

EDITORIAL

A Revista Faz Ciência, periódico da Universidade Estadual do Oeste do Paraná, campus de Francisco Beltrão, apresenta um perfil interdisciplinar e publica artigos das áreas de Ciências Humanas, Ciências Sociais Aplicadas e Ciências da Saúde, que a partir de 2007 passou a ser publicado também no formato digital e, desde 2017, a revista passou a ser apenas digital.

A escolha da cor (grafite) da capa deste número, e a inserção do laço preto, expressa nossa imensa tristeza, nosso luto pelo gigantesco número de mortes pela Covid-19 no Brasil, e nossa angústia pela demora na vacinação da população, de toda a população.

O suplemento temático deste número 37, que corresponde a janeiro/junho de 2021, começou a ser planejado em julho de 2020 e traz importantes contribuições no contexto das abordagens interdisciplinares da Segurança Alimentar e Nutricional - SAN. Este é o segundo dossiê com este mesmo tema, o anterior foi publicado no ano de 2012. Contribuímos, dessa maneira, junto com outros periódicos voltados ao tema, para manter a SAN em evidência, sobretudo ao considerarmos todas as dificuldades impostas pela pandemia da Covid-19 que, há mais de um ano, limita as atividades de pesquisa científica, bem como as de ensino e de extensão. Também é verdade que desde o início de 2019, quando foi extinto o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – CONSEA, por meio da Medida Provisória Nº 870 (MP 870), e assim comprometendo sobremaneira o Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA) em todas as esferas. Neste sentido pesquisadores da área de SAN têm como desafio, entre outros, insistir na divulgação científica e acadêmica sobre a temática, como forma de enfatizar a sua importância não só para a área de alimentos, mas do seu caráter interdisciplinar.

Diversas são as compreensões sobre o campo da Segurança Alimentar e Nutricional com visão interdisciplinar em diferentes linhas de pesquisa e áreas do conhecimento. Para além da necessidade básica à sobrevivência humana, a alimentação possui um leque de atributos e valores que a cada dia despertam mais interesse no campo da pesquisa e da reflexão científica sob variados enfoques. Apenas para destacar alguns: biológica e fisiológica, saúde, social e cultural, patrimonial, política, antropológica, econômica, ambiental, territorial. Portanto, não restam dúvidas de que o tema continua urgente na contemporaneidade e repleto de desafios para quem se propõe a discuti-lo.

Este suplemento temático, a que também chamamos de dossiê, **“Segurança Alimentar e Nutricional: abordagens interdisciplinares”** apresenta 09 artigos de autores de diversas instituições e áreas, sendo a grande maioria mulheres, muitas delas que, além de pesquisadoras, são também mães, professoras, ativistas em SAN. As áreas de pesquisa das autoras e dos autores que aqui abordam a Segurança Alimentar e Nutricional abrangem gastronomia, ciência e saúde, saúde pública, comunicação social e epistemologia, alimentação e nutrição, agroecologia, desenvolvimento sustentável e rural sustentável, direito, economia doméstica, extensão rural, sociologia e antropologia rural, engenharia de alimentos, tecnologia de alimentos, engenharia agrícola, microbiologia de alimentos, educação, agronomia e agricultura orgânica, rotulagem nutricional, educação alimentar, entre outras, o que comprova o entendimento da interdisciplinaridade.

Há sinais de graves problemas de insegurança alimentar em função da pandemia por Covid-19 no país. Dados já apontam, e tem sido amplamente divulgado pela imprensa, que há aumento do desemprego no país. Somam-se a isso as dificuldades em relação a uma política pública efetiva, que forneça renda suficiente para atender às condições de alimentação para as famílias em condições de desemprego e subemprego durante a pandemia, o que torna o tema do Direito Humano a Alimentação Adequada fundamental. Tal discussão perpassa por todos os artigos, em alguns de maneira indireta, em outros de maneira mais central.

A abordagem metodológica dos artigos é sobretudo a qualitativa, trazendo à tona análises e reflexões muito interessantes, e esse foi um dos objetivos deste volume temático.

No primeiro artigo **“Sistemas alimentares sustentáveis e saudáveis: diálogos e convergências possíveis”** as autoras Islândia Bezerra e Natalia Ferreira De Paula trazem reflexões sobre os diálogos, as convergências e as divergências, imbricadas nos sistemas alimentares, na sua compreensão plural e, portanto, fazendo uma leitura entrelaçada da tríade sociedade-natureza-cultura. A discussão é apresentada pelo olhar e pelos sentidos da agroecologia, em sua tríade ciência-movimento-prática, buscando assim, romper com a lógica compartimentada, visto que as/os nutricionistas são fundamentais na busca e na construção de sistemas alimentares sustentáveis e saudáveis.

No segundo artigo, **“Habilidades culinárias na pandemia de Covid-19: diálogos possíveis entre gastronomia e soberania e segurança alimentar e nutricional”**, Juliana Dias, Felipe Pessoa dos Santos e Paula Ramos, discutem sobre os efeitos da pandemia da Covid-19 no ato de cozinhar e se alimentar em casa. Para isso trazem uma percepção ampliada de

Gastronomia para discutir seu potencial educativo no desenvolvimento de habilidades culinárias e a promoção da alimentação saudável, com base no Guia Alimentar para a População Brasileira. Usaram a interessante ferramenta de pesquisa como a observação do Índice de Isolamento Social e buscas realizadas na internet dos termos “receitas culinárias”, “pão” x “bolo”, entre os meses de fevereiro e agosto de 2020.

O terceiro artigo “**A segurança alimentar e nutricional (SAN) e a conservação dos ecossistemas: a intersectorialidade nas políticas públicas**”, Kathleen Hodgson Weintraub, Camila Gonçalves de Oliveira Rodrigues, Katia Cilene Tabai, trazem discussões sobre a interface entre políticas públicas de segurança alimentar e nutricional (SAN) e conservação dos ecossistemas. Para isso, foram realizados o levantamento e a análise de políticas públicas brasileiras nos dois campos, salientando as lacunas de intersectorialidade, dentro e entre eles, além dos desafios para sua implementação, tendo como bioma central a Mata Atlântica. A análise empreendida neste artigo evidencia que as políticas de SAN no Brasil são mais intersectoriais e tendem a ser mais inclusivas da perspectiva ambiental do que o inverso.

No quarto artigo, “**Direito Humano à Alimentação Adequada: uma visão holística**”, as autoras Maria Vitória Fontolan e Romilda de Souza Lima, trazem reflexões gerais acerca do Direito Humano à Alimentação Adequada - DHAA, em especial quanto a sua abrangência e complexidade. Para isso são abordadas cinco dimensões: a) dimensão fisiológica/nutricional; b) dimensão cultural; c) dimensão gênero; d) dimensão informação; e) dimensão ambiental. Tais dimensões são exemplificativas e demonstram as relações do DHAA com outros direitos humanos e sua importância para uma vida digna. Em seu último Relatório do Estado de Segurança Alimentar e Nutricional no Mundo, publicado em 2020, a FAO aponta que são mais de 3 (três) bilhões de pessoas no mundo sem acesso a dietas saudáveis. E, no Brasil, entre 2017 e 2019 a média de pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional moderada ou severa foi de 43,1 milhões. O artigo é uma parte da pesquisa de mestrado, em andamento, da primeira autora.

O artigo cinco, intitulado “**Dilemas da produção de queijo colonial artesanal do Sudoeste do Paraná**”, as autoras Fabiane Picinin de Castro Cislighi e Andréa Cátia Leal Badaró trazem informações que abarcam ações de Segurança Alimentar e Nutricional ao atrelar a pesquisa à extensão, relativas à produção do queijo Colonial artesanal. Trata-se de um produto elaborado por pequenos agricultores familiares da região Sul do Brasil, sendo um dos mais

consumidos pela população na região Sudoeste do Paraná e considerado parte da cultura alimentar regional. Representa, ainda, uma alternativa para agregar valor à produção de leite e aumentar a renda dos pequenos produtores, com importante papel na economia da região. Este artigo relata as principais ações já realizadas por alguns projetos desenvolvido sobre o queijo Colonial artesanal do Sudoeste do PR, como, por exemplo, o mapeamento dos produtores; elaboração e publicação de materiais didáticos; ações de qualificação realizadas com os produtores; descrição do processo produtivo; análises da água e leite, além da caracterização físico-química, microbiológica e sensorial dos queijos. Apresenta um breve histórico da criação da Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná - APROSUD e descreve também as questões legais que envolvem a produção de queijos artesanais, assim como os desafios que ainda precisam ser enfrentados para legitimar o queijo Colonial artesanal do Sudoeste do Paraná.

O sexto artigo, **“Educa-San: ações formativas em Segurança Alimentar e Nutricional a partir de estratégias virtuais com agentes da comunidade escolar”** é de autoria de Juan Francisco Bacigalupo Araya e Erika Marafon Rodrigues Ciacchi, que também trazem resultados de experiência desenvolvida abrangendo ensino-extensão em SAN. Nesse sentido, com o objetivo de fortalecer a rede de apoio entre universidades e comunidades escolares, o Centro Latino-Americano de Ciência e Tecnologia em Soberania, Segurança e Educação Alimentar e Nutricional da Região Sul – CeLASSAN/UNILA realizou um curso de atualização a distância, via plataforma Moodle, em parceria com os cursos de Nutrição de três universidades latino-americanas, ofertado às comunidades escolares da Argentina, do Brasil, do Chile e da Colômbia. O curso foi iniciado com uma turma de 111 cursistas, apresentado em 60 horas com o desenvolvimento de dez módulos, com ênfase nos elementos socioculturais, políticos, nutricionais e promotores da saúde. Os cursistas apontaram, a partir da participação nos fóruns e da apresentação de um projeto em SAN, questões importantes a serem problematizadas no ambiente escolar que podem empoderar não apenas educadores, mas os próprios estudantes na promoção de uma alimentação saudável e segura enquanto um direito humano.

No sétimo artigo **“Aspectos que influenciam a aquisição e preparo do feijão comum por consumidores domésticos”**, as autoras Nathália Rodrigues, Rose Mary Quint Silochi, Vanderleia Schoeninger e Renata Henrique Hoscher apresentam um estudo de caso que chama a atenção para o perfil dos consumidores de feijão em Francisco Beltrão, e seus conhecimentos sobre as informações sobre o grão, como as observações dos rótulos e embalagens, bem como,

condições de armazenamento doméstico. O artigo inicia discorrendo um pouco sobre a história e importância do feijão na dieta da população brasileira, que se firmou como um símbolo identitário da culinária nacional. Uma leguminosa rica nutricionalmente, mas que infelizmente tem enfrentado constantes elevações de preço nos últimos anos, bem como redução de sua área de cultivo, o que coloca em risco a manutenção como alimento básico e cotidiano, que historicamente tem estado presente no prato das populações de mais baixa renda, formando um importante e saboroso par com o arroz.

“O artigo oitavo, **“O impacto da pandemia da covid-19 na (in) segurança alimentar da população brasileira sob a ótica intercultural e interdisciplinar”** foi escrito por Regina Aparecida Messias Guilherme, Emmanuel Pereira de Carvalho e Katia Cilene Tabai. Os autores discutem a importância da intersetorialidade para alcançar a segurança alimentar, considerando o impacto da pandemia da COVID-19 e as suas consequências. Trata-se de compreensão de cunho interdisciplinar e que traz uma contribuição para sociedade, dentro de uma reflexão advinda da interculturalidade, mobilizada pelo diálogo das culturas, no sentido de promover a soberania alimentar dentro desse cenário de incertezas. E ainda, destacam estudos que relatam a relação do elevado número de pessoas acometidas pela pandemia com a má nutrição, que vai desde a fome, até, muitas vezes, ao sobrepeso e a obesidade.

No nono artigo: **“Identidade, cultura e segurança alimentar: contradições na produção da quinoa real em comunidades tradicionais de Salinas de Garci de Mendoza, no Altiplano Boliviano”**, de autoria de Brigida Choquehuanca Laura, Romilda de Souza Lima e Alberto Feiden, apresenta-se e discute-se a realidade vivenciada na comunidade camponesa tradicional Salinas de Garci de Mendoza, no altiplano boliviano, focando principalmente nas mudanças pelas quais passa o modelo produtivo, e as implicações na segurança e soberania alimentar da região e do país, que é considerado o principal produtor e exportador da variedade “quinoa real”. Efetivou-se uma pesquisa de campo na comunidade no ano de 2018, temporada da colheita da quinoa. Foram realizadas entrevistas com produtores da “quinoa real”, técnicos e lideranças da comunidade. Os resultados evidenciam que a quinoa passou de um sistema tradicional de produção a um sistema de monocultivo, onde o capital e a maquinaria agrícola entram como novo elemento imperante na comunidade. Culturalmente a quinoa cumpria um significado importante na segurança e soberania alimentar da região, porém o que se observa é que grande parte dos produtores chegaram a produzir, exclusivamente, com o propósito de

destinar a totalidade da produção ao mercado e não para o autoconsumo, ocasionando interferência nos hábitos alimentares dos locais.

Artigos de temas Livres:

Este número traz também 03 artigos de temas livres correspondente à demanda contínua da Revista Faz Ciência.

Bianca Clara Vieira, Emanuely dos Santos Silva e Caroline Valente são autoras do artigo de revisão: **“Acupuntura na estética: uma revisão de literatura sobre os benefícios e aplicações”**. As autoras utilizam dados disponíveis na literatura entre os anos de 1985 a 2017 para abordar sobre dez práticas da MTC, e concluem que o tratamento estético através dessas práticas possui bons resultados e diversas vantagens por ser prático, pouco invasivo, de baixo risco de alergia, possuir raras contraindicações, além de serem práticas que visam equilibrar o organismo do paciente.

O segundo artigo, **“Geohistória do planejamento nacional brasileiro: narrativas e reflexões”**, de Yuri Victor Melo traz uma discussão da geohistória do planejamento estatal brasileiro, pormenorizando suas diferentes concepções teórico-práticas, tendências e reverberações socioespaciais que orientaram os processos e planificações executivos governamentais. Trata-se de um artigo de revisão temática de artigos, sites, teses e livros correlatos, comparando-se espaço-temporalmente linhas narrativas e tendências geohistóricas, alicerçadas na cronologia da política pública federal, especialmente a nível nacional. O autor conclui a pesquisa apontando a ausência de uma concepção padrão que oriente a elaboração das várias planificações nacionais, patenteando a inexistência de sólidos projetos de Estado no Brasil.

Finalizando, Gabriela Venzon e Edson Santos Melo, autores do artigo: **“Previdência complementar: um estudo com a população do Sudoeste do Paraná”**, analisam o comportamento dos investimentos em previdência complementar da população residente na mesorregião Sudoeste do Paraná, considerando o ano de 2019 como período de análise. Foram aplicados questionários com um público de 402 pessoas. Os resultados da pesquisa revelaram que a população pesquisada acredita não estar assegurada pela Previdência Social e que apenas

uma parcela mínima dos entrevistados realizava outras aplicações visando se resguardarem financeiramente no futuro, como a previdência complementar. Contudo, é grande o percentual de pessoas que demonstraram não conhecer algumas informações básicas do produto. Assim, os autores concluem o artigo apontando a necessidade de maiores investimentos em educação previdenciária.

Agradecimento:

Agradecemos ao prof. André Paulo Castanha pela assessoria e suporte editorial.

Convidamos os leitores e as leitoras para acessarem os textos completos que lhes interessarem e tirem suas próprias conclusões.

Romilda de Souza Lima

Kérley Braga Pereira Bento Casaril

Rose Mary Helena Quint Silochi

Organizadoras do Dossiê Temático

André Paulo Castanha

Editor Científico