

TRABALHOS DOS PROFISSIONAIS DA ÁREA DE NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA
PESQUISA E NA EXTENSÃO

PRÊMIO DESTAQUE PROFISSIONAL 2022

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.

Conselho Regional de Nutricionistas - 3ª Região (SP e MS)

Gestão 2020-2023

Marselle Bevilacqua Amadio



ODS 2 – Fome Zero e Agricultura Sustentável

- Objetivo

Contribuir com ações de segurança alimentar e nutricional em organizações não governamentais (ONGs) parceiras

- Público-alvo

Gestores das ONGs e os seus beneficiários (crianças, adolescentes, cozinheiras, auxiliares de cozinha e o público interessado)

- Procedimento adotado

Atuo como coordenadora do Projeto de Extensão: Estudos Multidisciplinares em Alimentação e Sustentabilidade pelo Centro Universitário Senac há mais de 5 anos. Durante esse período, junto com outros docentes de diferentes áreas de atuação (gastronomia, educação ambiental e educação física) e alunos desenvolvemos diferentes ações de educação alimentar e nutricional para ONGs e instituições parceiras do Senac em prol da melhoria da situação alimentar dos seus beneficiários de forma direta ou indiretamente, através de seus funcionários. Como procedimento, a cada ano uma ONG nova ou a que já fazia parte é contemplada nessa ação, onde objetivos, após reunião com gestores, são determinados e propostos. Os alunos dos cursos interessados em participar se inscrevem no projeto e por meio da orientação da coordenadora, desenvolve ações de educação alimentar e nutricional visando alcançar a segurança alimentar e nutricional e a melhoria da alimentação, oficinas culinárias, elaboração de vídeos, histórias em quadrinhos e e-books.

- Tempo de aplicação da ação

Ação ocorre anualmente desde 2018

- Resultado

Nesses 4 anos foram parcerias com 3 entidades diferentes onde foram adotados os seguintes procedimentos:

ONG 1 - realiza atendimento de crianças de 1 a 5 anos, em situação de vulnerabilidade social de Santo Amaro e Guarapiranga/SP. Nessa ONG foram realizadas oficinas culinárias com crianças onde eles participaram efetivamente da ação e puderam levar as receitas para as famílias. Essas receitas foram baseadas no aproveitamento integral dos alimentos. Além das receitas, foram criados vídeos com historinhas mostrando a inserção do alimento na saúde para essas crianças, através de uma linguagem lúdica e foram realizados teatros de fantoches.

ONG 2 - atende diariamente 280 crianças e jovens da Vila Aparecida/SP através de atividades socioeducativas, oficinas interculturais e refeições completas. Para essa ONG, o projeto participou com as cozinheiras e auxiliares de cozinha contribuindo com a criação de novas receitas e cardápios para o fornecimento dessas refeições completas. Foi elaborado um e-book com receitas e combinações visando o melhor aproveitamento das doações que chegavam e proporcionar ideias mais criativas visando a melhor aceitação das crianças e dos jovens. O feedback dos gestores da ONG foi imediato, mostrando essa maior adesão e o menor desperdício dos alimentos.

- ONG 3 - atende mais de 25 mil pessoas todos os dias com a missão de promover o acesso à alimentação adequada para pessoas em situação de vulnerabilidade e risco social, através do combate ao desperdício de alimentos e da educação nutricional, contribuindo para o desenvolvimento socioambiental. Para essa ONG, as ações e resultados do projeto vêm sendo estipulados a curto, médio e longo prazo. No final de 2021, foi entregue a ONG um e-book interativo com a sistematização de suas receitas e sua padronização técnica. Esse material foi distribuído aos parceiros da ONG e está disponibilizado em seu website para acesso a todos os interessados. O material tem ganhado destaque e elogios por parte dos leitores e interessados. Nesse primeiro semestre de 2022, estão sendo elaborados materiais com a temática boas práticas de manipulação de alimentos que posteriormente serão aplicados em videoaulas curtas e que será disponibilizada no website e também direcionado para os cozinheiros e seus auxiliares dos locais que são assistidos pela ONG. No segundo semestre de 2022, será desenvolvida uma ação sobre como reduzir as perdas na comercialização de alimentos, voltada para varejistas, que fazem a doação dos alimentos a ONG. Além disso, será elaborado um portfólio com orientações práticas de ações de educação alimentar e nutricional para serem aplicadas com as crianças e jovens assistidos pela ONG.