



16º Congresso Brasileiro de Assistentes Sociais

Tema: "40 anos da "Virada" do Serviço Social"

Brasília (DF, Brasil), 30 de outubro a 3 de novembro de 2019

Eixo: Ética, Direitos Humanos e Serviço Social.

Sub-Eixo: Ênfase em Direitos Humanos.

O SERVIÇO SOCIAL E A SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL A EXPERIÊNCIA DO PROGRAMA MINHA CASA MINHA VIDA NA OFERTA DE CURSOS VOLTADOS AO CONSUMO SEGURO E CONSCIENTE DE ALIMENTOS

Claudia Patricia Clérigo¹

José de Souza Diniz Junior²

Andréia Aparecida Mota Furtado Sena³

Resumo: O estudo trata da oferta de cursos na área de alimentação, nos empreendimentos do Programa Minha Casa Minha Vida em Bauru (SP), com objetivo de promover a saúde, a melhoria na qualidade de vida, práticas de hábitos saudáveis de consumo de alimentos, segurança alimentar, fomentar a geração de trabalho, renda e inclusão produtiva.

Palavras-chave: Programa Minha Casa Minha Vida; Segurança Alimentar e Nutricional; Saúde, Geração de Renda, Serviço Social.

Abstract: The study deals with the offer of courses in the area of food, in the projects of the Programa Minha Casa Minha Vida in Bauru (SP), aiming to promote health, improvement in quality of life, healthy eating habits, food safety, foster the generation of work, income and productive inclusion.

Keywords: Programa Minha Casa Minha Vida; Food and nutrition security; Health, Income Generation, Social Services.

1 Introdução

O Programa Minha Casa Minha Vida (PMCMV) Faixa 1 é um programa do Governo Federal criado pela Lei nº 11.977 de 07 de julho de 2009 com a finalidade de criar mecanismos de incentivo à produção e aquisição de novas unidades habitacionais para famílias com baixa renda.

O município de Bauru aderiu o PMCMV em abril de 2009, para Faixa 1 para famílias com renda de R\$ 0 (zero) até R\$ 1.800,00, com prestações mensais que variam de R\$ 80,00 a R\$ 270,00, conforme a renda bruta familiar. A primeira fase do programa em Bauru recebeu 1.816 unidades habitacionais divididas entre 07 empreendimentos (Residencial Três Américas I, Eucaliptos, Monte Verde I, Colina Verde e Morada dos Buritis, Conjunto Habitacional Jardim Ivone e Conjunto Habitacional São João do Ipiranga.

¹ Profissional de Serviço Social, Prefeitura Municipal de Bauru, E-mail: claudiaclerigo@gmail.com.

² Estudante de Pós-Graduação, Prefeitura Municipal de Bauru, E-mail: claudiaclerigo@gmail.com.

³ Profissional de Serviço Social, Prefeitura Municipal de Bauru, E-mail: claudiaclerigo@gmail.com.

A 2ª fase do programa teve início em 2013 e recebeu 2.208 unidades habitacionais divididas em doze empreendimentos: Residenciais Três Américas II, Água da Grama e Santana, Chácara das Flores I, Chácara das Flores II, Manacás, San Sebastian, Ipês, Monte Verde II, Monte Verde III, Arvoredo e Jardim TV.

A seleção das famílias para as unidades habitacionais, sendo esta uma responsabilidade do Município, foi realizada por meio de sorteios e indicações de famílias provenientes das áreas de risco e áreas de regularização fundiária, conforme prevê as diretrizes do PMCMV.

Referente à faixa 1 do PMCMV, está previsto 1,5% dos recursos da obra para a execução do Trabalho Social, que é gerenciado e administrado pela Caixa Econômica Federal e deve ser executado como contrapartida do Município com recursos.

Para a execução das atribuições previstas no Projeto de Trabalho Social no PMCMV, o município de Bauru, a partir do ano de 2013, compôs uma equipe específica para este trabalho. Hoje, a equipe conta com assistentes sociais, psicólogos, técnico agrícola, jornalista, agentes sociais, agente administrativo, estagiários de Serviço Social e Psicologia, e voluntários.

A Portaria 21 de 22 de janeiro de 2014 do Ministério das Cidades define:

O Trabalho Social, de que trata este Manual, compreende um conjunto de estratégias, processos e ações, realizado a partir de estudos diagnósticos integrados e participativos do território, compreendendo as dimensões: social, econômica, produtiva, ambiental e político-institucional do território e da população beneficiária, além das características da intervenção, visando a promover o exercício da participação e a inserção social dessas famílias, em articulação com as demais políticas públicas, contribuindo para a melhoria da sua qualidade de vida e para a sustentabilidade dos bens, equipamentos e serviços implantados.

O Trabalho Social compreende 4 Eixos de: 1 – Mobilização , organização e fortalecimento social, 2 - Acompanhamento e gestão social da intervenção, 3 – Educação ambiental e patrimonial, 4 – Desenvolvimento socioeconômico.

Os cursos na área de alimentação fizeram parte do eixo de Desenvolvimento Socioeconômico que objetiva a articulação de políticas públicas, o apoio e a implementação de iniciativas de geração de trabalho e renda, visando à inclusão produtiva, econômica e social, de forma a promover o incremento da renda familiar e a melhoria da qualidade de vida da população, fomentando condições para um processo de desenvolvimento socioterritorial de médio e longo prazo.

Para o desenvolvimento da atividade, foi contratado o Serviço Social da Indústria (SESI) que possui reconhecida expertise no tema e atende às necessidades do serviço requerido.

O SESI é uma entidade de direito privado, nos termos da lei civil, estruturada em base federativa para prestar assistência social aos trabalhadores industriais e de atividades assemelhadas em todo o País, colaborando efetivamente com a melhoria

da qualidade de vida do trabalhador da indústria, seus familiares e comunidade em geral por meio de seus serviços nos campos da educação, saúde, lazer e esporte, cultura, alimentação e outros.

Referente ao edital, foi realizado através de contratação com dispensa de licitação e considerado o caráter do Plano de Articulação Intersectorial das Macroáreas dos Empreendimentos do Programa Minha casa Minha Vida (PMCMV), o público compreendeu os/as beneficiários/as do PMCMV e os/as moradores/as das macroáreas dos respectivos residenciais. Foram selecionados para primeira fase da atividade os cursos: **1- Alimente-se Bem, 2- Sabor na Medida Certa, 3- Escolhas Conscientes em Todas as Fases da Vida, 4- Gourmet.**

Para a segunda fase, denominada **“Gastronomia Sustentável: do plantio à panela de pressão”**, foram oferecidos os seguintes cursos: **Preparo de Hortaliças I e Preparo de Hortaliças II e Especial Panela de Pressão.**

As atividades foram desenvolvidas de forma descentralizada em sete regiões que abrangem os empreendimentos do PMCMV e foram realizadas na Unidade Móvel de Vida Saudável, que compreende uma carreta adaptada em um baú semirreboque, com capacidade para atender 20 pessoas simultaneamente. São cozinhas didáticas adaptadas em carretas totalmente equipadas com eletrodomésticos, utensílios de cozinha e todos os materiais necessários para os cursos de acordo com as normas sanitárias vigentes. A equipe técnica é formada por Nutricionista e Auxiliar de Cozinha, capacitadas para atender às necessidades dos cursos.

2 – Desenvolvimento

Os cursos da primeira fase da Unidade Móvel de Vida Saudável – SESI aconteceram no período de julho a setembro/2018, atendendo aos seguintes empreendimentos: Monte Verde I, Monte Verde II, Água da Grama, Três Américas I, Três Américas II, San Sebastian, Chácara das Flores I, Chácara das Flores II, Arvoredo, Santana, Jd. TV e Ipês, com carga horária de 4 horas de duração cada um, atendendo os períodos manhã, tarde e noite, abordando o conteúdo de forma teórica e prática com preparação de receitas pertinentes ao tema, degustação da receita preparada, entrega de material didático publicado pelo SESI alusivo aos temas e certificado ao fim do curso.

Os cursos contratados fazem parte do portfólio de cursos já oferecidos pelo SESI.

CURSO: ALIMENTE-SE BEM

O Curso teve como objetivo incentivar o consumo de itens com alto teor nutritivo, principalmente in natura, e trazer uma reflexão acerca do desperdício de alimentos.

Para desenvolver o conteúdo, o curso contou com aulas teóricas e práticas, em que foram apresentadas receitas que utilizaram talos, cascas, folhas e ramas que deram origem a pratos saborosos, saudáveis, nutritivos e econômicos. Buscou também incentivar a alimentação saudável e econômica a partir do aumento do consumo de frutas, legumes e verduras, com a utilização integral dos alimentos, evitando o desperdício e contribuindo para a diminuição de resíduos orgânicos.

O conteúdo aplicado contou com seguintes temas: conceitos sobre alimentação e nutrição; higiene dos alimentos; planejamento de compras; cardápio para a família; reconhecimento dos alimentos próprios para consumo; armazenamento antes e pós preparo.

Foram preparados os seguintes pratos: bolo de banana, olho de sogra, creme de soja com casca de abacaxi, salada caipira.

CURSO: SABOR NA MEDIDA CERTA

O Curso teve como objetivo incentivar e promover a alimentação saudável visando à prevenção e ao controle de doenças crônicas não transmissíveis através da alimentação.

O curso Sabor na Medida Certa é um programa de educação nutricional que auxilia os participantes no preparo de uma alimentação saudável e preventiva, com foco em casos de colesterol elevado, hipertensão arterial, diabetes e obesidade. Os temas foram desenvolvidos em cursos teóricos e práticos fornecendo informações sobre a importância dos nutrientes na prevenção e controle da doença através de receitas específicas.

O conteúdo aplicado contou com seguintes temas: colesterol alto; diabetes; hipertensão; obesidade.

Foram preparados os seguintes pratos: chuchu gratinado, frango ao molho de vinho, macarrão com brócolis, olho de soja.

CURSO: ESCOLHAS CONSCIENTES EM TODAS AS FASES DA VIDA

A atividade teve como objetivo promover a difusão de conhecimento para a promoção de uma prática alimentar saudável, de modo a estimular a autonomia dos indivíduos.

Indicada para pessoas que buscam aprofundar seus conhecimentos sobre alimentação saudável, este curso utilizou recursos tecnológicos de comunicação visando a difundir conhecimento e promover a prática alimentar saudável, de modo a estimular a autonomia. Nas aulas, foi proporcionada a oportunidade de vivenciar

quatro ambientes frequentados em sua rotina diária que têm grande importância no hábito alimentar: supermercado, feira, cozinha e restaurante.

Conteúdo aplicado neste tem foi: experiência do mercado: grupos alimentares e rotulagem nutricional; experiência da feira: reconhecimento dos alimentos, aproveitamento integral dos alimentos e hidratação; experiência da cozinha: resgate da culinária e refeições em família, recomendação de sódio, açúcares e gorduras; experiência do restaurante: montagem de prato saudável e escolhas saudáveis na alimentação fora do lar.

Foram preparados os seguintes pratos: bolo de chocolate, bolo de frutas

CURSO: GOURMET

O tema teve como objetivo desenvolver técnicas dietéticas e culinárias, aplicar conceitos de higiene e manipulação dos alimentos e Nutrição e Alimentação Saudável. Conteúdo aulas teóricas e práticas: tipos de cocção (cozimento simples, a vapor, assado, grelhado, calor seco, sob pressão).

Foram preparados os seguintes cardápios: salada de pote, bolo de pote, pop cake.

A segunda versão das atividades de curso com a Unidade Móvel de Vida Saudável – SESI com o tema “Gastronomia Sustentável: do Plantio à Panela de Pressão”, aconteceu no período de fevereiro a março/2019.

Especialmente para atender às necessidades dos/as beneficiários/as do Programa Minha Casa Minha Vida e por solicitação da equipe técnica social, foi criado o curso: “**Gastronomia Sustentável – do plantio à panela de pressão**” que compõe os temas: **Preparo de Hortaliças I e Preparo de Hortaliças II e “Especial Panela de Pressão”**. Pensados a partir das necessidades da população atendida nas cinco hortas comunitárias dos empreendimentos, onde os moradores produzem uma variedade de hortaliças que nem sempre têm o hábito de consumir, ou sabem prepará-las de modo a melhor aproveitar os valores nutricionais ou mesmo para que seja um alimento atrativo para consumo, dando origem aos módulos: **Preparo de Hortaliças I e Preparo de Hortaliças II**.

Também para atender a uma necessidade observada pelo trabalho social, na qual as famílias não apresentam condições financeiras para aquisição de alimentos, solicitamos a elaboração e execução do módulo: “**Especial Panela de Pressão**”, que tem como objetivo a economia e a preservação de recursos naturais não renováveis (gás de cozinha) e a possibilidade de preparo de uma refeição única de valor nutritivo e de baixo custo que atenda a toda família.

Para ambos os cursos, solicitamos a elaboração de receitas especiais de acordo com os temas. Os cursos atenderam os seguintes empreendimentos: Monte

Verde I, Monte Verde II, Água da Grama, Três Américas I, Três Américas II, San Sebastian, Chácara das Flores I, Chácara das Flores II, Arvoredo, Santana, Jd. TV e Ipês, abordando o conteúdo de forma teórica e prática com preparação de receitas pertinentes ao tema, degustação da receita preparada, entrega de material didático impresso alusivo aos temas e certificado ao fim do curso.

Panela de Pressão

Foram abordados os seguintes conteúdos: forma correta de utilização da panela de pressão (cocção, limpeza, manutenção), tempo de cocção dos alimentos visando a preservar valores nutricionais, tempo de trabalho, economia de gás (recurso não renovável), preparo de receitas de prato único.

Foram preparados os seguintes cardápio: macarrão de panela de pressão, carne mexicana, antepasto de berinjela.

Preparo de Hortaliças I

Este curso ofertou os seguintes conteúdos: alimentação balanceada, segurança alimentar e nutricional: procedência dos alimentos, preferência ao consumo de alimentos cultivados com princípios orgânicos, importância da variedade de alimentos na composição da dieta, novas formas de preparos para hortaliças.

Foram preparados os seguintes cardápios: molho de pimenta, molho pesto de manjericão, bolo de chocolate com pimenta, conserva de pimenta.

Preparo de Hortaliças II

Foram abordados os seguintes conteúdos: alimentação balanceada, segurança alimentar e nutricional: procedência dos alimentos, preferência ao consumo de alimentos cultivados com princípios orgânicos, importância da variedade de alimentos na composição da dieta, novas formas de preparos para hortaliças.

Foram preparados os seguintes cardápios: Linguíça ao trigo, quiabo gratinado, jiló recheado.

Nos quatro cantos do mundo, milhares de pessoas padecem de fome, vivem abaixo da linha da pobreza à margem da dignidade humana, são os combatentes de uma guerra involuntária da fome que cotidianamente é realimentada pelo abismo que separa os que têm e podem quase tudo dos que não têm nada.

No Brasil, a fome não existe por falta de alimentos, o que falta é renda para adquiri-los de forma digna, regular e permanente, em quantidade e qualidade adequadas; não se trata apenas de produzir o alimento ou de resolver os problemas ligados ao abastecimento e à comercialização de bens, mas trata-se de uma discussão que envolve aspectos econômicos e culturais, como a distribuição irregular de renda nacional e a educação alimentar das famílias, respectivamente.

[...] O acesso aos alimentos está na base dessa definição. Não adianta haver superávit na disponibilidade de alimentos em determinado país se uma parte da população não tem renda para consumi-los, ou se esses alimentos culturalmente não fazem parte da sua dieta. (BELIK, 2003, p. 84).

Assim, as causas do fenômeno fome e seu crescimento na atualidade fazem parte do processo histórico do país e traduzem um pouco de como a sociedade está organizada, do qual grande parte da população não tem acesso à quantidade mínima de alimentos necessários para a sobrevivência, pois vive em situação de pobreza e, conseqüentemente, em situação de insegurança alimentar, vivencia a falta de garantia de acesso físico e econômico aos alimentos, decorrentes da pobreza e da falta de acesso aos recursos necessários para aquisição destes.

Percebe-se que toda essa miséria é a consequência da política econômica adotada pelo capitalismo, que exclui uma parcela desta população do acesso ao trabalho e aos bens de consumo produzidos socialmente. Esta exclusão está relacionada com a desigualdade social que impera no modo de produção capitalista, conforme aponta Marx em “O Capital”:

Quanto maior a potencia de acumular riqueza, maior a magnitude do exército industrial de reserva. E quanto maior esse exército industrial de reserva em relação ao exercito ativo, tanto maior a massa de superpopulação. E quanto maior essa massa (de Lázarus da classe trabalhadora) tanto maior o pauperismo. (Marx, 1980, I, p 747).

Considerando a fome uma expressão da questão social, e que por meio dela é possível identificar outras variadas expressões da desigualdade social que culminam na exclusão social, cabe a elaboração, a implementação, a execução e a avaliação de políticas públicas que visem ao acesso da população às necessidades sociais básicas de pessoas que não são inseridas no modo capitalista de produção, sendo o objeto de trabalho do serviço social, conforme discorre lamamoto:

É nesta tensão entre produção da desigualdade e produção da rebeldia e da resistência que trabalham os assistentes sociais, situados nesse terreno movido por interesses sociais distintos, aos quais não é possível abstrair ou deles fugir porque tecem a vida em sociedade. lamamoto (2004 p. 28):

Sendo assim, o Serviço Social contextualiza-se no âmbito da Política de Segurança Alimentar e Nutricional por meio de um canal de acesso ao direito à alimentação e à produção de alimentos, que, em conjunto com outras políticas, busca resgatar a autonomia e potencializar as capacidades individuais e coletivas da população beneficiada por meio das capacitações (cursos) que foram oferecidas. As aquisições vão além de oferecer informações nutricionais, mas aumentam a capacidade de escolha do modo sustentável e viável desse consumo, bem como da possibilidade de geração de renda com as aquisições oferecidas nas atividades.

Josué de Castro, médico, geógrafo, antropólogo e político, foi um dos intelectuais de maior relevância que trabalhava a questão. Entendia seus pormenores e denunciava a fome, uma vez que tinha ampla consciência sobre as causas e consequências que ela trazia aos indivíduos. Foi no tempo de sua infância que o autor entra em contato com a fome pela primeira vez, o que o leva a pesquisar a fundo e a buscar entender a fome como uma problemática biológica e social. Foram 15 anos de pesquisa até a formulação de seu conceito de fome, que, dentre os resultados alcançados, demonstraram que o alto índice de mortalidade da população apresenta uma relação direta com os problemas de alimentação:

[...] “Como se pode comer assim e não morrer de fome? ”E só há uma resposta a dar, se bem que um tanto desconcertante. “Como? Morrendo de fome”. Realmente é esta alimentação insuficiente, carencial, e desarmônica, [...] a causa principal do seu elevado índice de mortalidade. (CASTRO, 1959, p. 86).

Outra questão que os objetivos atingiram foi a discussão e reflexão sobre a saúde da classe trabalhadora e as doenças as quais são acometidas. Através das receitas, os cursos ampliaram o repertório informacional sobre hipertensão, diabetes, entre outras, tornando-se instrumentos de prevenção e promoção de saúde pública. Paulo Buss considera que:

Saúde é um direito humano fundamental reconhecido por todos os foros mundiais e em todas as sociedades. Como tal, a saúde se encontra em pé de igualdade com outros direitos garantidos pela Declaração Universal dos Direitos Humanos, de 1948: liberdade, alimentação, educação, segurança, nacionalidade etc. A saúde é amplamente reconhecida como o maior e o melhor recurso para os desenvolvimentos social, econômico e pessoal, assim como uma das mais importantes dimensões da qualidade de vida. (Buss, 2018)

A promoção da Saúde, segundo a Carta de Ottawa (1986), contempla 5 campos de ação: implementação de políticas públicas saudáveis, criação de ambientes saudáveis, capacitação da comunidade, desenvolvimento de habilidades individuais e coletivas e reorientação de serviços de saúde.

Destacamos as ações executadas na contribuição do quarto campo de ação: desenvolvimento de habilidades e atitudes pessoais favoráveis à saúde em todas as etapas da vida encontra-se entre os campos de ação da promoção da saúde. Para tanto, é imprescindível a divulgação de informações sobre a educação para a saúde, o que deve ocorrer no lar, na escola, no trabalho e em muitos outros espaços coletivos. Diversas organizações devem se responsabilizar por tais ações. Esse componente da Carta de Ottawa resgata a dimensão da educação em saúde, ou seja, o processo de capacitação (aquisição de conhecimentos) e de poder político por parte dos indivíduos e da comunidade.

3 – Considerações Finais

A fome e os problemas a ela relacionados constituem-se em manifestações de violação do direito humano à alimentação. O direito à alimentação adequada realiza-se quando todo homem, mulher e criança, sozinho ou em comunidade com outros, tem acesso físico e econômico, ininterruptamente, a uma alimentação adequada ou aos meios necessários para sua obtenção.

Um caminho para a solução desta problemática é uma política alimentar que busque equilibrar a oferta e a demanda de alimentos em escala mundial, além de implementar uma política de distribuição de renda, visando a assegurar que os grupos de pessoas que necessitem de alimentos possam adquiri-los.

O acesso aos direitos sociais e a melhoria da qualidade de vida dos/as beneficiários e moradores/as têm sido alcançados através das atividades do Trabalho Social, que são levadas até essas localidades, regiões da periferia da cidade, nas quais foram construídos os empreendimentos do PMCMV e que sofrem com a carência de equipamentos sociais.

4 Referências

BAURU. **Plano Local de Habitação de Interesse Social**, 2010. Disponível em: <http://www.bauru.sp.gov.br/arquivos/arquivos_site/sec_planejamento/plano_local_habitacao.pdf>. Acesso em: 18 mai. 2019.

BUSS, Paulo. **O Conceito da promoção da saúde e os determinantes sociais**. Disponível em: <https://www.bio.fiocruz.br/index.php/artigos/334-o-conceito-de-promocao-da-saude-e-os-determinantes-sociais>. Acessado em 23 jun. 2019.

BELINK, W. Perspectivas para Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil. **Saúde e Sociedade**, São Paulo, v. 12, n. 1, p. 12-20, jan/jun. 2003.

IAMAMOTO, M. V. **O Serviço Social na Contemporaneidade: trabalho e formação profissional**. 7. ed. São Paulo: Cortez, 2004.

Lei Federal 11.977 de 07 de julho de 2009 – recursos do FAR Programa MCMV MINISTERIO DAS CIDADES. Política nacional de habitação. Disponível em: <<http://www.cidades.gov.br/images/stories/ArquivosSNH/ArquivosPDF/4PoliticaNacionalHabitacao.pdf>>. Acesso em: 27 mai. 2019.

_____. **Portaria 21 de 22 de janeiro de 2014**. Disponível em: <<http://www.cidades.gov.br/images/stories/ArquivosCidades/PAC/ManuaisGeraisPAC/portaria21.pdf>>. Acesso em: 27 mai. 2019.

MARX, Karl. **O capital**. (crítica da economia política) Rio de Janeiro: civilização Brasileira, 1980, Livro I, p 747.

MARTINELLI, M.I. **Pesquisa Qualitativa: Um instigante desafio**. 2. ed. São Paulo; Veras, 2012.

Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável 2016/2019.
Disponível em:
www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/plansan_2016_19.pdf. Acesso em: 22 mai. 2019

Resumindo Promoção da Saúde, segundo a Carta de Ottawa. Disponível em:
<https://www.portaleducacao.com.br/conteudo/artigos/enfermagem/resumindo-promocao-da-saude-segundo-a-carta-de-ottawa/59831>. Acessado em 23 jun. 2019.