USUÁRIAS DA MATERNIDADE DE UM HOSPITAL FILANTRÓPICO DE MACAÉ/RJ

*Duanny de Sá Oliveira Pinto*  
*Lidiani Christini dos Santos Aguiar*  
*Thainá Lobato Calderoni*  
*Yasmim Garcia Ribeiro*  
*Isabella Rodrigues Braga*  
*Juliana Silva Pontes*  
*Maria Fernanda Larcher de Almeida*  
*Jane de Carlos Santana Capelli*

DOI 10.22533/at.ed.9491802121

#### **CAPÍTULO 2 ..... 11**

ALIMENTAÇÃO DE COLETIVIDADES NOS GRUPOS DE PESQUISA E PROGRAMAS DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO NO BRASIL

*Flávia Milagres Campos*  
*Fabiana Bom Kraemer*  
*Shirley Donizete Prado*

DOI 10.22533/at.ed.9491802122

#### **CAPÍTULO 3 ..... 27**

A RELAÇÃO DE PRODUÇÃO E TIPOS DE SAFRAS DE FEIJÃO COM A DESNUTRIÇÃO DE CRIANÇAS NO MUNICÍPIO DE ITAPEVA/SP

*Denize Palmito dos Santos*  
*Kelly Pereira de Lima*  
*Julio Cezar Souza Vasconcelos*  
*Samuel Dantas Ribeiro*  
*William Duarte Bailo*  
*Letícia Benites Albano*  
*Cassiana Cristina de Oliveira*  
*Juliano Souza Vasconcelos*

DOI 10.22533/at.ed.9491802123

#### **CAPÍTULO 4 ..... 38**

ASSOCIAÇÃO ENTRE OS MOTIVOS PARA PRÁTICA DE ESPORTE E A QUALIDADE DE VIDA RELACIONADA À SAÚDE DE ATLETAS ESCOLARES DO IFMS

*Guilherme Alves Grubert*  
*Timothy Gustavo Cavazzotto*  
*Arnaldo Vaz Junior*  
*Mariana Mouad*  
*Helio Serassuelo Junior*

DOI 10.22533/at.ed.9491802124

#### **CAPÍTULO 5 ..... 46**

AVANÇOS E DESAFIOS DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO AMBIENTE ESCOLAR

*Ana Luiza Sander Scarparo*

DOI 10.22533/at.ed.9491802125

**CAPÍTULO 6 ..... 65**

BOAS PRÁTICAS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: AÇÕES RECONHECIDAS E PREMIADAS PELO MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

*Lilian Córdova Alves*

DOI 10.22533/at.ed.9491802126

**CAPÍTULO 7 ..... 69**

CONTRIBUIÇÕES DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS NA ALIMENTAÇÃO DE ESCOLARES NO MUNICÍPIO DE SANTA CRUZ DO CAPIBARIBE - PE

*Ana Paula Pires de Melo*

*Catarine Santos da Silva*

DOI 10.22533/at.ed.9491802127

**CAPÍTULO 8 ..... 77**

CONTRIBUIÇÕES DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA O DESENVOLVIMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR: UMA REVISÃO DA LITERATURA

*Alda Maria da Cruz*

*Catarine Santos da Silva*

DOI 10.22533/at.ed.9491802128

**CAPÍTULO 9 ..... 87**

CONVERSANDO COM AS MULHERES DA PASTORAL DA CRIANÇA

*Juliana Santos Marques*

*Ramon Simonis Pequeno*

*Arlete Rodrigues Vieira de Paula*

*Ana Cláudia Peres Rodrigues*

DOI 10.22533/at.ed.9491802129

**CAPÍTULO 10 ..... 94**

CORRELAÇÃO DE INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS EM FUNCIONÁRIOS DO SETOR HOTELEIRO

*Marília Cavalcante Araújo*

*Anna Carolina Sampaio Leonardo*

*Clarice Maria Araújo Chagas Vergara*

*Christiane Maria Maciel de Brito Barros*

*Ingrid Maria Portela Sousa*

*Wilma Stella Giffoni Vieira Baroni*

DOI 10.22533/at.ed.94918021210

**CAPÍTULO 11 ..... 102**

EFEITOS DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL SOBRE O COMPORTAMENTO ALIMENTAR E A QUALIDADE DA DIETA DE INDIVÍDUOS IDOSOS: UM ENSAIO CLÍNICO ABERTO

*Cássia Regina de Aguiar Nery Luz*

*Ana Lúcia Ribeiro Salomón*

*Renata Costa Fortes*

DOI 10.22533/at.ed.94918021211

**CAPÍTULO 12 ..... 117**

ELEVADA PREVALÊNCIA DE EXCESSO DE PESO EM TRABALHADORES DE UM HOTEL DE GRANDE PORTE EM PORTO ALEGRE, RIO GRANDE DO SUL

*Christy Hannah Sanini Belin*

*Priscila Oliveira da Silva*

*Aline Petter Schneider*

*Fabíola Silveira Regianini*

DOI 10.22533/at.ed.94918021212

**CAPÍTULO 13 ..... 128**

ESTADO NUTRICIONAL E LUDICIDADE NA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL JUNTO A CRIANÇAS E ADOLESCENTES ATENDIDOS POR UMA ORGANIZAÇÃO NÃO GOVERNAMENTAL

*Jaqueline Néry Vieira de Carvalho*

*Sabrina Daniela Lopes Viana*

*Márcia Dias de Oliveira Alves*

*Clícia Graviel Silva*

*Elena Yumi Gouveia Takami*

*Erica Yukiko Gouveia Takami*

*Eunice Barros Ferreira Bertoso*

DOI 10.22533/at.ed.94918021213

**CAPÍTULO 14 ..... 141**

ESTADO NUTRICIONAL E NÍVEL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE MORADORES DE UMA OCUPAÇÃO NA ZONA SUL DE SÃO PAULO

*Ellen Helena Coelho*

*Kenia Máximo dos Santos*

*Sabrina Daniela Lopes Viana*

DOI 10.22533/at.ed.94918021214

**CAPÍTULO 15 ..... 153**

EXCESSO DE PESO EM ADULTOS NO MUNICÍPIO DE MACEIÓ/AL EM 2016: UMA ANÁLISE DO SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

*Adriana Toledo de Paffer*

*Kelly Walkyria Barros Gomes*

*Elisângela Rodrigues Lemos*

*Yana Aline de Moraes Melo*

*Nassib Bezerra Bueno*

*Amália Freire de Menezes Costa*

*Fernanda Geny Calheiros Silva*

*Amanda de Araujo Lima*

DOI 10.22533/at.ed.94918021215

**CAPÍTULO 16 ..... 162**

FATORES QUE CONDICIONAM O CONSUMO E A QUALIDADE DO DESJEJUM E SUA ASSOCIAÇÃO COM O ÍNDICE DE MASSA CORPORAL DE ESTUDANTES DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DE SALVADOR-BA

*Eliane dos Santos da Conceição*

*Milena Torres Ferreira*

*Mariana Pereira Santana Real*

*Wagner Moura Santiago*

*Mírian Rocha Vázquez*

DOI 10.22533/at.ed.94918021216

**CAPÍTULO 17 ..... 170**

INTRODUÇÃO DA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR: RELATO DE EXPERIÊNCIAS DE UM PROJETO EXTENSIONISTA EM DOIS EVENTOS DO CAMPUS UFRJ-MACAÉ

*Caroline Gomes Latorre*

*Hugo Demésio Maia Torquato Paredes*

*Patrícia da Silva Freitas*

*Naiara Sperandio*

*Luana Silva Monteiro*

*Alice Bouskelá*  
*Fernanda Amorim de Moraes Nascimento Braga*  
*Jane de Carlos Santana Capelli*  
DOI 10.22533/at.ed.94918021217

**CAPÍTULO 18 ..... 181**

MUDANÇAS DA CAPACIDADE FUNCIONAL DE IDOSOS ATIVOS E INSTITUCIONALIZADOS

*Matheus Jancy Bezerra Dantas*  
*Tháisa Lucas Filgueira Souza Dantas*  
*Genival Caetano Ferreira Neto*  
*Luiz Victor da Silva Costa*  
*Mike Farias Xavier*  
*Igor Conterato Gomes*

DOI 10.22533/at.ed.94918021218

**CAPÍTULO 19 ..... 196**

OFICINA CULINÁRIA COMO ESTRATÉGIA NO CUIDADO EM SAÚDE MENTAL

*Diene da Silva Schlickmann*  
*Ana Carolina Lenz*  
*Tais Giordani Pereira*  
*Maria Assmann Wichmann*

DOI 10.22533/at.ed.94918021219

**CAPÍTULO 20 ..... 203**

OS HÁBITOS ALIMENTARES DOS ACADÊMICOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE DO NORTE DO RIO GRANDE DO SUL

*Cristiana Schenkel*  
*Vivian Polachini Skzypek Zanardo*  
*Cilda Piccoli Ghisleni*  
*Roseana Baggio Spinelli*  
*Gabriela Bassani Fahl*

DOI 10.22533/at.ed.94918021220

**CAPÍTULO 21 ..... 217**

PERFIL DE FREQUENTADORES E PROPRIETÁRIOS DE FOOD TRUCKS NA CIDADE DE SÃO PAULO

*Suellen Teodoro Santos*  
*Cristiane Hibino*  
*Sabrina Daniela Lopes Viana*

DOI 10.22533/at.ed.94918021221

**CAPÍTULO 22 ..... 231**

PREVALÊNCIA DE EXCESSO DE PESO E SUA ASSOCIAÇÃO COM O CONSUMO ALIMENTAR EM CRIANÇAS DE UMA CRECHE PÚBLICA NO MUNICÍPIO DE RIO DAS OSTRAS

*Aline Valéria Martins Pereira*

DOI 10.22533/at.ed.94918021222

**CAPÍTULO 23 ..... 249**

QUALIDADE DA DIETA DE ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

*Bárbara Grassi Prado*  
*Patrícia de Fragas Hinnig*  
*Maria do Rosário Dias de Oliveira Latorre*

DOI 10.22533/at.ed.94918021223

# TECNOLOGIA, ANÁLISE E COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS E PRODUTOS ALIMENTARES

## **CAPÍTULO 24 ..... 256**

CARACTERIZAÇÃO MICROBIOLÓGICA E CENTESIMAL DE UMA BARRA DE CEREAL ISENTA DE GLUTEN ELABORADA COM APROVEITAMENTO DA CASCA DE LARANJA (*CITRUS SINENSIS*)

*Silvana Camello Fróes*  
*Kátia Eliane Santos Avelar*  
*Maria Geralda de Miranda*  
*Carla Junqueira Moragas*  
*Djilaina de Almeida Souza Silva*  
*Fabiane Toste Cardoso*

**DOI** 10.22533/at.ed.94918021224

## **CAPÍTULO 25 ..... 271**

DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE BISCOITO ISENTO DE GLÚTEN E COM ADIÇÃO DE FARINHA DA CASCA DA BANANA VERDE

*Leila Roseli Dierings Dellani*  
*Karen Jaqueline Kurek*  
*Lígia de Carli Pitz*  
*Nathália Camila Dierings Desidério*

**DOI** 10.22533/at.ed.94918021225

## **CAPÍTULO 26 ..... 279**

DETERMINAÇÃO DA QUALIDADE DOS ÓLEOS DE FRITURA EM ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE MACEIÓ-AL

*Karoline de Souza Lima*  
*Thaise Madeiro de Melo Magalhães*  
*Daniela Cristina de Araújo*  
*Jadna Cilene Pascoal*  
*Mayra Alves Mata de oliveira*  
*Mirelly Raylla da Silva Santos*

**DOI** 10.22533/at.ed.94918021226

## **CAPÍTULO 27 ..... 287**

DETERMINAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS E AVALIAÇÃO DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DA PITANGA E DA ACEROLA PÓS-PROCESSAMENTO NA FORMA DE SUCO

*Patrícia Weimer*  
*Rochele Cassanta Rossi*  
*Aline Cattani*  
*Chayene Hanel Lopes*  
*Juliana De Castilhos*

**DOI** 10.22533/at.ed.94918021227

## **CAPÍTULO 28 ..... 298**

EFEITO DA ESTOCAGEM NO CONTEÚDO DE POLIFENÓIS E NA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE SUCOS DE AMORA E DE FRAMBOESA

*Aline Cattani*  
*Rochele Cassanta Rossi*  
*Patrícia Weimer*  
*Natália Führ Braga*  
*Juliana De Castilhos*

**DOI** 10.22533/at.ed.94918021228

**CAPÍTULO 29 ..... 311**

FARINHA DE SEMENTE DE ABÓBORA (*Cucurbita maxima*) COMO POTENCIAL ANTIOXIDANTE NATURAL

*Márcia Alves Chaves*  
*Denise Pastore de Lima*  
*Ilton Jose Baraldi*  
*Letícia Kirienco Dondossola*  
*Keila Tissiane Antonio*

DOI 10.22533/at.ed.94918021229

**CAPÍTULO 30 ..... 321**

PERFIL DOS MEDICAMENTOS FITOTERÁPICOS MAIS COMERCIALIZADOS EM UMA FARMÁCIA MAGISTRAL EM BELÉM-PA

*Michele de Freitas Melo*  
*Rafaela Mendes Correa*  
*Jennifer Aguiar Paiva*  
*Valéria Marques Ferreira Normando*  
*Nathália Cristine da Silva Teixeira*

DOI 10.22533/at.ed.94918021230

**CAPÍTULO 31 ..... 328**

PRODUÇÃO DE CATCHUP UTILIZANDO FRUTAS VERMELHAS

*Rafael Resende Maldonado*  
*Ana Júlia da Silva Oliveira*  
*Ana Júlia Santarosa Oliveira*  
*Rebeca Meyhofer Ferreira*  
*Daniele Flaviane Mendes Camargo*  
*Daniela Soares de Oliveira*  
*Ana Lúcia Alves Caram*

DOI 10.22533/at.ed.94918021231

**CAPÍTULO 32 ..... 342**

QUALIDADE TECNOLÓGICA, NUTRICIONAL E FUNCIONAL DE SORVETE ARTESANAL DE LIMÃO SICILIANO ELABORADO COM AZEITE DE OLIVA EXTRA-VIRGEM COMO PRINCIPAL INGREDIENTE LIPÍDICO

*Lilia Zago*  
*Roberta Monteiro Caldeira*  
*Camila Faria Lima*  
*Carolyne Pimentel Rosado*  
*Ana Claudia Campos*  
*Nathália Moura-Nunes*

DOI 10.22533/at.ed.94918021232

**SOBRE O ORGANIZADOR..... 359**

## CONVERSANDO COM AS MULHERES DA PASTORAL DA CRIANÇA

### **Juliana Santos Marques**

Universidade Federal de Juiz de Fora, Faculdade de Nutrição

Juiz de Fora – Minas Gerais

### **Ramon Simonis Pequeno**

Universidade Federal de Juiz de Fora, Faculdade de Nutrição

Juiz de Fora – Minas Gerais

### **Arlete Rodrigues Vieira de Paula**

Universidade Federal de Juiz de Fora, Departamento de Nutrição

Juiz de Fora – Minas Gerais

### **Ana Claudia Peres Rodrigues**

Universidade Federal de Juiz de Fora, Departamento de Bioquímica

Juiz de Fora – Minas Gerais

**RESUMO:** Comer é uma atividade humana central não apenas por sua ligação com a sobrevivência, a alimentação é construtora de significados e símbolos culturais. O objetivo foi resgatar a memória culinária e recuperar receitas culinárias. O público alvo foi mães, crianças e agentes comunitárias da Pastoral da Criança da Paróquia de São Pedro, Juiz de Fora. Para as crianças foram utilizadas atividades para trabalhar os dez passos para uma alimentação adequada e saudável do guia alimentar 2014. A dinâmica “sabores e sentidos”, na qual as crianças por meio dos sentidos tinham que

descobrir os alimentos. As atividades com as mulheres foram rodas de conversa, oficinas culinárias e entrevistas. Foram realizadas 21 entrevistas gravadas e depois transcritas. Foram duas as rodas de conversas. Na primeira, as mulheres relataram memórias culinárias relacionadas com enfermidades. Na segunda foi feita a dinâmica da cor e alimento, na qual as participantes escolhiam uma cor e a relacionavam com uma receita. Na oficina culinária, preparou as receitas selecionadas conforme as cores (amarela, vermelha, verde, branca e preta). Como resultado observou-se que as crianças participaram ativamente das dinâmicas. As entrevistas mostraram que as mulheres eram as responsáveis pelo preparo dos alimentos e a cozinha passava de mãe para filha. Em relação às comidas para ocasiões de festividades houve uma unanimidade para o frango assado e a macarronada. Como objetivo proposto era o resgate de memórias alimentares, este foi alcançado, obtendo um material riquíssimo e revelador da identidade social dos indivíduos entrevistados.

**PALAVRA-CHAVE:** Memória, culinária, resgate de receitas, comida e saúde.

**ABSTRACT:** Eating is a central human activity not only because of its connection to survival, but food is a construct of cultural meanings and symbols. The target audience was mothers,

children and community agents of the Pastoral of the Child of the Parish of San Pedro, Juiz de Fora. For the children were used activities to work the ten steps for an adequate and healthy food from 2014 food guide. The dynamic “tastes and senses” in which children through the senses had to discover food. The activities with the women were the meeting, cooking workshops and interviews. Twenty-one interviews were recorded and then transcribed. There were two discussion meeting. At the first, women reported culinary memories related to illnesses. In the second the color and food dynamics were made, in which the participants chose a color and related it to a recipe. In the cooking workshop, prepared the recipes selected according to the colors (yellow, red, green, white and black). As a result, it was observed that the children participated actively in the dynamics. Interviews showed that women were responsible for preparing food and the kitchen goes from mother to daughter. In relation to the food for occasions of festivities there was unanimity for the roasted chicken and pasta. As a proposed objective was the rescue of food memories, it was achieved, obtaining a quality and revealing material of the social identity of the individuals interviewed.

**KEYWORDS:** Memory, cooking, revenue recovery, food and health

## 1 | INTRODUÇÃO

A alimentação faz parte da vida. A comida vai além da sua materialidade ou de uma necessidade biológica do ser humano, ela é constituída por dimensões simbólicas e culturais que influenciam o ato de comer. É uma linguagem; diz do indivíduo, da sociedade e da cultura em que ele vive.

Comer é uma atividade humana central não apenas por sua ligação com a sobrevivência, mas porque evoca, ao mesmo tempo, a possibilidade de escolha, bem como nos remete aos mais importantes processos de socialização, aqueles experimentados na primeira infância. A socialização, nesse caso, manifesta-se em seu aspecto mais contundente, qual seja na forma como molda o corpo, seus ritmos e necessidades. Assim, ao comer, construímos e reconstruímos alguns valores e significados presentes em relações importantes como as relações de trabalho e parentesco. Sentidos ligados ao prover e ao cuidar e que têm um papel importante na definição dos vínculos sociais (MINTZ, 2001).

O alimento diz respeito a todos os seres humanos, é universal, geral; comida define um domínio de opções, manifesta especificidade e estabelece identidades. Comida é o alimento transformado pela cultura (Da Matta, 1997).

Na sociedade contemporânea a alimentação tornou-se medicamento, na forma fragmentada de nutrientes e sua interação bioquímica no organismo humano, e este trabalho é uma tentativa de ampliar o olhar sobre os comedores e suas diversas formas de compreender e simbolizar a alimentação. O objetivo foi resgatar a memória culinária e recuperar receitas culinárias e suas relações com doença e festividades.

## 2 | METODOLOGIA

Foi utilizado um estudo qualitativo e adotados os seguintes referenciais teóricos: a concepção crítica da educação em saúde que respeita e estimula a autonomia dos participantes; o Direito Humano à Alimentação Adequada e à Segurança Alimentar e Nutricional e as reflexões sobre alimento e cultura na contemporaneidade. Trabalhamos com as mães, as crianças e as agentes comunitárias participantes da Pastoral da Criança da Paróquia de São Pedro, Bairro São Pedro, Juiz de Fora, Minas Gerais. As mães e agentes foram convidadas a participarem do projeto e assinarem o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

As mães, agentes comunitárias e crianças participaram de dinâmicas sobre alimentação. Com as crianças foi trabalhado os dez passos para uma alimentação adequada e saudável do guia alimentar da população brasileira. Com as mães e agentes comunitárias foram realizadas entrevistas e rodas de conversas.

A dinâmica de “Sabores e Sentidos” é uma atividade para desenvolver a percepção dos alimentos pelos nossos sentidos. E foi realizada com as crianças e os adultos. Para o olfato foram utilizados três tipos de especiarias, para o tato e o paladar também foram utilizados 3 alimentos diferentes.



Figura 1 Dinâmica Sabores e Sentidos.

Com as crianças foi trabalhados os dez passos para uma alimentação adequada e saudável do guia alimentar 2014. As atividades foram realizadas em 10 sábados durante o ano de 2017.

Os dez passos foram trabalhados por meio de jogos, dinâmicas, oficinas culinárias, utilizando materiais como cartazes, cadernos, folhas para colorir, lápis, cola, réplicas de alimentos e alimentos in natura. Abordando os temas, constantes no guia como se segue: preferência por consumir alimentos in natura; redução de óleos, gorduras, sal e açúcar e alimentos processados e evitar o consumo de alimentos ultraprocessados; favorecer a comensabilidade e desenvolver, exercitar e partilhar habilidades culinárias.

No último encontro foi realizado um recordatório de tudo o que foi falado durante os encontros anteriores e as crianças avaliaram as atividades.



Figura 2 atividades Dez passos do Guia Alimentar Da População Brasileira 2014

As atividades realizadas com as mulheres foram as rodas de conversa, a oficina culinária e as entrevistas.



Figura3 Oficina culinária referente a Roda de conversa sobre as cores

Foram realizadas 21 entrevistas semiestruturadas nas residências das participantes com planejamento prévio de dia e horário de acordo com a disponibilidade das mesmas. Após a realização as entrevistas foram transcritas. Duas rodas de conversas foram realizadas, uma no salão paroquial e a outra na casa de uma das agentes. Nas rodas de conversas foi utilizada técnicas de dinâmica de grupo. Nas rodas de conversas as falas foram registradas no diário de campo do projeto. Na primeira roda de conversa as mulheres presentes relataram memórias culinárias relacionadas com alguma enfermidade entre elas a água empanada para diarreia e vômitos, uma receita com cachaça e açúcar, para gripe e cólica menstrual e uma variedade de chás. Na segunda foi feita a dinâmica cor e alimento, na qual as participantes escolhiam uma cor e a relacionavam com uma receita. Após, foram escolhidas as receitas para a oficina de culinária. Durante a oficina culinária as preparações selecionadas conforme as cores (amarela, vermelha, verde, branca e preta) foram realizadas em conjunto com as participantes: sendo a cor amarela representada pelo omelete de forno, a cor vermelha por salada de frutas vermelhas, a cor verde salada de folhas verdes, a cor branca gelatina mosaico e a preta bolo de chocolate.

Foram realizadas 21 entrevistas, semiestruturadas que foram gravadas,

transcritas. A entrevista foi composta por 12 perguntas, sendo 7 que trazia a tona as memórias e 5 perguntas que relacionava o passado com o presente. As perguntas versaram sobre o tipo de alimentação na infância, quem era responsável pela alimentação, preferência e aversão alimentar, comida para períodos de doença e para festividades.

### 3 | RESULTADOS

Como resultado na atividade Sabores e Sentidos as crianças participaram mais que os adultos mostrando menor resistência e em relação ao paladar constatamos que quase a totalidade dos participantes conseguiu identificar o boldo pelo gosto amargo, enquanto o gosto salgado foi confundido com o gosto azedo.

Em relação aos 10 passos do Guia Alimentar para População Brasileira (2014) As crianças mostraram interesse sobre os temas abordados e conseguiram assimilar os princípios básicos do guia, como por exemplo a troca do uso de produtos industrializados por produtos in natura ou minimamente processado. Além disso as dinâmicas que envolveram manipulação de alimentos permitiram desenvolvimento de habilidades culinárias por parte delas.

As rodas de conversam foram momentos de diálogo e interação entre as participantes. Nestes encontros houve trocas de saberes e vivências.

Pelas entrevistas foi observado que as mulheres são as responsáveis pelo preparo dos alimentos e que essa tradição costuma passar de mãe para filha. “Quem cozinhava era a minha avó, depois minha mãe, e essa tradição foi se passando de geração à geração. Hoje, já ensino a minha neta a cozinhar, ela ama cozinhar.” (Entrevista 14). Para DA MATTA, 1987, A sociedade manifesta-se por meio de muitos e vários idiomas, e um dos mais importantes no caso do Brasil é, sem dúvida, o código da comida em seus desdobramentos morais que acabem ajudando a situar também a mulher e o feminino no seu sentido talvez mais tradicional. Comidas e mulheres, assim, exprimem teoricamente a sociedade, tanto quanto a política, a economia, a família, o espaço e o tempo, em suas preocupações e, certamente em suas contradições.

Em relação a alimentação para o adoecimento, constatamos que a maioria das resposta foi: mingau de fubá, canja de galinha, sopas e diversos tipos de chás. “Para doença era feito uma canja, feito com pé da galinha, pescoço e asinha, sendo que faço uso disso até hoje, e era usada para gripe ou qualquer tipo de doença.” (Entrevista 11) O consumo de chás também foi ressaltado. A utilização de chás e outras práticas associadas ao saber popular estão ligadas as experiências adquiridas ao longo da vida.

Segundo MORREIRA,NETO 2015,(...) Para o combate de alguma doença, os chamados “remédios caseiros” usados de acordo com o conhecimento popular, e o uso dessa medicina popular para combate de algum tipo doença justificam seu uso entre as populações que utilizam deste recurso para alívio de alguma dor, mal-estar.

Comidas e remédios caminham juntos, geralmente estão relacionados. A classificação da comida como boa ou ruim, para serem consumidos em determinadas ocasiões, nos possibilita perceber as visões de mundo que perpassam concepções de corpo, saúde e doença.

Para as datas festivas, foi ressaltado com frequência o consumo da macarronada com frango frito e bolos como sobremesa. “O famoso frango frito com macarronada é o grande sucesso da casa, não só em aniversários mas também em final de ano, junto ao bolo de chocolate que a criançada gosta.” (Entrevista 6). Segundo FIKEREDO 2011, a comensalidade sendo uma forma importante de sociabilidade e comunicação no seio familiar, o cotidiano ou eventos marcados por uma refeição adquire o papel de reunir a família, sendo uma demonstração de amor e afeto.

As conversas nas rodas contribuíram, junto com as entrevistas, para o resgate de receitas e das memórias alimentares.

Levando em consideração que o objetivo proposto era obter informações das memórias alimentares do indivíduo e sua família, podemos dizer que este foi alcançado, obtendo um material riquíssimo e revelador da identidade social dos indivíduos ali entrevistados e que está relacionado à história de vida de cada ser, e, conseqüentemente às pessoas que ajudaram a construir cada narrativa. O voltar para lembrar sua infância e seus hábitos alimentares explica quem são esses indivíduos e como eles tratam a comida hoje, nas entrevistas e nas rodas de conversas podemos perceber que por esse resgate traz reações diversas algumas de alegria, como o caso de se lembrar a vida na roça, as mães fazedoras de bolos e doces no fogão à lenha. Outras não tão agradáveis como a falta do alimento na infância.

A lembrança das datas comemorativas sempre com carne assada, como pernil ou peru, a maionese e o macarrão retratando a união da família em torno da figura da avó que preparava esses alimentos evocando um ritual de muita alegria e saudades.

## 4 | CONCLUSÃO

As conversas sobre alimentação permitiram uma troca de vivências que proporcionou o diálogo com as participantes sobre as diferentes saberes e sabores

As entrevistas foram momentos de encontros, onde quem estava entrevistando começa a conhecer o outro e seu mundo, aumentando cada vez mais o nosso horizonte, pois na verdade estamos sendo sempre plateia e protagonista da mesma história.

A memória da infância e dos hábitos alimentares explica muito quem são os indivíduos e a sua relação com a comida hoje. As lembranças trazem reações diversas, alegria, tristeza, saudade e aversão que se mesclam e simbolizam as diferentes visões sobre a alimentação.

Com essas atividades conseguimos dialogar com as participantes sobre as diferentes representações sociais da alimentação. Contribuindo para ampliar o

olhar sobre os comedores e suas diversas formas de compreender e simbolizar a alimentação.

## REFERENCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

DA MATTA, Roberto. **Sobre o simbolismo da comida no Brasil**. O correio da Unesco. Rio de Janeiro, v.15, n 7, 1987

DA MATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil? Rio de Janeiro**: Rocco, 1997

FIGUEIREDO. Samira Coutinho. **Comida como narrativa Histórias de vida sobre experiências alimentares ao longo da vida**. Salvador, Bahia, 2011. Dissertação (Mestrado), Universidade Federal da Bahia, Escola de Nutrição.

MINTZ, S. **Comida e Antropologia: uma breve revisão**. Revista Brasileira de Ciências Sociais. V.16, n.47. São Paulo, 2001.

MOREIRA, Rogerio Pinto. NETO, Germano Guarim .**A flora medicinal dos quintais de tangará da serra, Mato grosso**, Brasil. Biodiversidade - V.14, N1, 2015 - pág. 63-83.

Agência Brasileira do ISBN  
ISBN 978-85-85107-94-9



9 788585 107949