

**Grupo de Estudo em Segurança Alimentar: Assistência a Agricultores Familiares, Manipuladores de Alimentos e Estudantes do Norte de Minas Gerais**

*\*CRUZ, Aline Luciane de Moura<sup>1</sup>, VIRGINIO JUNIOR, Gercino Ferreira<sup>2</sup>, DINIZ, Talyanne Thays<sup>2</sup>, FERREIRA, Érika Nilza Moller Batista<sup>3</sup>, FRANCA, Mariana Almeida<sup>3</sup>, CARMO, Tiago Vinicius Batista<sup>3</sup>, PAULO, Paula Daiana<sup>3</sup>, SALES Sabrina de Sousa<sup>1</sup>, SILVA, Gleiciane Carla Gomes<sup>3</sup>, BEZERRA, Vinicius Monteiro<sup>2</sup>, RODRIGUES, Rafael Jorge Almeida<sup>3</sup>, OLIVEIRA, Larissa<sup>1</sup>, ALMEIDA, Anna Christina<sup>4</sup>*

1 Aluna do Programa de Pós Graduação em Ciências Agrárias UFMG/ICA

2 Acadêmico do curso de Zootecnia UFMG/ICA

3 Acadêmicos do curso de Agronomia UFMG/ICA

4 Prof. Adj. Dept. Zootecnia UFMG/ICA MG. e-mail: aca2006@nca.ufmg.br

\* autor para correspondência – e-mail: agroaline@yahoo.com.br@yahoo.com.br

**Resumo**

O Grupo de Estudos em Segurança Alimentar (GESA) do Instituto de Ciências Agrárias da Universidade Federal de Minas Gerais ICA/UFMG, Campus regional de Montes Claros-MG foi criado em abril de 2007, e tem como objetivo desenvolver e promover a Segurança Alimentar no norte de Minas Gerais por meio de atividades de pesquisa científica e extensão servindo como oportunidade de treinamento técnico/prático para os alunos dos cursos de graduação, pós-graduação do ICA/UFMG. Para tal, as atividades são desenvolvidas de uma maneira integrada com os projetos pedagógicos dos cursos oferecidos pelo Instituto de Ciências Agrárias da UFMG, que adotam os trabalhos de extensão de forma associada com o ensino e com a pesquisa. O Grupo de estudo atua nas áreas de produção animal, vegetal, higiene e saúde pública.

**Palavras-chave:** Saúde pública, sustentabilidade.

**Contexto**

As bases da Agroecologia estão fundadas na preocupação pela preservação dos recursos naturais e na sustentabilidade dos processos produtivos. Os critérios de sustentabilidade para a agricultura buscam garantir a preservação do solo, dos recursos hídricos, da vida silvestre e dos ecossistemas naturais, e ao mesmo tempo a segurança alimentar.

No cuidado com a produção de alimentos, não considerando a lucratividade e sim a sustentabilidade, a Agroecologia mostra, mesmo em seu pequeno espaço, potencial de transformação social e cultural.

Coloca-se a vida como valor supremo, propiciando assim o equilíbrio do ser humano com a natureza. O acesso à alimentação é um direito humano, na medida em que a alimentação constitui-se no próprio direito à vida. Negar este direito é, antes de tudo, negar a primeira condição para a cidadania, que é o direito a própria vida.

Neste contexto, a FAO define segurança alimentar como a situação em que todas as pessoas têm acesso físico e econômico à alimentação adequada, sem correr o risco de desabastecimento.

Portanto, uma boa alimentação começa bem antes do preparo do alimento. Depende de questões mais complexas como o direito a terra, a água, as sementes e, principalmente, ao conhecimento e condições para produzir o alimento. É disso que trata a Soberania Alimentar.

Partindo destes princípios, o GESA (Grupo de Estudos em Segurança Alimentar), do Instituto de Ciências Agrárias da UFMG, tem como objetivo: desenvolver a promoção de Segurança Alimentar

## Resumos do VI CBA e II CLAA

na região do norte de Minas, por meio de atividades de pesquisa científica e extensão.

### Descrição da Experiência

O Grupo de estudo em Segurança alimentar, atua em diversas atividades desde a sua criação em 2007.

Dentre os trabalhos que se destacaram, realizou-se “A caravana da Segurança Alimentar”. Com a participação dos Grupos de Alunos do ICA/UFMG: Sanileite-Grupo de Estudo em Sanidade e Qualidade do Leite, GEAQUI-Grupo de Estudo em Aqüicultura e NEAAR-Núcleo de Estudos em Aproveitamento Agrícola de Resíduos, Prefeitura Municipal de Montes Claros através, da Secretaria de Municipal de Políticas Sociais, da Secretaria de Agricultura, Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Faculdades de Saúde Ibituruna de Montes Claros-MG foi organizado um evento abordando o tema: Educação em Saúde para Consumidores de Alimentos.

As atividades foram realizadas no período de 10 de maio a 29 de junho de 2008 em seis feiras livres distintas da Cidade de Montes Claros, MG. As Atividades informativas foram desenvolvidas nas áreas produtos de origem animal, produtos de origem vegetal, alimentos embalados, alimentos refrigerados, alimentos orgânicos, técnicas de conservação e manipulação de alimentos e dicas sobre alimentação saudável.

O foco de todas as áreas foi a educação do consumidor para aquisição, manipulação e utilização de alimentos saudáveis visando a promoção de saúde e prevenção de doenças. As áreas trabalhadas foram em um espaço (tenda) com utilização de cartazes, painéis, folders e atividades demonstrativas, teatros, palestras e vídeos referentes a cada área abordada.

Outro trabalho do grupo em parceria com o Projeto de Extensão Sol Nascente, foi promover a segurança alimentar em assentamentos rurais no Norte de Minas Gerais. Foram elaboradas oficinas, com uma proposta de intervenção dialogada e interdisciplinar nos locais.

Participaram do projeto três assentamentos: Sol Nascente, Darcy Ribeiro e Estrela do Norte. O tema central da discussão foi qualidade da água, uma vez que não havia o tratamento de água e os moradores conviviam com as conseqüências negativas desencadeadas por essa realidade.

O GESA juntamente com os assentados identificaram as dificuldades e procuraram medidas preventivas para contribuir com a melhoria na qualidade da água e evitar o comprometimento da saúde dessas pessoas.

No mês de maio de 2008, realizou-se a primeira atividade nos assentamentos: a aplicação do Diagnóstico Rápido Participativo (DRP), para se obter informações sobre a realidade dos assentamentos, promovendo a interação entre os atores locais.

No mês de junho, a segunda atividade, foi uma discussão sobre a importância da água saudável, da adoção de medidas preventivas para preservar as suas fontes e as técnicas de tratamento para evitar doenças de veiculação hídrica. Coletaram-se, ainda, amostras de água para análises microbiológicas.

Em junho houve a terceira visita, com apresentação do resultado das análises das amostras de água utilizando folders e painéis, para as comunidades e reforço da discussão das medidas alternativas para melhorar a qualidade da água dos lugares visitados. Encontrou-se contaminação elevada nas fontes de água do Rio Verde Grande, e contaminação moderada nas caixas d'água e nas cisternas.

## Resumos do VI CBA e II CLAA

Propôs-se o uso de sementes e mudas de moringa, um modelo de filtro feito com garrafa plástica de 2 litros ou garrafa plástica de 20 litros e distribuição de material educativo sobre métodos de limpeza da água para consumo.

A convite do Projeto Jovens Talentos do Instituto de Ciências Agrárias/UFMG o GESA, desenvolveu atividades com estudantes de Escolas Municipais em Montes Claros, MG. O objetivo do trabalho foi de promover aos alunos de 5ª a 8ª série da rede Municipal e área rural, uma aproximação com a área de segurança alimentar e alimentação saudável por meio da integração e familiarização dos alunos com o meio acadêmico, estimulando neles o interesse pelo estudo, promovendo o acesso a práticas laboratoriais e de campo.

Foram selecionados trinta estudantes do ensino fundamental sendo as oficinas ministradas uma vez por semana, com uma turma de quinze alunos no período da manhã e outra de mesmo número no período da tarde, sendo dividido em atividades de 50 minutos cada.

No âmbito da Segurança Alimentar, o GESA promoveu palestras abordando o tema manipulação correta e perigos presentes nos alimentos e higienização de materiais, com uma discussão ao final para que houvesse uma interatividade entre crianças e palestrantes.

Dinâmicas também foram usadas como forma de ensinar e fixar o conteúdo apresentado aos alunos, além de ser apresentado o laboratório utilizado pelo GESA, seus utensílios e atividades realizadas pelo grupo no período. A Educação em segurança alimentar e alimentação saudável é uma atividade imprescindível na educação infantil, contribuindo para a saúde e prevenção de doenças com adoção de hábitos saudáveis.

Em 2009 ocorreu 19ª Semana do Produtor Rural do Instituto de Ciências Agrárias/UFMG no dia 30 de abril a 3 de maio com o tema Meio Ambiente e Produção Sustentável. O grupo organizou dois mini-cursos “Preparo de polpas de frutas regionais”, com carga horária de 8 horas e o mini-curso “Boas Práticas de manipulação e preparo de carne-de-sol serenada”. O mini-curso de carne-de-sol foi direcionado aos comerciantes que atuam na fabricação do produto, alimento que é destaque na produção artesanal no norte de Minas, e o de polpas de frutas, teve a participação de agricultores extrativistas cujo foco foi apresentar aos agricultores os usos de espécies nativas como alternativa econômica sustentável para a região.

O uso do beneficiamento desses frutos pode representar uma opção para agregar valor a produtos da biodiversidade e incrementar a renda de famílias de agricultores da região. O mini-curso contemplou um total de 50 pessoas.

No mês de junho de 2009, realizou-se na cidade de São João da Lagoa a Semana do Meio Ambiente, com atividades em segurança alimentar e meio ambiente. O evento contemplou estudantes da rede municipal e estadual da cidade, o evento proporcionou aos alunos uma instrução e conscientização sobre segurança alimentar: noções de higiene, e alimentação. Foram utilizados teatros de fantoches, distribuição da cartilha “As aventuras do Joca e a Segurança Alimentar”, confeccionada pelos acadêmicos, e trabalhos voltados ao meio ambiente com diversas dinâmicas.

Na comunidade rural do Planalto em Montes Claros-MG, aconteceu um curso de capacitação em boas práticas agrícolas para produtores rurais, sendo a grande maioria, produtores de hortaliças. A capacitação contemplou informações sobre os métodos de cuidados com os alimentos para proporcionar uma melhor qualidade do produto final.

## Resumos do VI CBA e II CLAA

Paralelo a essa atividade foi realizado um curso de aproveitamento integral de alimentos, para o público feminino. Essa capacitação ajudou as participantes a discutirem hábitos alimentares, bem como trocar experiências em relação ao alimento preparado com partes não convencionais como talos, folhas, cascas, sementes. Nesse evento foi distribuída uma cartilha confeccionada pelos acadêmicos do grupo de estudo.

Ainda durante o ano de 2009 serão realizadas visitadas escolas/creches do município de Montes Claros-MG com o desenvolvimento de atividades como: brincadeiras, teatro com fantoches, paródias, dinâmicas, pirâmide alimentar, com promoção da segurança alimentar no intuito de informar o público infantil em relação aos problemas de alimentação, como: desnutrição, obesidade, anemia, verminoses, hipovitaminose A, e outras.

### Resultados

A incorporação de temas como segurança alimentar, transversais ao currículo do ensino fundamental entre escolas e creches, melhora a compreensão dos problemas relacionados a saúde, desde o enfoque preventivo até a promoção de formas saudáveis de vida.

O envolvimento do público jovem nos cursos de capacitação resulta no protagonismo destes junto à suas famílias e comunidades no que diz respeito à segurança alimentar.

As atividades de extensão permitem a integração da universidade com a comunidade, que contribui com suas experiências e conhecimentos acumulados, e somados àqueles produzidos no interior da instituição podem promover mudanças sociais de forma participativa e sustentável.

A educação para manipulação adequada de alimentos pode contribuir para maximizar a segurança do manipulador no manuseio de alimentos, ampliar as perspectivas educacionais deste e fornecer à população um alimento seguro, além da promoção de uma alimentação saudável.

Parte-se do pressuposto de que a capacitação e apreensão de princípios básicos de higiene pelos manipuladores de alimentos são condições básicas para a prevenção da saúde pública relacionada com a Segurança Alimentar.

As ações em educação para a saúde e segurança alimentar tem permitido a construção de uma rede contínua de trocas de informações e de parcerias entre todos os setores envolvidos, a interrupção do processo favoreceria a ruptura nas relações construídas, interferindo na sua eficácia.