

TRABALHOS DOS PROFISSIONAIS DA ÁREA DE NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA
PESQUISA E NA EXTENSÃO PRÊMIO DESTAQUE PROFISSIONAL 2024

Os trabalhos contidos nesta sessão são originais, de acordo como foram apresentados para avaliação e votação no período do prêmio destaque profissional. Estes trabalhos não foram editados nem tiveram seu conteúdo alterado.

Rayane Stephanie Gomes de Freitas



ODS 8 – Trabalho decente e crescimento econômico

- **Justificativa da ação/projeto:**

Este projeto/ação se justifica em virtude da presença de ambientes de produção de refeições permissivos em três âmbitos: a) ocorrência de acidentes de trabalho, b) ocorrência de doenças de transmissão hídrica e alimentar e c) ocorrência de espaços sociais de cozinha precarizados, violentos e desumanizantes para os trabalhadores, em sua maioria, pessoas negras e pertencentes as classes populares.

- **Objetivo da ação/projeto (relacionar ao ODS selecionado):**

Foram realizadas 5 palestras sobre as pesquisas que realizei durante meu mestrado e doutorado. Ambas pesquisas se dedicaram a ouvir a trajetória de vida de trabalhadores de cozinha e a coletar informações de profissionais de todas as posições hierárquicas (formuladores das legislações, vigilância sanitária, professores de pós graduação, graduação, nutricionistas, gerentes, donos de restaurantes, trabalhadores de cozinha, técnicos em nutrição, entre outros) com o objetivo de compreender os motivos pelos quais os aprendizados provenientes dos treinamentos não eram colocados em prática pelos trabalhadores. Este objetivo levava consigo o desejo de investigar a fundo a recorrente culpabilização do trabalhador de cozinha pelos acidentes e DTHAs que ocorrem no ambiente das cozinhas. Como resultado, as discussões transbordaram para o âmbito de precarização, humanização e desumanização dos trabalhadores, permitindo a efetivação de uma discussão interdisciplinar e com componentes interseccionais entre raça, classe e gênero. Este estudo e as palestras efetuadas a partir dele se correlacionam ao ODS 8, uma vez que visam não apenas promover reflexões sobre o Trabalho Decente,

mas também dar recomendações aos profissionais da área para a efetivação de um trabalho digno e com justiça social.

- **Descrição do público-alvo:**

5 palestras foram realizadas para os seguintes públicos: alunos de graduação e pós-graduação do SENAC- São Paulo (2021), participantes (alunos e profissionais da área) da Jornada de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul - Paraná (2022 e 2024), nutricionistas, pós-graduandos e atores da vigilância sanitária no workshop de segurança dos alimentos da Universidade Franciscana - Santa Maria/Rio Grande do Sul, e profissionais da área no CONBRAN 2024 em palestra efetivada.

- **Procedimento/ Metodologia aplicada:**

Durante as palestras foram abordadas as temáticas dentro de um fio condutor que explicou a) as características do trabalho em cozinha, tendo em vista seus aspectos precarizados e as interligações com as questões de raça, gênero e classe, b) demonstrou falas coletadas junto aos trabalhadores para exemplificar as questões abordadas, c) demonstrou por meio de um conceito e metodologia desenvolvidos em minhas pesquisas, como o mapeamento do sistema e a aplicação do conceito de resiliência podem atuar para a compreensão de múltiplos fatores para identificação, preparo e manejo de situações de risco para as DTHAs e risco para a saúde global dos trabalhadores, c) providenciou recomendações práticas para a humanização do trabalho em cozinhas direcionadas aos nutricionistas, legisladores, professores, gerentes, consultorias e auditorias em segurança dos alimentos.

- **Resultado (informar dados numéricos e qualitativos):**

Os resultados advém dos depoimentos efetuados pelos participantes durante os momentos de abertura para perguntas, ou após, diretamente para mim, em um momento mais reservado. São depoimentos que versam sobre a identificação sobre as situações desumanizantes que já passaram nos ambientes de cozinha; sobre como o conteúdo da palestra gera ideias para aplicações práticas; sobre como o conteúdo desperta a reflexão entre a intersecção entre fatores sociais e raciais no campo da segurança dos alimentos; dentre outros.

Tempo de aplicação da ação (relacionar ao ODS selecionado):

A primeira palestra se deu em 2021 e a última em 2024. As palestras tem durações variadas, indo de 30 minutos à 1h30.

- **Coerência da ação desenvolvida conforme o ODS citado:**

O ODS 8, trabalho decente, é um ODS extremamente relevante e pertinente para o campo da segurança dos alimentos. O trabalho pode tanto humanizar, como ser fonte de sofrimentos, doenças, humilhações, angústias e violências. Dentro deste campo, os trabalhadores de cozinha se encontram, de forma recorrente, em ambientes precarizados. Tais palestras buscam promover a discussão e melhores condições de trabalho. Os profissionais responsáveis por essa garantia podem também ser vítimas destes ambientes. Ainda, o ODS 10, redução das desigualdades, vem a acrescentar neste sentido, visto as interligações com questões raciais, sociais, de gênero, e de pessoas com deficiência.

- **Conexão com a Campanha "Nutrição sem Estereótipos" :**

Sou uma mulher negra, militante pelas causas raciais e pela saúde da população negra. Em meu doutorado na Universidade Federal de São Paulo, além de efetivar minha pesquisa, conduzi uma extensão chamada Nutrição Consciência, que trouxe palestrantes de diversas regiões Brasil para discutir questões de gênero, raça e classe em âmbitos da Nutrição. Em minhas pesquisas estas questões estão sempre presentes, fazendo com que as lentes interseccionais sejam aplicadas em todos os contextos. Além disso, sou tutora e professora na Pós-graduação, extensão da UFABC, que oportuniza suporte para que os alunos negros, indígenas, trans, refugiados, com deficiência e pertencentes a outros grupos minorizados, possam ter a chance de entrar nos programas de Mestrado e Doutorado pelo país