

Evento: XXI Jornada de Extensão

ODS: 8 - Trabalho decente e crescimento econômico

RELATO DE EXPERIÊNCIA: APROVEITAMENTO INTEGRAL DE ALIMENTOS NA ASSOCIAÇÃO DE CATADORES DE MATERIAIS RECICLÁVEIS DE IJUÍ (ACATA).¹

EXPERIENCE REPORT: FULL USE OF FOOD IN THE ASSOCIATION OF IJUÍ RECYCLING MATERIALS (ACATA).

Nadine Muller Pereira², Sandra Regina Albarello³, Laís Raquel Schapuiz⁴, Laís Mantovane da Silva⁵, Eilamaria Libardoni Vieira⁶, Júlia Alana Eckhardt⁷

¹ Este Artigo é resultados de Estudos e Pesquisa do Projeto de Extensão da Unijuí denominado de Gestão Social e Cidadania: Economia Solidária.

² Acadêmica do Curso de Nutrição pela Universidade Regional do Noroeste do Estado do RS

³ Mestre, Professora do Departamento de Ciências Administrativas, Contábeis, Econômicas e da Comunicação DACEC/ UNIJUI, Coordenadora do subprojeto GSC-Economia Solidária.

⁴ Acadêmica do Curso de Nutrição pela Universidade Regional do Noroeste do Estado do RS

⁵ Acadêmica do Curso de Jornalismo pela Universidade Regional do Noroeste do Estado do RS

⁶ Nutricionista, professora do curso de Nutrição, Mestre em Ciências dos Alimentos, Doutoranda em Desenvolvimento Regional pela UNIJUI

⁷ Acadêmica do Curso de Ciências Contábeis pela Universidade Regional do Noroeste do Estado do RS

Introdução

O projeto Gestão Social e Cidadania: Economia Solidária na Região Noroeste do Rio Grande do Sul desenvolve pesquisas e atividades de extensão junto a Empreendimentos de Economia Solidária (EES), acompanhando Associações de Catadores de materiais recicláveis, dentre outros empreendimentos. Para a Classificação Brasileira de Ocupações, catador de material reciclável é qualquer profissional que “cata, seleciona e vende material reciclável”, independentemente de estar vinculado a uma associação ou trabalhando informalmente nas ruas (MINISTÉRIO DO TRABALHO, 2007-2017).

No ano de 2019, dentre as atividades desenvolvidas pelo projeto, foi realizada, por iniciativa da bolsista, aproveitando uma atividade da disciplina de Educação em nutrição, do curso de Nutrição, uma oficina sobre aproveitamento de alimentos junto à Associação de Catadores da ACATA Ijuí. Para isso, houve a articulação da bolsista, com o projeto Mesa Brasil que faz a entrega de alimentos via o programa para a ACATA. Também fez parte dessa atividade a Itecsol. O MESA BRASIL SESC é um Programa de Segurança Alimentar e Nutricional voltado para a inclusão social, constituindo-se numa rede Nacional de Solidariedade contra a fome e o desperdício. É um trabalho de compromisso social e tem na parceria, que envolve diversos segmentos da sociedade, a base de sustentação de todas suas ações. Demonstra, na prática, que a união de vários organismos sociais pode responder de maneira eficaz às dificuldades que afligem o país (MESA BRASIL SESC, 2003).

A ideia de realizar a oficina surgiu a partir do relato dos associados da Associação de Catadores de Materiais Recicláveis de Ijuí (ACATA), há uma demanda excedente de doações de frutas que são encaminhadas para eles por meio do Programa MESA BRASIL, porém por não saberem como utilizar toda a demanda que chega até eles, ocorre o desperdício das mesmas.

Para se promover saúde, é necessário entender o processo saúde/doença, uma vez que essa é influenciada pelos determinantes socioeconômicos, culturais e comportamentais, que refletem o saneamento básico, renda, acesso à educação e à saúde, condições de trabalho e moradia, entre outros que atuam diretamente na produção social da saúde (TEIXEIRA MB, et all, 2004). Com todas as

Evento: XXI Jornada de Extensão

ODS: 8 - Trabalho decente e crescimento econômico

difficultades relacionadas a esses profissionais, é evidente a fragilidade em relação aos determinantes sociais, refletindo negativamente em suas condições de vida, saúde, alimentação e trabalho.

A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é a 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 social, econômica e ambientalmente sustentáveis (BRASIL, 2006).

O objetivo geral da aplicação dessa prática foi sensibilizar os associados da ACATA a aproveitar os alimentos de forma integral, apresentando diversas formas de aproveitar os alimentos recebidos na associação, evitando o desperdício e com isso promovendo saúde e a segurança alimentar e nutricional, pois apesar de desempenharem um papel socioambiental essencial para o município de Ijuí, vivem em condições de vulnerabilidade socioeconômica e biológica, pois sua atividade profissional envolve condições de trabalho e de vida precárias e remuneração reduzida, que se refletem na alimentação e na saúde, coincidindo diretamente no aumento da insegurança alimentar e, afetando o acesso, a quantidade e a qualidade dos alimentos.

Palavras-chave: Desperdício de alimentos; catadores de materiais recicláveis.

Keywords: Food waste; recyclable material collectors; University Extension.

Metodologia

Como essa atividade compreendia ações do projeto, articuladas com uma disciplina acadêmica e com o programa, a metodologia pode ser classificada quanto à natureza como aplicada, quanto a abordagem qualitativa, quanto aos objetivos descritiva e quanto aos procedimentos técnicos, pesquisa bibliográfica, pesquisa de campo e pesquisa participante. Assim, primeiramente, o tema foi discutido entre os componentes do grupo, em sala de aula, a partir da proposição da professora da disciplina de Educação em Nutrição, a qual contribuiu na organização das ideias e redação do projeto e em seguida a ideia foi encaminhada para o grupo do projeto GSC.

Para isso, realizou-se busca de materiais científicos em revistas eletrônicas, sites de busca como Scientific Electronic Library Online (SciELO) e Periódicos Capes em língua portuguesa, utilizou-se os descritores para recuperação de dados: “aproveitamento de alimentos”, “desperdício de alimentos” e “catadores de materiais recicláveis”. Concomitante à organização formal da atividade, foi discutida com a equipe do projeto Gestão Social e Cidadania –Economia Solidária, sendo aceita a proposta. Os trabalhos desenvolvidos junto aos empreendimentos econômicos solidários incubados visam a fortalecer os espaços de participação e tomadas de decisão dos associados, à qualificação dos mesmos e das atividades realizadas de modo a promover a qualidade de vida dos envolvidos. Após realizada a atividade junto aos associados, os dados foram tratados de forma qualitativa e os resultados apresentados em forma de relatório em sala de aula para o coletivo da turma.

Resultados e Discussão

Durante o primeiro momento, ocorreu a apresentação dos associados, onde os mesmos se apresentaram profissionalmente para o grupo de acadêmicas e em sequência as acadêmicas também se apresentaram ao restante do grupo.

Figura 01- . Apresentação dos associados e das acadêmicas;

Evento: XXI Jornada de Extensão

ODS: 8 - Trabalho decente e crescimento econômico



Fonte: Autoras, 2019

As acadêmicas apresentaram receitas que seriam elaboradas para que pudesse ser feita a utilização integral dos alimentos recebidos pelo Mesa Brasil. Dentre as receitas foram elaborados os seguintes pratos: pudim de banana, bala de banana e sorvete com banana e frutas.

Figura 02- Oficina de aproveitamento de alimentos;



Fonte: Autoras, 2019

Finalizando a atividade, as acadêmicas montaram uma mesa de degustação das receitas elaboradas e juntamente com os associados degustaram os produtos. Durante a degustação foi realizada uma roda de conversa referente a avaliação dos mesmos frente a prática apresentada pelas acadêmicas.

Figura 03 - Socialização final com confraternização dos lanches elaborados;

Evento: XXI Jornada de Extensão
ODS: 8 - Trabalho decente e crescimento econômico



Fonte: Autoras, 2019
Considerações Finais

A extensão possibilita a formação do acadêmico e prepara, cada vez mais, junto à sociedade como espaço privilegiado de produção do conhecimento significativo para a superação das desigualdades sociais existentes, como prática acadêmica que interliga a Universidade nas suas atividades de ensino e extensão.

A partir da prática realizada e a troca de informações com o grupo foi possível concluir que o desperdício dos alimentos pode ser evitado por meio de um planejamento e de um trabalho educacional na associação, pelo esclarecimento do grupo sobre a utilização dos alimentos, assim como, uma alimentação alternativa pode melhorar a nutrição, auxiliar na economia dos indivíduos e na diminuição do lixo produzido. A prática mostrou-se muito significativa para os associados, que se envolveram e se sensibilizaram com a reflexão sobre uma alimentação mais saudável. Pode-se perceber que muitas informações já são de conhecimento da associação, mas que na maioria das vezes não se traduzem na mudança de práticas. Desta forma, verificou-se que o tema deve ser retomado com novas dinâmicas, reforçando a necessidade de mudanças para hábitos mais saudáveis.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

BRASIL. Lei nº11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional –SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da União.18 set 2006.

MESA BRASIL SESC. Banco de Alimentos e Colheita Urbana: Aproveitamento Integral de Alimentos. Rio de Janeiro: SESC, 2003. 45 p.

MINISTÉRIO DO TRABALHO. Portal Emprega Brasil. Classificação Brasileira de Ocupações (CBO). [S. l.], entre 2007 e 2017. Disponível em: <https://empregabrasil.mte.gov.br/76/cbo/>. Acesso em: 23 ago. 2019.

TEIXEIRA MB, Et all. Avaliação das práticas de promoção da saúde: um olhar das equipes participantes do Programa Nacional de Melhoria do Acesso e da Qualidade da Atenção Básica. Revista Saúde em Debate. 2014

Parecer CEUA: 003/2019