



## SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA XXVIII SIC

paz no plural



<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2016: SIC - XXVIII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
<b>Ano</b>	2016
<b>Local</b>	Campus do Vale - UFRGS
<b>Título</b>	Oficinas culinárias em comunidades quilombolas do RS contribuindo para uma maior exigibilidade do direito humano à alimentação saudável
<b>Autor</b>	GABRIELLE GAZAPINA GUIMARÃES
<b>Orientador</b>	MARILDA BORGES NEUTZLING

Oficinas culinárias em comunidades quilombolas do RS contribuindo para uma maior exigibilidade do direito humano à alimentação saudável.

Nome: Gabrielle Gazapina Guimarães

Orientadora: Profa. Dra. Marilda Borges Neutzling

Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Resumo:

Quilombos são núcleos populacionais que, diante da condição de escravidão, constituíram formas particulares de organização social e ocuparam espaços geográficos e estratégicos no Brasil (geralmente em áreas rurais com relativo grau de isolamento geográfico) e vivem desigualdades sociais e de saúde.

Este trabalho faz parte de um estudo maior intitulado “Educação Alimentar e Nutricional em comunidades quilombolas com insegurança alimentar: resgate da cultura alimentar, promoção da alimentação saudável e da exigibilidade do Direito Humano a Alimentação”, realizado em duas comunidades quilombolas do Rio Grande do Sul com alta prevalência de insegurança alimentar e de excesso de peso, e que tem como objetivo desenvolver estratégias de educação nutricional através de processos que promovam o acesso e o consumo de alimentos saudáveis; a valorização de hábitos e tradições culturais; a exibibilidade do direito humano à alimentação e a redução de níveis de insegurança alimentar destas comunidades. Sendo um estudo do tipo antes e depois, com metodologias quantitativas e qualitativas, a pesquisa está sendo desenvolvida em três fases (linha de base, intervenção e estudo pós-intervenção).

O presente trabalho descreve uma das atividades realizadas na fase de intervenção e seus resultados qualitativos. Dados obtidos na linha de base - acerca das práticas alimentares e receitas tradicionais utilizadas pelos quilombolas - subsidiaram a elaboração de seis oficinas culinárias, que abordaram os seguintes temas: identidade étnica; comida como patrimônio; consumo de alimentos ultra processados; consumo de alimentos tradicionais; valorização da identidade étnica através da culinária; e formas de acesso aos programas de combate à fome. Durante todo o período de execução das oficinas, entrevistadores treinados realizaram observações participantes por meio de anotações em diário de campo e organização de grupos focais para avaliação das ações realizadas. Todo o material foi gravado em áudio e posteriormente transcrito para a análise no programa MAXQDA. Como resultado observou-se incremento de conhecimento no que se refere a alimentação saudável e ressignificação dos alimentos tradicionais com identificação de seu valor não apenas nutricional mas também simbólico de patrimônio da cultura afro-brasileira. Entende-se que essa apropriação da relação entre alimentação e identidade étnica contribui para o empoderamento do grupo enquanto coletivo e para a exigibilidade do direito humano à alimentação saudável.