



Conectando vidas
Construindo conhecimento

Salão UFRGS 2021
CONHECIMENTO FORMACÃO INOVAÇÃO

XVII SALÃO DE ENSINO

27/09 a 1/10
VIRTUAL

Evento	Salão UFRGS 2021: XVII SALÃO DE ENSINO DA UFRGS
Ano	2021
Local	Virtual
Título	POLO DA UAB DE TRÊS DE MAIO: UMA ANÁLISE DO CONSUMO E ABASTECIMENTO ALIMENTAR DE ACADÊMICOS DO PLAGEDER NA DISCIPLINA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL
Autores	GABRIELA PEIXOTO COELHO DE SOUZA DEISE DE MOURA TOLFO ROZELAINE RUBIA BUENO D'ALMEIDA DIONE JOEL THOMAS ANDRÉIA VIGOLO LOURENÇO

PÓLO DA UAB DE TRÊS DE MAIO: UMA ANÁLISE DO CONSUMO E ABASTECIMENTO ALIMENTAR DE ACADÊMICOS DO PLAGEDER NA DISCIPLINA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Autoras: Rozelaine R.B. D´Almeida, Deise de Moura Tolfo

Co-autores: Dione Joel Thomas, Andreia Vigolo Lourenço

Orientadora: Gabriela Coelho-de-Souza

Resumo: Este trabalho apresenta uma experiência de pesquisa proposta na disciplina “Segurança Alimentar e Nutricional” do Curso de Bacharelado em Desenvolvimento Rural da UFRGS. A Disciplina teve como enfoque central proporcionar reflexões acerca da construção de políticas públicas para a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), seus elementos conceituais e como elas dialogam com os Sistemas Alimentares. O objetivo da pesquisa foi analisar o consumo e abastecimento alimentar dos 19 alunos do Bacharelado em Desenvolvimento Rural, integrantes do Pólo de Três de Maio. Para tanto, a disciplina em parceria com o Observatório Socioambiental em Segurança Alimentar e Nutricional (ObSSAN) disponibilizou uma planilha na qual cada aluno inseriu e caracterizou alimentos que fazem parte do seu consumo alimentar familiar ao longo de uma semana. A sistematização da planilha evidenciou que 79% dos alunos respondentes são do gênero feminino e 21% do masculino, residentes em treze municípios do estado. Além disso, 200 alimentos são classificados como *in natura* ou minimamente processados (65%), 20 como ingredientes culinários processados (6%), 57 processados (18%) e 33 ultraprocessados (11%). Os dados também apontam que a maioria dos alimentos (89%) é proveniente de sistemas convencionais de produção. Quanto à origem dos alimentos consumidos, 59% são provenientes da agricultura não familiar, enquanto que 41% procedem da agricultura familiar. Em relação aos locais de aquisição dos alimentos, a maioria (44%) foi adquirida em grandes redes de supermercados. Já a produção orgânica não teve destaque expressivo no consumo alimentar, tendo apenas 11% dos produtos consumidos. A relevância do trabalho reside no fato de que os estudos sobre consumo e abastecimento alimentar permitem compreender os sistemas alimentares locais e suas dinâmicas socioprodutivas. Por fim, aponta-se para a necessidade de uma análise mais detalhada, a partir da comparação com os dados de consumo dos demais polos do curso. Isso possibilita traçar interpretações acerca da SAN, a partir de realidades locais; material esse, rico o suficiente para a elaboração de um artigo, que está sendo a próxima etapa entre os autores e o ObSSAN.