



Alimentação como direito humano e educação: um estudo sobre o conceito de segurança alimentar e nutricional na UFRRJ

Pedro Henrique Oliveira Mattosinhos¹, Valéria Ruschid Tolentino² e Beatriz de Sá Rosa³.

¹Mestrando em Economia pela Universidade Federal Fluminense (UFF). E-mail: pedrohmart@gmail.com; ²Doutora em Nutrição pela Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP). E-mail: valeria.tolentino.ufrj@gmail.com; ³Graduanda em Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ). E-mail: beatriz0701@gmail.com.

Resumo: Esta experiência teve por finalidade analisar o domínio do conceito de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) entre os discentes da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Questionários foram aplicados a diferentes cursos de graduação no ano de 2016, com objetivo de determinar a proficiência ao conceito, a exposição dos estudantes ao tema na instituição e a percepção de relevância do tema na formação. Identificamos conhecimentos incompletos, com uma marcante tendência de foco em aspectos sanitários e percepção de reduzida exposição ao tema na universidade, seja em disciplinas, projetos de extensão ou pesquisa. Constatamos que no espaço de educação formal investigado, o alimento tratado como direito humano cuja produção e consumo envolve sustentabilidade nas dimensões ecológica, econômica, social, cultural, política e ética, ainda não se estabeleceu como eixo de formação, ocorrendo predominantemente por outras formas de conhecimento e aprendizagem.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional; Direito humano à alimentação adequada; Educação.

1. Introdução

Principalmente a partir dos anos 2000 a produção orgânica e agroecológica ocupa espaço nos debates dos mais diferentes fóruns acadêmicos, políticos e sociais, o que resulta em legislação específica e políticas públicas para estímulo a este modelo de produção. Neste contexto, conjugando concepções e princípios na defesa da forma de produção agroecológica de alimentos, a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) também conquista visibilidade e se faz presente em organizações nos



diferentes níveis de governo em busca da promoção da alimentação como direito humano Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA).

Publicado no diário oficial de 04 fevereiro de 2010, a emenda Constitucional nº 64/2010, modificou o art. 6º da Constituição de 1988 no intuito de incluir o direito à alimentação na categoria dos direitos sociais. Diz, portanto, o Artigo 6, já modificado:

São direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição (BRASIL, 1998, p. 19 - grifo do autor).

A alimentação, como direito social consagrado na Constituição Federal, gera, portanto, uma obrigação institucional de garanti-la para todos os cidadãos brasileiros. Esta concepção foi desenvolvida em um contexto de participação social cujo mais notável fruto foi a lei orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional, de nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que trouxe a criação de um Sistema Nacional de Segurança Alimentar (SISAN) que inclui, dentre outras contribuições, a categorização da alimentação como um direito humano e a segurança alimentar como a manifestação deste direito em um contexto de participação da sociedade. Temos, portanto, a segurança alimentar definida institucionalmente no artigo 3º desta lei, que segue:

A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (BRASIL, 2006, p. 2).

Esta definição abarca, de modo amplo, os aspectos de produção agroalimentar e a ampliação das condições de acesso alimentício e hídrico por meio da produção, do processamento, da industrialização, da comercialização, com atenção a geração de empregos e redistribuição de renda. Abarcando ainda a conservação da biodiversidade e uso sustentável dos recursos, a garantia da qualidade biológica, sanitária, nutricional e tecnológica dos alimentos, e também a implementação de políticas públicas e estratégias participativas de produção, comercialização e consumo dos alimentos, com atenção a aspectos culturais e de acesso a informação (BRASIL, 2006).



Dentro deste processo de construção de modelos de desenvolvimento sustentável e alimentação saudável, consolida-se o Plano Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (PLANAPO), de 2013 a 2015, que elucidou orientações com foco na promoção da soberania e segurança alimentar e nutricional e na garantia do direito humano à alimentação. Desta forma, estimula produzir e fornecer alimentação adequada e saudável a população brasileira, baseando-se no desenvolvimento sustentável, na melhor qualidade de vida ao possibilitar alimentos saudáveis e manejo adequado dos recursos naturais (PLANAPO, 2015).

Se a lei orgânica de segurança alimentar e nutricional (LOSAN) e o Decreto nº 7.272/2010 norteiam a alimentação saudável a partir do foco em agroecologia e sustentabilidade, torna-se imprescindível a formação de pessoas capacitadas para a concretização de políticas públicas e programas a partir dos princípios colocados. Coloca-se, portanto, a necessidade da apropriação correta e completa do conceito de Segurança alimentar e nutricional (SAN) por parte dos profissionais que trabalharão e terão impacto sobre ela.

A ausência deste domínio traz o risco da perda de eficiência de políticas públicas, de estratégias de produção e comercialização e, ainda, de baixo impacto social nesta esfera. Este trabalho buscou analisar como estudantes do ensino superior, de universidade pública tradicionalmente vinculada às questões do campo e da produção de alimentos, tem absorvido conhecimentos e compreendido a dimensão da segurança alimentar e nutricional e seu vínculo com o modelo de produção de alimentos que considere diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

2. Descrição e reflexões sobre a experiência: metodologia utilizada

A pesquisa foi realizada com uma coleta de dados por meio de duzentos questionários respondidos presencialmente e via internet por alunos e alunas de graduação, no período de 25 de junho de 2016 a 06 de setembro de 2016, cujo intuito foi analisar a existência ou não de deficiências ou



restrições destes alunos quanto ao acesso e entendimento sobre o conceito intersetorial e sistemático de segurança alimentar, conforme contemplado na legislação brasileira.

Escolhemos para o local desta pesquisa o campus Seropédica da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ) por esta instituição de ensino possuir tradição nos campos de conhecimentos sobre questões agrárias, agroecológicas e do desenvolvimento rural. Além disso, a universidade está vinculada de forma direta ao Colégio Técnico da UFRRJ, referência na oferta do curso Técnico em Agroecologia. A universidade conta com trinta e nove cursos de graduação, dos quais trinta e dois foram representados em nosso universo de respondentes, incluindo graduandos que se tornarão profissionais atuando em setores que lidam direta e/ou indiretamente com a temática da Segurança Alimentar e Nutricional e da Agroecologia.

Em nosso questionário identificamos o perfil do estudante por meio do curso, período e perspectiva de atuação; averiguamos sua proficiência no conceito de segurança alimentar com a utilização de listagem de aspectos componentes do conceito que deveriam ser marcados pelo respondente; identificamos a percepção da relevância deste tema na formação e atuação profissional, com uso de escala de sete pontos do muito relevante até sem relevância; identificamos a origem/fonte da conceituação internalizada pelo aluno (disciplina obrigatória/ optativa, busca pessoal, conhecimento popular) e a percepção do aluno sobre sua exposição acadêmica ao tema na UFRRJ com escala de sete pontos, do muito tratado até o nunca tratado.

O perfil dos discentes que responderam ao questionário indicou, quanto aos cursos de graduação participantes, uma (1) ocorrência para Administração Pública, Arquitetura e Urbanismo, Belas Artes, Biologia, Ciências da Computação, Ciências Contábeis, Física, Geografia, Hotelaria, Jornalismo, Letras, Matemática e Química; Duas (2) ocorrências para História; Três (3) para a Licenciatura em Ciências Agrícolas; Quatro (4) para Direito, Educação Física, Engenharia Agrícola e Ambiental, Sistema de informática e Zootecnia; Cinco (5) para Psicologia; Sete (7) para Medicina Veterinária; Oito (8) para Relações Internacionais; Dez (10) para Engenharia de Agrimensura e Cartográfica; Quatorze (14) para Administração; Quinze (15) para Engenharia Química; Vinte e um (21) para Agronomia; Vinte e três (23) para Ciências Econômicas e; Vinte e cinco (25) para Engenharia



de Alimentos e Engenharia de Materiais. Apesar da diversificação de áreas de formação apresentadas, 47% dos respondentes estiveram relacionados à engenharia de alimentos, engenharia de materiais, agronomia e ciências econômicas.

Em relação ao período dos discentes, 26,3% dos respondentes estão cursando entre o primeiro e o terceiro período, 26,8% estão entre o quarto e o sexto período, 29,3% entre o sétimo e o nono período e 17,6% afirmaram estar no 10º período ou superior. Desta forma, considerando que mais de 70% estava acima do quarto período e, tendo em vista o tempo médio para conclusão dos cursos, constata-se que a maioria dos respondentes estavam pelo menos na metade do tempo de sua formação profissional.

No que tange às preferências de participação no mercado de trabalho, foi observado que 17% dos respondentes ainda não possuem preferência quanto ao setor que gostariam de trabalhar, 31,5% gostariam de trabalhar em empresas (com destaque para a grande composição de alunos de engenharia de alimentos e administração), 43,5% dos respondentes gostariam de trabalhar no setor público (com destaque para alunos de economia e engenharias) e que 8% tem interesse em trabalho no Terceiro setor (com destaque para discentes de Relações Internacionais).

Para todos esses respondentes, foram feitas duas perguntas diretas quanto ao conceito de segurança alimentar. A primeira pergunta feita foi “O que você entende por Segurança alimentar e Nutricional?” com cerca de oito possíveis marcações oriundas do desmembramento de aspectos presentes na LOSAN com pontos integrados a efetivação da produção/soberania alimentar a partir do foco/da base na agroecologia e no referencial bibliográfico empregado. Os respondentes possuíam a liberdade de marcar mais de uma opção, e de, inclusive, marcar todas as opções o que apenas 1,5% (03) dos respondentes fizeram. Dentre o universo de duzentos discentes de graduação que responderam ao questionário, 73,7% (151) marcaram a opção “A garantia de que não há contaminação química, física ou microbiológica nos alimentos” e apenas 24,9% (51) dos respondentes marcaram a opção “A garantia de acesso físico e econômico regular e permanente à alimentação“. Dentre as demais alternativas, 45,9% (94) marcaram a opção “A garantia de que há o suprimento das necessidades nutricionais dos indivíduos”, 29,8% (61) marcaram a opção “A garantia do abastecimento regular de alimentos a uma população”, 9,8% (20) marcaram a opção “A garantia do respeito a uma alimentação norteada pela



cultura de uma população”, 12,7% (26) marcaram a opção “A garantia de alimentos produzidos com respeito a manutenção da agricultura familiar local”, 13,7% (28) marcaram a opção “A garantia da independência e segurança do abastecimento alimentar de um país” e 27,8% (57) marcaram a opção “A garantia de produção considerando o meio ambiente e a biodiversidade”.

Destaca-se aqui a incompletude de entendimento da grande maioria dos estudantes, pois em um universo de duzentos indivíduos, houve omissão de aspectos relevantes por parte de cento e noventa e oito deles. Ademais, é notável a tendência de ainda se considerar como Segurança Alimentar e Nutricional apenas o eixo de “garantia de que não há contaminação química, física ou microbiológica nos alimentos”, o que omite muitas outras características do conceito e o relaciona especificamente com questões de ordem técnica. A segunda característica mais considerada foi a “A garantia de que há o suprimento das necessidades nutricionais dos indivíduos”, com a identificação de 45,9% dos respondentes. O resultado aponta para uma visão que desconsidera dimensões econômicas, políticas, culturais e ambientais da segurança alimentar, e por consequência, dimensões agroecológicas.

Os aspectos menos considerados pelos respondentes coincidem com abordagens cuja inclusão no conceito de SAN se deu a partir das discussões dos anos 1990, quando fatores como o acesso econômico e a soberania alimentar passam a compor as disputas na construção do conceito. O resultado inquietante indica uma visão limitada e/ou desatualizada da abordagem que é legitimada pela legislação brasileira e serve de base às políticas públicas de promoção do acesso à alimentação adequada em vigência no Brasil.

No intuito de reafirmar nossa averiguação, foi feita uma segunda pergunta quanto aos aspectos componentes da SAN (sanitários, nutricionais, socioeconômicos, ambientais, culturais, tecnológicos, produtivos, agrários, hídricos e outros), na qual novamente os respondentes possuíam a liberdade de marcar mais de uma opção, e de, inclusive, marcar todas as opções caso o desejassem. Embora surpreendentemente esta abordagem tenha se revelado capaz de inspirar 12,5% (25) dos respondentes a marcar todos os aspectos apresentados (provenientes da LOSAN), em contrapartida com a primeira pergunta em que apenas 1,5% marcaram todas as opções, ainda assim, revela a baixa compreensão do domínio da amplitude do conceito pela grande maioria dos estudantes (87,5%). E isto se torna ainda



mais instigante porque as opções de resposta presentes nessa questão conversam diretamente com as opções de resposta da questão anterior, pois possuem o mesmo objetivo: revelar o domínio do discente acerca do conceito de SAN.

Na segunda pergunta, o respondente deveria marcar completando a sentença: “O conceito de Segurança alimentar e Nutricional abrange aspectos:” sanitários, nutricionais, socioeconômicos, ambientais, culturais, tecnológicos, produtivos, agrários, hídricos. Obtivemos 86,3% (177) que marcaram aspectos sanitários, 88,8% (182) marcaram aspectos nutricionais, 52,7% (108) marcaram aspectos socioeconômicos, 58% (119) marcaram os aspectos ambientais, 28,3% (58) marcaram os aspectos culturais, 42,9% (88) marcaram os aspectos tecnológicos, 59% (121) marcaram os aspectos produtivos, 55,1% (113) marcaram os aspectos agrários, 41,5% (85) marcaram os aspectos hídricos e 1,5% (3) marcaram outros aspectos.

Nota-se novamente uma tendência de predominância dos aspectos sanitários e nutricionais como mais recorrentes nas respostas, o que denota as limitações presentes nas conceituações de SAN internalizadas pelos discentes que responderam o questionário. Os resultados indicam, portanto, que a compreensão da amplitude da abordagem da SAN ainda não faz parte do domínio dos estudantes entrevistados.

Após as questões para avaliar o conhecimento acerca do tema SAN, os estudantes foram questionados sobre a origem de seus conhecimentos sobre esse conceito. Nesta pergunta, 2,9% dos respondentes afirmaram que seus conhecimentos (não necessariamente completos ou corretos) advinham da participação em disciplinas optativas de seus cursos, 19,5% afirmaram que foram apresentados ao conceito (não necessariamente completo ou correto) em disciplinas obrigatórias do curso, 27,8% obtiveram conhecimentos (não necessariamente completos ou corretos) por meio de busca pessoal e que 43,9% afirmaram que seu entendimento sobre SAN era fruto de um “conhecimento popular”. Os resultados apontam a pouca interação e contato dos alunos com a temática na UFRRJ, pois apenas em 22,4% dos casos a conceituação internalizada do tema foi fruto de uma iniciativa de seus professores e coordenadores ao ofertar essas disciplinas, enquanto 43,9% (87 respondentes) o



obteve via conhecimento popular. Nota-se, especialmente, o limitado contato desses alunos com a SAN em disciplinas optativas, que pode ser fruto de falta de interesse ou de falta de oferta.

No intuito de descobrir mais sobre a origem dos conhecimentos dos alunos de cada curso, foi feito o desmembramento que relaciona curso de graduação do aluno com a origem de seu conhecimento sobre SAN. Isto possibilitou a observação de padrões específicos de cada curso e identificar os mais peculiares como, por exemplo, a maioria dos alunos entrevistados do curso de economia que obteve seus conhecimentos através de “conhecimento popular”(39%) e “busca pessoal”(52%) e os alunos de engenharia de materiais, que obtiveram através de “conhecimento popular”(59%) e “busca pessoal”(40%). O curso cujos conhecimentos sobre o tema foram obtidos com mais frequência em disciplinas obrigatórias foi o de Engenharia de Alimentos (73% para disciplinas obrigatórias e 24% para “busca pessoal”). Quanto aos alunos de administração, suas fontes deste conceito são, em grande parte, frutos de “conhecimento popular” (71%), havendo inclusive poucos oriundos de busca própria(apenas 7%), o que pode revelar pouco interesse pelo tema. Agregadamente, há muitos alunos de todos os cursos buscando esse conhecimento por conta própria (28,5%) ou assumindo como o conceito correto o que lhes chega como conhecimento popular (43,5%). Como destaque destas observações, houve um (1) discente que respondeu que seus conhecimentos em SAN advinham de um projeto de extensão, este discente é do curso de Administração Pública.

Outro aspecto levantado refere-se à intensidade que o discente considera que este assunto é abordado na UFRRJ para o qual foi usada a escala de um a sete cujas possíveis respostas possuíam a gradação um referente ao mínimo de intensidade e sete ao máximo de intensidade. Dos duzentos discentes que responderam ao questionário, 62% consideraram a intensidade deste assunto na UFRRJ entre os níveis um e três, ou seja, pouco intensos; 32,5% responderam quatro ou cinco, o que corresponde a intensidade média e; 5,5% responderam seis ou sete, ou seja, muito intenso. Estes números demonstram a pouca visibilidade do tema SAN na UFRRJ. Importante destacar que dentre aqueles que responderam entre um e três, há predominância de que tenham declarado ter obtido seus conhecimentos sobre o tema por meio de “conhecimento popular” ou “busca pessoal”, sem apoio da UFRRJ.



A questão sobre a relevância do tema da SAN para seu curso/profissão, cuja resposta foi dada em uma escala com gradação de um a sete, onde número um refere-se a “pouco relevante” e o número sete refere-se a “muito relevante”, possibilitou observar que, marcando “pouco relevante” (escolha do número um) houve um total 15,6% dos alunos, para os números dois, três, quatro, cinco, seis e sete, foram 10,2%, 12,7%, 11,2%, 6,8%, 9,3% e 34,1%, respectivamente. Destacou-se, portanto, a indicação seis e sete que juntas significam 43,4% dos entrevistados e demonstram que significativo número de estudantes consideram o tema relevante ou muito relevante para sua formação/atuação.

Comparando a alta porcentagem de alunos (62%) que consideram que o tema SAN não é tratado com intensidade e visibilidade na UFRRJ, percebemos uma alta porcentagem de alunos que consideram que este tema tem muita relevância em seus cursos/carreiras. Logo, pode-se constatar um descompasso entre as expectativas e encaminhamentos da formação efetiva. A Tabela 1 (anexo) apresenta a relação entre a relevância dada ao tema, pelos alunos, e a intensidade com que este tema é trabalhado na universidade. É possível observar ainda, a diferença entre a média, em uma gradação entre um e sete, da relevância que os alunos dão ao assunto, é de 4,4950 e a média que os alunos dão, em uma gradação entre um e sete, da intensidade que com que percebem que o assunto é tratado na UFRRJ, é 3,0300. Esta comparação esclarece a lacuna de expectativas e de acesso ao conceito de SAN no ambiente estudado.

Como forma de refinar esta análise, desmembramos as respostas referentes à relevância para o curso, com relação ao curso do respondente. Sendo assim, foi possível observar que há uma certa distribuição equitativa na grande maioria dos cursos, com uma tendência a julgarem ter pouca relevância nos cursos de Administração, Engenharia de Agrimensura e Cartográfica, Engenharia de Materiais e Economia, contrastando com alguns cursos cujos alunos julgam haver muita relevância, como Agronomia e Engenharia de Alimentos. Esses dados revelam uma tendência dos alunos de cursos relacionados diretamente à produção e beneficiamento dos alimentos a julgarem que SAN oferece muita relevância às suas formações, enquanto cursos mais relacionados à discussões acerca do acesso físico e econômico ao alimento, à logística e à garantia de abastecimento a julgarem haver pouca



relevância para seus cursos/formação, expondo novamente o equívoco identificado com a caracterização da SAN no ambiente acadêmico estudado.

3. Diálogo com os princípios e diretrizes da Educação em Agroecologia

Considerando as orientações e valores que norteiam os princípios e diretrizes da Agroecologia elaborados no I Seminário Nacional de Educação em Agroecologia (ABA, 2013), cujos eixos englobam o princípio da vida, da diversidade, da complexidade e da transformação, vislumbra-se a relação direta com a promoção da segurança e soberania alimentar. A complementaridade pode ser reforçada ao tomar o marco teórico da construção do conceito de segurança alimentar.

Segundo Kepple e Segall-Corrêa (2011) este é um conceito abrangente e interdisciplinar cuja abordagem no Brasil é um desafio porque

(...) cada área de conhecimento envolvida, como economia, direito, agricultura, educação, saúde, nutrição, assistência social, sociologia, antropologia e psicologia, entre outras, desenvolve sua própria perspectiva e expectativa na compreensão e utilização desse conceito, o que equivale a dizer que tem um marco teórico particular (KEPPLE; SEGALL-CORRÊA, 2011, p. 2).

Entretanto, cada um desses marcos conceituais e disciplinares, assim como seus indicadores específicos, quando utilizados isoladamente, não são suficientes para a compreensão sistêmica deste conceito. Dos Anjos e Burlandy (2010, p. 1) destacam que a própria abordagem contida na LOSAN é fruto de um processo político institucional em curso desde a década de 1990 e que “envolveu diversas organizações da sociedade civil, instituições e movimentos sociais que se articularam e construíram redes de políticas em torno desse tema”, justamente objetivando construir essa compreensão sistêmica que se consolidou na lei brasileira.

Considerando que a formulação de um conceito como o de segurança alimentar se dá pelo processo de construção coletiva envolvendo atores provenientes de formações diversas, com concepções variadas e envolvendo também a intersetorialidade, os princípios norteadores assumem grande significado neste processo e unificam os espaços de disputa em torno do princípio da vida, da



diversidade, entre outros. O conceito aqui formulado, portanto, certamente possuirá inúmeras dimensões e eixos com focos específicos. Estes eixos foram levantados na etapa preliminar deste projeto por meio de pesquisa bibliográfica para compreender melhor cada aspecto da LOSAN e servir de base para a construção do questionário.

Dentre os principais autores pesquisados estão Taddei et al. (2011), Paulillo e Almeida (2005) e Menezes (1999). Segundo Taddei et al. (2011), as dimensões de segurança alimentar podem ser diferenciadas em quatro categorias. A primeira é nomeada de disponibilidade do alimento, que é focado na produção e/ou importação suficiente de alimentos para toda a população, além de sistemas de armazenamento e distribuição. A segunda dimensão é nomeada de acesso (físico e econômico) ao alimento, focando no acesso ao alimento em quantidade suficiente, com qualidade nutricional, respeito cultural e obtido de maneira socialmente aceitável, envolvendo também os aspectos de renda e preços. A terceira dimensão é nomeada de utilização dos nutrientes, focada na utilização dos nutrientes dos alimentos, com atenção microbiológica e na saúde dos indivíduos. E a quarta dimensão é nomeada estabilidade de disponibilidade, acesso e utilização do alimento, que tem atenção ao elemento temporal dos três aspectos anteriores, em um aspecto de sustentabilidade da ação alimentar.

Já Paulillo e Almeida (2005) subdividem a segurança alimentar em cinco eixos: o primeiro eixo refere-se ao aspecto nutricional e farmacêutico do alimento; o segundo eixo foca a questão da higiene microbiológica dos alimentos; o terceiro eixo refere-se ao aspecto ecológico e ambiental; o quarto eixo refere-se ao aspecto da autenticidade do alimento (incluindo a questão cultural) e; o quinto e último eixo é o da solidariedade, que inclui valores morais e ideológicos de uma população, este último eixo envolve o consumo socialmente correto e comércio justo.

Para Menezes (1999, p. 1), o conceito comporta aspectos de “acesso, qualidade e disponibilidade em termos de suficiência, continuidade e preços estáveis e compatíveis com o poder aquisitivo da população”, deixando claro, ainda, a relevância da Segurança Alimentar e Nutricional como um meio e um fim para o desenvolvimento de uma população. O autor expõe a pluralidade de significâncias desse conceito e a contínua construção de um entendimento que contemple todas as esferas que envolvem esse tema. Todos esses desdobramentos mostram a pluralidade de significados



que se somam e se complementam na formulação do conceito de segurança alimentar, bem como sua estreita relação com uma forma de produção de alimentos com base nos princípios e diretrizes da agroecologia.

Nossa perspectiva foi verificar em que medida os espaços de Ensino Superior têm favorecido a compreensão da segurança alimentar e nutricional no sentido de promover a formação de profissionais comprometidos com a abordagem da alimentação como direito humano, e num processo de desenvolvimento que considere práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. Acreditamos que a deficiência de formação no tocante ao entendimento da dimensão e abrangências da segurança alimentar pode se traduzir em disfuncionalidades nas atuações acadêmicas e profissionais dos discentes que, de fato, a tenham. Toda a amplitude do conceito e a consolidação dos direitos que a ele se referem podem se colocar na sociedade de maneira fragilizada caso não haja uma completa apropriação desta significância e da importância que tem em nossa sociedade.

4. Considerações finais

Como resultado da pesquisa, foi possível identificarmos que há limitado domínio do conceito de SAN entre os estudantes de graduação da UFRRJ, com uma marcante tendência à baixa compreensão de todos os aspectos formadores do conceito de SAN, conforme previstos em lei brasileira. Constatamos percepção de reduzida exposição ao tema na universidade, bem como incidência maior de busca dos estudantes por conhecimentos sobre SAN “por conta própria” ou “por conhecimento popular” e pouco contato com o conceito por iniciativa institucional, seja em disciplinas, projetos de extensão ou pesquisa.

Os resultados permitem concluir que no espaço de educação formal estudado, o alimento tratado como direito humano cuja produção e consumo envolve sustentabilidade nas dimensões ecológica, econômica, social, cultural, política e ética, ainda não se estabeleceu como eixo de formação, ocorrendo predominantemente por outras formas de conhecimento e aprendizagem. Do



ponto de vista da necessária formação de quadros para ocupar espaços sociais na efetivação dos princípios da agroecologia promovendo o acesso à alimentação saudável, os resultados indicam situação desfavorável quanto à educação formal.

Referências

BRASIL. *Constituição da república federativa do Brasil*. Brasília: 1988. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm. Acesso em 02 de setembro de 2016.

BRASIL. *Lei Nº 11.346, de 15 de setembro de 2006*. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/111346.htm> Acesso em 02 de setembro de 2016.

DOS ANJOS, Luiz Antonio; BURLANDY, Luciene. *Construção do conhecimento e formulação de políticas públicas no Brasil na área de segurança alimentar*. In: *Ciência e saúde coletiva* v.15, p. 19-30. 2010.

KEPPLE, Anne Walleser; SEGALL-CORRÊA, Ana Maria. *Conceituando e medindo segurança alimentar e nutricional*. In: *Ciência & Saúde Coletiva* v.16, p. 187-199. 2011.

MENEZES, F. *O conceito de segurança alimentar*. In: *ACTIONAID Brasil. As faces da pobreza no Brasil – programa de trabalho*. Rio de Janeiro: ACTIONAID, p. 59-112. 1999.

PAULILLO, Luiz Fernando; ALMEIDA, Luiz Manoel. *Redes de segurança alimentar e agricultura familiar: a merenda escolar como instrumento de desenvolvimento local*. *Cadernos de Debate* 11.1, 2005.

PLANAPO. *Plano nacional de Agroecologia e Produção orgânica*. 2013-2015. Disponível em: http://www.mda.gov.br/portalmda/sites/default/files/ceazinepdf/cartilhalt_PLANO_NACIONAL_DE_AGR-379811.pdf> Acesso em 02 de setembro de 2016.

TADDEI, José Augusto; LANG, Regina Maria Ferreira; SILVA, Giovana Longo; TOLONI, Maysa Helena de Aguiar. *Nutrição em saúde pública*. Editora Rubio. Rio de Janeiro: 2011.

ANEXO



Estatísticas Descritivas					
	N	Mínimo	Máximo	Média	Desvio Padrão
Qual a relevância do assunto "segurança alimentar e nutricional" para seu curso/profissão?	200	1,00	7,00	4,4950	2,28826
De 1 a 7, com qual intensidade você considera que esse assunto é tratado na UFRRJ?	200	1,00	7,00	3,0300	1,50346

Tabela 01. Desvio padrão sobre a abordagem da relevância de Segurança Alimentar e Nutricional para o curso/profissão, e para a intensidade que o assunto é tratado na UFRRJ

Fonte: Elaborado pelos autores.