



## **Distintos integrantes dos Sistemas Alimentares em diálogo com estudantes de nutrição: uma proposta do Projeto Sentidos do Comer**

*Distinct members of the Food Systems in dialogue with nutrition students: a proposal from the Sentidos do Comer Project*

MOURA, Beatriz<sup>1</sup>; SÁ, Clara<sup>2</sup>; ARAÚJO, Renan<sup>3</sup>; BURLANDY, Luciene<sup>4</sup>; CRUZ, Pedro<sup>5</sup>; CASTRO, Inês<sup>6</sup>; RECINE, Elisabetta<sup>7</sup>; AMPARO-SANTOS, Ligia<sup>8</sup>; FAGUNDES, Andhressa<sup>9</sup>

<sup>1</sup>Universidade do Estado do Rio de Janeiro, beatrizgouvs@gmail.com; <sup>2</sup>Universidade Federal de Sergipe, ccecilia@gmail.com; <sup>3</sup>Universidade Federal da Paraíba, rsdahc@hotmail.com; <sup>4</sup>Universidade Federal Fluminense, luciene.burlandy@gmail.com; <sup>5</sup>Universidade Federal da Paraíba, pjcruzpb@gmail.com; <sup>6</sup>Universidade do Estado do Rio de Janeiro, inesrrc@uol.com.br; <sup>7</sup>Universidade de Brasília, ercine@gmail.com; <sup>8</sup>Universidade Federal da Bahia, ligiaamparo@gmail.com; <sup>9</sup>Universidade Federal de Sergipe, andhressa@academico.ufs.br

### **RELATO DE EXPERIÊNCIA TÉCNICA**

#### **Eixo Temático: Construção do Conhecimento Agroecológico**

**Resumo:** O projeto Sentidos do Comer foi uma iniciativa de docentes do Grupo Temático Alimentação e Nutrição da Associação Brasileira de Saúde Coletiva que, em 2022, promoveu um ciclo virtual de oficinas com estudantes de graduação em nutrição de cinco universidades públicas localizadas em Sergipe, Bahia, Rio de Janeiro e Brasília. As oficinas foram planejadas coletivamente pela equipe e incluíram rodas de conversas que ocorreram em subgrupos. Esse relato aborda uma das atividades do projeto intitulada “Diálogos com os(as) distintos(as) integrantes dos sistemas alimentares” que buscou visibilizar a diversidade de atores envolvidos com os sistemas alimentares e promover um espaço de diálogo com os estudantes sobre como estes integrantes se sentem, pensam e agem com a comida e o comer. Os estudantes destacaram a relevância da interação do ponto de vista cultural e político, pois possibilitou conhecer, perceber e entender pessoas e processos, assim como os seus lugares no sistema alimentar.

**Palavras-chave:** educação popular; rodas de conversa; prática dialógica; metodologia participativa.

#### **Contexto**

O projeto Sentidos do Comer foi uma iniciativa de docentes integrantes do Grupo Temático Alimentação e Nutrição da Associação Brasileira de Saúde Coletiva (GT-ANSC) que teve o objetivo de provocar deslocamentos de sentidos sobre o comer, o nutrir e o saudável que pudessem promover perspectivas ampliadas do cuidado alimentar e nutricional na ação dos profissionais de saúde. Entre agosto e novembro de 2022, o projeto desenvolveu, como atividade central, um ciclo de oficinas de seis encontros virtuais com estudantes de graduação em nutrição. Foi uma experiência interestadual, com a participação de discentes vinculados a cinco universidades públicas localizadas em Sergipe, Bahia, Rio de Janeiro e Brasília. Além desses estados, a equipe do projeto contou com participantes da Paraíba.

A intenção desse ciclo de oficinas foi favorecer a aproximação das docentes com as(os) estudantes de Nutrição e contribuir para novas perspectivas de formação



nessa área. Assim, foi um processo que teve a experiência como centralidade e que buscou dar vazão à forma como a comida atravessa o cotidiano, produzindo uma diversidade de sentidos que por vezes é subestimada ou até desconsiderada.

Este resumo relata a atividade realizada no seu terceiro encontro, intitulada “Diálogos com os(as) distintos(as) integrantes dos sistemas alimentares”. Os diálogos foram realizados pelos estudantes e objetivaram dar visibilidade a diversidade de atores envolvidos com os sistemas alimentares e promover um espaço de diálogo sobre como estas(es) integrantes se sentem, pensam e agem sobre a comida e o comer. A atividade, considerando a contribuição para o conhecimento agroecológico, incentivou o olhar para a pluralidade de atores envolvidos com os sistemas alimentares por meio de uma metodologia participativa.

### **Descrição da Experiência**

O ciclo de oficinas foi idealizado por docentes participantes do GT-ANSC que atuam em cinco universidades, a saber: Universidade Federal de Sergipe (UFS), Universidade de Brasília (UnB), Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Universidade Federal da Bahia (UFBA) e Universidade Federal Fluminense (UFF). Além disso, a equipe também contou com o apoio metodológico de integrantes da Universidade Federal da Paraíba (UFPB) e de nutricionistas ou formandas em Nutrição das universidades mencionadas que atuaram na operacionalização e/ou como monitoras das oficinas.

As vagas para as(os) discentes foram dispostas considerando os critérios relacionados às ações afirmativas (para raça, gênero e etnia), a representação de todas as cinco universidades participantes e graduandas(os) em diferentes fases do curso e com diferentes motivações. O processo de seleção para participação dos encontros teve o interesse de 142 estudantes de graduação vinculados a esta universidade, de forma que 118 foram selecionadas(os) e 83 confirmaram a presença no Ciclo de Oficinas.

As oficinas foram planejadas e executadas no formato remoto, com data e horários divulgados com antecedência a partir de um arranjo possível para as(os) envolvidas(os). O formato remoto foi essencial para a superação da distância geográfica entre as universidades. Os encontros aconteceram na plataforma Zoom e foram organizados em três elementos centrais, chamados de “âncoras”, sendo: (a) conhecer as experiências e concepções das(os) estudantes sobre o comer, a comida, o nutrir e o saudável; (b) promover o diálogo entre estudantes, equipe e integrantes que atuam em distintos sistemas alimentares com o intuito de promover aproximações entre as vivências; e (c) refletir sobre o cuidado alimentar e nutricional.

Considerando a quantidade de participantes e a importância de um tempo de qualidade para a conversa durante os encontros, houve uma divisão intencional em subgrupos que garantisse a participação de discentes de vários locais e universidades em cada subdivisão. Cada subgrupo contou com um(a) mediador(a) e



com uma monitora, sendo um total de seis com nomes escolhidos pelos próprios participantes: 1) Além das Maças; 2) Simpatizada; 3) Nutriversidade; 4) Almoço de Domingo; 5) Soborô e 6) Fênix. De modo geral, os encontros tiveram rodas de conversa (MOURA & LIMA, 2014) que ocorreram neste espaço e as(os) participantes foram sempre as(os) mesmas(os) para criar vínculo e possibilitar um espaço mais confortável para o diálogo.

## Resultados

O planejamento dos encontros foi norteado por uma *artesanía metodológica*, promovendo uma constante avaliação e revisão do que era proposto após a realização de uma oficina. Quando a equipe percebia a necessidade de modificar algo inicialmente pensado, isso era feito de forma coletiva, considerando também os relatos dos(as) participantes sobre o percurso realizado. Como atividade do elemento “b”, os “Diálogos com as(os) distintas(os) integrantes dos sistemas alimentares” tiveram o propósito de promover um momento de contato de atrizes(atores) envolvidas(os) nos sistemas alimentares com as(os) participantes.

Inicialmente, cada docente da Universidade realizou uma conversa com os participantes do ciclo de oficinas da sua instituição com o intuito de explicar como seria a atividade. As(Os) estudantes de cada universidade se reuniram em duplas ou trios e juntos elas(os) selecionaram uma(um) integrante do sistema alimentar presente na sua localidade para escutar e dialogar sobre seus modos de sentir, pensar e agir ante à comida e ao comer. Foi sugerido que fossem escolhidas pessoas que trabalham em variados espaços e contextos desses Sistemas Alimentares e que fosse feito um exercício para identificar atores pouco usuais. A recomendação principal foi que este momento fosse um espaço de escuta atenta e de interação presencial não apenas com a pessoa escolhida, mas com o local que ela ocupa. Foi solicitado que os registros (escritos ou fotográficos) fossem realizados apenas com autorização destas(es) integrantes, de forma complementar à escuta e a interação, e que os estudantes não se apresentassem como estudantes de nutrição, para que o diálogo não fosse enviesado. Foram sugeridas algumas questões a serem utilizadas, a saber: *Como você vê a relação do seu trabalho com a alimentação das pessoas que frequentam este ambiente? O que a comida/alimento significa para você? Como você vê a importância da comida e da alimentação no mundo e na sua vida?.* Além disso, reforçou-se também que as(os) estudantes poderiam construir perguntas diferentes e adaptar a atividade conforme as suas possibilidades e com o contexto da(o) integrante escolhida(o).

A atividade foi realizada com o acompanhamento das monitoras do projeto que ficaram disponíveis para tirar dúvidas que surgiram no decorrer da ação e que também mobilizaram as(os) discentes a se organizarem na escolha da(o) integrante e na realização do diálogo. Após a realização do diálogo, os grupos (trios ou duplas) preencheram o *Jamboard* do seu subgrupo disponível antecipadamente, sendo base para a roda de conversa ocorrida nos subgrupos da terceira oficina. Ambos também tiveram questões geradoras, sendo: a) *Como descreveria o ambiente que visitou?;* b) *Quais foram as pessoas com as quais dialogaram? O que elas faziam?;*



c) Como estes integrantes, as pessoas que frequentam o local visitado, e este local se relacionam?; e d) Que opiniões e relatos delas(es) se destacaram sobre a comida, o comer e a alimentação?.

Na roda de conversa, houve a adição de duas perguntas norteadoras para as(os) estudantes: *em que medida a minha formação está me preparando para um encontro/diálogo significativo com esses(as) sujeitos? Que outras reflexões essa experiência provocou em você?*. A conversa durou cerca de uma hora e vinte minutos sendo permeada pela apresentação em tela dos *jamboards* (figura 1) preenchidos e dos depoimentos das(os) estudantes participantes das atividades. As(Os) integrantes com quem dialogaram foram diversos: cozinheira, vendedor de frutas na calçada no bairro, dono (e vendedor) de frutaria e de lanchonete no entorno das universidades, agricultora familiar, militantes de movimentos (Slow Food, Movimento Sem Terra – MST e Movimento dos Trabalhadores Sem Teto – MTST), participantes de uma horta comunitária, trabalhadora de uma rede de *fast food*, trabalhador de um banco de alimentos, participantes de uma feira local (Feira São Joaquim em Salvador/BA) havendo diálogos com carregador, feirantes e consumidores do local.

Foi possível perceber que as(os) estudantes realizaram a atividade visibilizando locais e atores que estas(es) relataram não terem visto com a mesma profundidade antes desta ação. Além das fotos e dos relatos destas(es) participantes, houve um trio que produziu um vídeo curto sobre a atividade, sendo uma demonstração do potencial da metodologia escolhida. Outras(os) realizaram montagens com as fotos registradas e apresentaram nos *jamboards* dos seus subgrupos.

**Figura 1.** Recortes de registros realizados no *jamboard* por participantes do ciclo de oficinas.



Fonte: Projeto Sentidos do Comer, 2022.

Os relatos das(os) estudantes destacaram a relevância da interação do ponto de vista cultural e político, uma vez que possibilitaram perceber pessoas e processos do sistema alimentar e associá-los a “luta local” pelo direito à comida e o



compartilhar dos relatos proporcionou um encontro das diferentes “lutas” que se tornaram então conhecidas neste coletivo e reconhecidas enquanto uma “luta nacional”. Elas(es) ressaltaram que constatar essas conexões fortalece as lutas subjetivas e locais, gerando um “sentimento de pertencimento”. Além disso, a percepção da diversidade de atrizes e atores no seu próprio sistema alimentar trouxe também o reconhecimento destas pessoas não apenas enquanto integrantes que executam uma atividade em um sistema, mas também os sentidos e significados que as permeiam e que impactam e são impactadas pelo que elas fazem.

Durante a roda de conversa outros pontos também foram trazidos como a presença constante do afeto na experiência das(os) integrantes e locais visitados assim como a necessidade de que a formação do nutricionista tenha um espaço maior para abarcar as complexidades percebidas nesses cotidianos. Destaca-se que os estudantes também perceberam o desafio inerente ao pensar “além do biológico” enquanto isso repercute em estar atento às nossas histórias e às histórias das(os) outras(os). Os diálogos que fizeram evidenciaram histórias de pessoas que se relacionavam com a comida por motivações diversas: sustentar a família, a luta pela terra e pela alimentação adequada e saudável, amor, cuidado, tradição familiar e/ou cultural do local em que se vive, dentre outros (figura 2 e 3).

Por fim, através da integração entre os diferentes relatos e saberes construídos durante os diálogos, as(os) estudantes visualizaram os sistemas alimentares como uma construção de pessoas e práticas coletivamente interconectadas em que os sentidos do comer coexistem.

**Figura 2.** Facilitação gráfica (parte 1) das principais ideias discutidas na roda de conversa dos subgrupos realizada pelo Revelando Ideias.



Fonte: Projeto Sentidos do Comer, 2022.



**Figura 2.** Facilitação gráfica (parte 2) das principais ideias discutidas na roda de conversa dos subgrupos realizada pelo Revelando Ideias.



Fonte: Projeto Sentidos do Comer, 2022.

## Agradecimentos

Agradecimentos à equipe e aos discentes que tornaram o projeto Sentidos do Comer uma realidade e ao Instituto Ibirapitanga que apoiou financeiramente a execução do projeto.

## Referências bibliográficas

FREIRE, Paulo. **Educação como prática da liberdade**. 1. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1967. p. 133.

\_\_\_\_\_. **Pedagogia da autonomia**. 58. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997. p. 144.

\_\_\_\_\_. **Pedagogia do oprimido**. 11. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1987. p. 107.

MOURA, Adriana Ferro; LIMA, Maria Glória. A reinvenção da roda: roda de conversa, um instrumento metodológico possível. *Universidade Federal da Paraíba. Revista Temas em Educação*, v. 23, n. 1, p. 95, 2014.