





METODOLOGIA PARTICIPATIVA COM IDOSOS: EXPERIÊNCIA DO CURSO NUTRIÇÃO E TERCEIRA IDADE

Maria Fátima Garcia de Menezes, Débora Martins dos Santos, Elda Lima Tavares, Laís Pascoal Fernandes, Marjussara da Silva Santos, Patrícia Letícia Trindade

Departamento de Nutrição Social/Instituto de Nutrição/Universidade do Estado do Rio de Janeiro fatimamenezes@superig.com.br

Resumo

O Instituto de Nutrição possui parceria com a UnATI para o desenvolvimento de ações assistenciais e educativas para o público idoso. Trata-se do Projeto de Extensão Nutrição e Terceira Idade. São propostas orientação nutricional e atividades educativas, que incluem sala de espera, mural interativo, grupo Roda da Saúde e o Curso Nutrição e Terceira Idade. O presente trabalho visa relatar a experiência do curso, apresentando os pressupostos teóricos, temas e estratégias metodológicas. Parte da idéia da educação como prática social e apóia-se nos pressupostos do campo da Educação Popular em Saúde. Os temas são definidos a partir dos eixos do cotidiano e da problematização da realidade. As estratégias valorizam a participação do outro, a troca de experiências e o lúdico. A experiência vem se apresentando como um espaço rico e transformador para todos os envolvidos.

Projeto Nutrição e Terceira Idade: Parceria Instituto de Nutrição/Universidade Aberta da Terceira Idade

O Departamento de Nutrição Social/Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro possui, desde 1994, parceria com a Universidade Aberta da Terceira Idade (UnATI), para o desenvolvimento de ações educativas e assistenciais com o público idoso (idade superior a 60 anos).

A UnATI é um Centro de Convivência, instituído em 1993, que presta assistência e serviços a idosos, desenvolve estudos e pesquisas na área do envelhecimento humano e qualifica profissionais para atuação na área. Funciona em um espaço de 800 m² no *campus* e ocupa outros espaços, dentro e fora da Universidade. Possui na sua estrutura dois serviços de saúde (Núcleo de Atenção ao Idoso – NAI e Cuidado Integral a Pessoa Idosa – CIPI), o Centro de Referência e Documentação sobre Envelhecimento, que publica a Revista Brasileira de Geriatria e Gerontologia, integrante do Sistema Latino-Americano e do Caribe de Informações em Ciências da Saúde (BIREME/OPAS/OMS) e o Curso de Pós-graduação *Latu Sensu* em Geriatria e Gerontologia. É relevante referir que desde 2005 é centro colaborador da Organização Mundial da Saúde para questões relativas ao envelhecimento e saúde (UnATI, 2008).

A parceria do Instituto de Nutrição com a UnATI formalizou-se através da criação do Projeto de Extensão Nutrição e Terceira Idade (PNTI). O projeto articula **Ensino**, **Pesquisa** e **Extensão** e vem se apresentando como um espaço importante na formação de profissionais nutricionistas qualificados para atuarem na área de nutrição e envelhecimento. Em relação ao **Ensino**, o projeto se constitui em campo de atividades ligadas à graduação em Nutrição, como a disciplina Estágio Supervisionado de Nutrição em Saúde Coletiva (7º período) e aulas práticas das disciplinas Avaliação Nutricional, Educação Nutricional e Nutrição em Saúde

Pública. Na **Pesquisa**, encontra-se cadastrado na Sub-reitoria de Pesquisa o Projeto "Nutrição, Saúde e Envelhecimento", aprovado no Comitê de Ética (CONEP UERJ 51/2005).

Por fim, na **Extensão** são desenvolvidas em parceria com o NAI orientação nutricional individual e atividades educativas coletivas que incluem sala de espera, mural interativo e grupo Roda da Saúde. Porém, um grande eixo extensionista, desde o início do Projeto, tem sido o Curso Nutrição e Terceira Idade, vinculado à Gerência de Ensino da UnATI. O presente trabalho objetiva, portanto, realizar um relato de experiência da organização e execução do referido Curso, apresentando os pressupostos teóricos, temas e estratégias metodológicas utilizadas.

Curso Nutrição e Terceira Idade: contexto institucional

O Curso encontra-se incluído no rol de atividades socioculturais e educativas, no módulo de Educação para Saúde, propostas pela Gerência de Ensino da UnATI à população idosa. Tem periodicidade anual, organizado em aulas semanais com duração de 1h50min. São oferecidas vinte vagas em duas turmas, não havendo qualquer exigência de escolaridade para a inscrição. A coordenação é realizada por professores do Projeto e alunos - bolsistas e estagiários.

Os objetivos propostos são: enumerar influências na formação do hábito alimentar; conhecer o valor nutricional dos alimentos e os princípios de uma alimentação saudável; relacionar os cuidados com a alimentação às principais doenças da terceira idade.

Os alunos inscrevem-se na UnATI e são entrevistados pela equipe do projeto. A entrevista visa conhecer o perfil da turma. É realizada através de um questionário com perguntas abertas e fechadas e engloba questões de natureza sócio-econômica, de saúde, de imagem corporal, alimentar e nutricional, bem como, os motivos de procura pelo curso. Essa etapa diagnóstica é fundamental para a seleção de temas, conteúdos e desenho das estratégias metodológicas que serão utilizadas. É importante destacar que nesta entrevista é apresentado ao aluno o termo de consentimento, conforme previsto na Resolução CNS 196/96, para a pesquisa com seres humanos. O termo garante o sigilo e contempla a permissão para o registro e divulgação das informações e imagens através de fotos e/ou vídeos.

Durante todo o curso ocorrem reuniões de avaliação e planejamento da equipe coordenadora visando discutir os temas, identificar os objetivos, selecionar conteúdos e estratégias à luz do referencial teórico e o perfil da turma. Foi construído instrumento para registro do planejamento, que inclui uma descrição detalhada da atividade e a avaliação da mesma.

Pressupostos teóricos

Inicialmente é importante pontuar que a educação é compreendida como um processo que ocorre durante toda a vida. É uma prática social que se insere em todos os espaços de convívio e abre possibilidades de contribuir para a transformação do homem e do mundo. Como afirma BRANDÃO (1994),

"A educação do homem existe por toda parte e, muito mais do que a escola, é o resultado da ação de todo o meio sociocultural sobre os seus participantes. É o exercício de viver e conviver o que educa." (p.47)

"...a educação não serve apenas à sociedade ou à pessoa na sociedade, mas à mudança social e à formação conseqüente de sujeitos e agentes na/da mudança social..." (p78)

Na perspectiva crítica da Educação em Saúde, apoiada em autores do campo da Educação Popular, adota-se como princípio fundamental o respeito e a valorização do conhecimento e da experiência do outro. O ponto de partida é o outro.

"Ponto de partida significa reconhecimento, palavra que tem o sentido de admitir um outro saber, tão válido, no âmbito do diálogo, quanto o saber técnico-científico." (STOTZ, 2007: 55-6)

Nesse sentido, a proposta do curso busca romper com a tradição autoritária e normatizadora da relação educador/educando e prevê uma relação de parceria e de diálogo, na qual todos os sujeitos são participantes ativos no processo, isto é, portadores de saberes, que falam, ouvem, compartilham opiniões, encontram semelhanças, divergem, ressignificam conceitos e se modificam a partir dessa relação (BOOG, 1997; CARVALHO et al., 2001; MENEZES, 2006). Os autores a seguir ilustram tal posição:

"Aqui é importante a disponibilidade de escuta e fala dos atores que se põem em relação, cada qual portanto com uma visão de saberes e práticas diferentes, convivendo em situações de reciprocidade e cooperação." (PEDROSA, 2007: 16)

"... educação não é a transferência de saber, mas um encontro de sujeitos interlocutores que buscam a significação dos significados (...). A educação é comunicação, é diálogo." (FREIRE, 1975: 69)

Ainda nessa perspectiva, tem-se como base a questão de autonomia/independência do outro. Como afirma FREIRE (1996) é necessária a incorporação do sentido de que somos seres inacabados, inconclusos, e, essa compreensão é um imperativo ético. Algo relacionado à liberdade de reconhecer a necessidade de contínua construção. Desta forma, o respeito à autonomia e dignidade de cada um não é um favor concedido. Portanto, deve haver um cuidado para que este peso no poder decisório individual não reforce o peso na responsabilização, fácil "armadilha" para culpabilização. As mudanças não podem, como propostas em uma perspectiva tradicional, serem impostas aos sujeitos "objetos" partindo da concepção e decisão exclusiva e arbitrária do profissional. Precisam ser pensadas não como modelos "ideais" mas como modelos "possíveis", que se baseiam não apenas na motivação e capacidades individuais, mas aliam-se a uma realidade, a um contexto que as sustentem e que o sujeito "sujeito" participa da decisão (SMEKE & OLIVEIRA, 2001; MENEZES, 2006, PEDROSA, 2007,). Esta postura vai de encontro ao conceito de politicidade de Paulo Freire, citado por Demo (2000), "...o propósito de forjar um sujeito capaz de ter história própria".

Em orgânica articulação ao processo educativo há um processo comunicacional que precisa de atenção constante. Para garantia de participação em condições de igualdade de oportunidades é necessário o cuidado com a linguagem, para facilitar a apropriação e compreensão de novos saberes. Neste sentido, deve-se privilegiar uma fala coloquial que incorpore o uso de termos técnicos, sem excessos, buscando discutir os significados. Também são consideradas possíveis alterações inerentes ao envelhecimento. Como já abordado, objetiva-se de um lado, potencializar a capacidade de aprender, refletir,

argumentar, decidir e por outro lado, respeitar os possíveis limites próprios do envelhecimento: acuidade visual, auditiva, gustativa, de concentração, memória, entre outras, (RODRIGUES JUNIOR, 2008).

Temas e estratégias

A seleção de temas (quadro 1) possui dois eixos fundamentais: o cotidiano e a problematização da realidade. Acredita-se que esta pode se tornar uma ferramenta para a mudança, no sentido expresso por PEDROSA (2007):

"...um dispositivo de crítica social e das situações vivenciadas por indivíduos, grupos e movimentos, permitindo a visão de fragmentos que estavam invisíveis e ideologias naturalizadas como realidades favorecendo a liberação de pensamentos e de atos ativos de mudança social." (p.15)

Inicialmente para pensar o cotidiano, busca-se abordar a temática da nutrição articulando-a a alimentação, analisando as diferentes matizes, a complexidade da relação homem/alimento. Parte-se da concepção de que há uma relação intrínseca entre a natureza biológica e cultural (FISCHLER, 1995; HERNANDÈS & ARNÀIZ, 2005; GARCIA, 1997).

"...la comida no es, y nunca lo ha sido, uma mera actividad biológica. La comida es algo más que una mera colección de nutrientes elegidos de acuerdo a uma racionalidad estrictamente dietética o biológica." (HERNÁNDEZ, p.33)

No campo da nutrição, tradicionalmente, utiliza-se a idéia de que o homem somente se nutre de glicidios, proteinas, lipídios e dessa forma, a alimentação é vista apenas sob o ponto de vista biológico (nutrientes, necessidades, recomendações, indivíduo) e articulada diretamente com a doença (dieta). No entanto, diferentes autores, apoiados no campo das ciências humanas, entendem que o homem se nutre também do imaginário, do simbólico. Assim, pretende-se aprofundar o ponto de vista sociocultural (preferências, gostos, aversões, interdições, família, grupos sociais, festas, religião), investindo na relação com a saúde. Prioriza-se no debate a comida, a culinária. Como destaca GARCIA (2000),

"Se o propósito for que a população adquira práticas alimentares mais saudáveis, não seria oportuno pensar estratégias sustentadas em outras premissas que não a doença? Ao invés de focalizar exclusivamente, " o que se deve comer", vale investir na relação do sujeito com a comida (...) considerar como a culinária está assentada na nossa cultura e investir no "espaço" atribuído a ela." (p15)

Assim, propõem-se aulas sobre os alimentos (carnes, ovos, leites, frutas etc.), abordando conteúdos que articulem os aspectos biológicos, econômicos, sociais e culturais na escolhas de cada um deles.

Propõe-se também para o curso, no sentido de problematizar a realidade, temas atuais, tais como: obesidade, rotulagem, publicidade e marketing, dietas de moda, alimentos funcionais, orgânicos, transgênicos, congelamento, jantar, que buscam discutir o novo cenário da comida e do corpo na modernidade. Aborda-se a contradição emergente entre uma maior oferta de

alimentos e um modelo "magro" de beleza, e o perfil nutricional da população, que vem apresentando aumento da obesidade e dos transtornos alimentares, ainda que permaneçam carências nutricionais e desnutrição. O desenvolvimento de um senso crítico frente às informações e mudanças culturais ocorridas (novos modos de produção, compra, conservação, preparo e consumo), que caracterizam o que hoje denominam-se de sociedade da "imagem" e de "consumo". Nesta visão atual ANDRADE & BOSI (2002) ressalta:

"... a sociedade contemporânea é marcada por uma cultura da imagem, em que o instantâneo e a busca do prazer imediato e contínuo são valores predominantes." (p.3)

Há uma preocupação em abordar como se articulam os padrões, estilos, valores impostos por tais mudanças e as estratégias de resistência frente às mesmas (GARCIA, 2003; ANDRADE & BOSI, 2002).

Quadro 1 - Curso Nutrição e Terceira Idade: Temas

TEMAS
Alimentação e Nutrição
Conhecendo os nutrientes
Alimentação, Nutrição e Envelhecimento
O caminho dos alimentos: digestão e absorção
Alimentação equilibrada
Obesidade
Hábitos alimentares
Hábitos regionais
Alimentação e marketing
Rotulagem de alimentos
Gorduras
Carnes e ovos
Leites e derivados
Aleitamento materno
Cereais
Leguminosas
Frutas
Verduras e legumes
Temperos
Congelamento
Bebidas

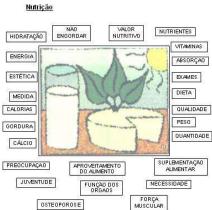
Em relação às estratégias metodológicas (quadro 2) privilegia-se a conversa, a alegria, o prazer, gerando momentos produtores de reflexão e transformação. Há participação de todos, abrindo espaço para uma real troca de saberes e experiências. Valoriza-se o lúdico (jogos), a construção compartilhada de conhecimento (painel, discussão em grupo), as representações sobre o comer ("um alimento, uma situação social"; "uma fruta, uma história") e a vivência cotidiana com o alimento (experimentação, degustação, análise sensorial, oficina culinária). Há uma produção escrita para cada aula que é posteriormente distribuída. Nela, busca-se devolver uma síntese do ocorrido, valorizando a participação dos alunos, na forma de registro

de falas, dúvidas e sugestões construídas pelo grupo. Além dessa produção, em todo o curso há um espaço privilegiado para a culinária. É estimulada a troca de receitas e as mesmas são analisadas e também devolvidas em um "Livro de Receitas".

A seguir, serão apresentadas, a título de exemplificação algumas das estratégias utilizadas:

1. Aula de Alimentação e Nutrição – foram distribuídas aos alunos, divididos em grupos, diferentes imagens (alimentos, família realizando uma refeição, feijoada, etc.). Cada grupo foi orientado a discutir se a referida imagem estaria mais associada ao conceito de alimentação ou nutrição, devendo justificar sua escolha. Também foi proposto que listassem palavras que estivessem associadas aos conceitos (tempestade cerebral);





Figuras e palavras associadas aos conceitos de Alimentação e Nutrição

2. Aula de Gorduras – foi realizado um tribunal do júri, com a finalidade do julgamento das gorduras. Os alunos, divididos em dois grupos (acusação e defesa), com um membro da equipe coordenadora, elaboraram elementos que sustentavam as referidas posições. Os grupos escolheram testemunhas para as duas situações, que se apresentaram (dramatização de relatos de suas vidas). Ao final de todo o debate foi discutido e definido um veredicto;



Testemunha de acusação

3. Aula de Leites – foi proposta uma atividade denominada análise sensorial. Foram dispostas diferentes amostras de leite (integral, semi-desnatado, desnatado, de soja, de cabra). Cada aluno fez análise, considerando os atributos - textura, cor, sabor, aroma

e, buscando identificar o tipo de leite analisado. Os resultados foram tabulados e discutidos, destacando semelhanças e diferenças.

Amostras de leite e formulário para analise



4. Aula de rotulagem – cada aluno recebeu uma embalagem de alimento industrializado e foi solicitado que observassem o que continha a mesma. A seguir foi proposto que buscassem identificar que elementos eram encontrados no rótulo, discutindo cada elemento. Paulatinamente os itens integrantes dos rótulos foram compondo no quadro o quebra-cabeça.

Jogo de quebra-cabeça



5. Aula de Queijos – foi realizada uma oficina culinária. Esta atividade foi desenvolvida no laboratório de técnica dietética, na qual foram disponibilizados aos alunos variados ingredientes para que criem receitas a partir da consigna "pasta de ricota". As diferentes preparações foram degustadas e discutidas as preferências e características de cada uma delas.





Receita de pasta de ricota

6. Aula de Alimentação equilibrada – foram elaboradas propostas de cardápio. A aula simulava uma compra em um supermercado, montado com figuras de alimentos distribuídas em diferentes "seções". Os alunos receberam um desenho de um prato, selecionaram as figuras de alimentos e elaboraram um cardápio (para almoço ou jantar). Posteriormente os cardápios foram apresentados e analisados pela turma.



Montagem de cardápio



7. Aula de Alimentação e Marketing – após um debate sobre a relação da mídia no espaço da vida moderna foram distribuídas propagandas de alimentos para que os alunos, em duplas, as analisassem criticamente. Foi proposta a identificação de diferentes aspectos: produto, público-alvo, valores e idéias veiculadas e estratégias utilizadas para a venda.

Análise de propaganda



8. Aula de frutas — na perspectiva de trabalhar o contexto do consumo de frutas pelo grupo, buscando aprofundar a vivência de cada um, os alunos foram convidados a trazer para a aula uma fruta. O foco deveria ser que, a partir desta fruta, eles trouxessem a relação de sua história de vida com o alimento.



Uma fruta, uma história



Quadro 2 - Curso Nutrição e Terceira Idade: Estratégias metodológicas

ESTRATÉGIAS METODOLÓGICAS
Discussão em grupo
Construção de painel
Um alimento, uma situação social
Uma fruta, uma história
Tribunal do júri (discussão em grupo e Dramatização)
Demonstração
Experimentação
Análise sensorial
Oficina culinária
Análise crítica
Jogo de quebra-cabeças,
Jogo de perguntas e respostas
Jogo de verdadeiro-falso
Palavras cruzadas
Letras embaralhadas
Tempestade cerebral

Considerações finais

A experiência do Curso Nutrição e Terceira Idade, se apresenta para todos os participantes, profissionais e idosos, como um espaço rico, desafiador e com um largo espectro de possibilidades. O que não quer dizer que seja um espaço harmônico, pois este se encontra permeado por conflitos, incertezas e dúvidas que todo o tempo instiga-nos a repensar nossa ação. Desta forma, funciona como *locus* de criação, reflexão, construção, desconstrução e reconstrução de pontos de vista, maneiras de ver o mundo, de se relacionar com a comida e com os conceitos científicos e do senso comum.

Referências bibliográficas

ANDRADE, A.C. & BOSI, M.L.M. Transtornos alimentares e sociedade de consumo: um mosaico simbólico que emerge frente ás patologias narcísicas da atualidade. **Reces: Ver. Cent. Ciênc. Saúde**, Fortaleza, v.15, n.2, , abr/jun, 2003, p.1-7.

BRANDÃO, C.R. **O que é educação**. 30ª edição, São Paulo: Brasiliense, 1994Brandão

BOOG, M. C. F. Educação Nutricional: passado, presente e futuro. **Revista Nutrição PUCCAMP**, Campinas, v.10, n.1, jan/jul, 1997, p.5-19.

CARVALHO et. al. O processo de construção compartilhada do conhecimento: uma experiência de investigação científica do ponto de vista popular. In.: VASCONCELOS, E. M. (org.). A Saúde nas palavras e nos gestos: reflexões da rede de educação popular e saúde. São Paulo: HUCITEC, 2001, p. 101-114

DEMO, P. Educar é diferente de ensinar. Entrevista concedida ao **Jornal do Brasil**, Caderno Educação & Trabalho em 08 de outubro de 2000.

FISCHLER, C. **El (H)Omnívoro**. El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Editorial Anagrama, 1995.

FREIRE, P. Extensão ou Comunicação? 2ª Ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1975.

. **Pedagogia da Autonomia**: saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 1996 (Coleção Leitura).

GARCIA, R.W.D. Representações sociais da alimentação e saúde e suas repercussões no comportamento alimentar. **PHYSIS: Revista Saúde Coletiva**. Rio de Janeiro, V7, N.2, 1997, p.51-68.

. A culinária subvertida pela ordem terapêutica: um modo de se relacionar com a comida. In.: **Simpósio Sul-brasileiro de Alimentação e Nutrição: História, Ciência e Arte**, Anais..., Florianópolis, 26 a 28 de abril de 2000, p.13-16.

. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação humana. **Revista Nutrição**. Campinas, 16 (4), out/dez, 2003. p. 483-492.

HERNANDÉZ, J.C. & ARNÁIZ, M.G. La alimentación humana: un fenómento biocultural In.: **Alimentación y Cultura: perspectavias antropológicas**. Barcelona: Editorial Ariel, 2005, p.21-41.

MENEZES, M.F.G. Educação nutricional no processo de envelhecimento. In.: VERAS, R. & LOURENÇO, R. Formação Humana em Geriatria e Gerontologia: uma perspectiva interdisciplinar. Rio de Janeiro:UnATI/UERJ, 2006, p.217-220.

PEDROSA, J.I. Educação Popular no Ministério da Saúde: identificando espaços e referências. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. Departamento de Apoio à Gestão Participativa. Caderno de Educação Popular e Saúde. Série B. Textos Básicos de Saúde. Brasília, 2007. Disponível em: http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/caderno-de-educacao-popular e saude.pdf Acesso em 24/06/08.

RODRIGUES JUNIOR, J.C.B. O Idoso e as Possibilidades da Educação a Distância. Disponível em: http://www.partes.com.br/terceiraidade/idosoeducacao.asp Acesso em 30/06/08.

SMEKE, E.L.M. & OLIVEIRA,N.L.S. Educação em Saúde e concepções do sujeito. In.: VASCONCELOS, E. M. (org.). A Saúde nas palavras e nos gestos: reflexões da rede de educação popular e saúde. São Paulo: HUCITEC, 2001, p. 115-136.

STOTZ, E. Enfoques sobre Educação Popular e Saúde. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. Departamento de Apoio à Gestão Participativa. Caderno de Educação Popular e Saúde. Série B. Textos Básicos de Saúde. Brasília, 2007, p.46-57. Disponível em: http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/caderno de educação popular e saude.pdf> Acesso em 24/06/08.

UnATI. A Universidade Aberta da Terceira Idade da Universidade do Estado do Rio de Janeiro – A UnATI/UERJ . Disponível em http://www.unati.uerj.br/>. Acesso em 24/06/08.





METODOLOGIA PARTICIPATIVA EM EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: A EXPERIÊNCIA DO GUISADO (GRUPO UNIVERSITÁRIO INTERDISCIPLINAR E ITINERANTE PELA PROMOÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM PARCERIA COM ADOLESCENTES)

Lais Garcia Zuccolo, Cinthia M. Liminides Silva, Anselmo Cássio Cesário, Fernanda L. Ortiz de Freitas, Karina Obana, Luma Assumpção, Valéria C. Ribeiro Vieira

Universidade Federal de Alfenas. E-mail: valnut@unifal-mg.br

O projeto Guisado (Grupo Universitário Interdisciplinar e Itinerante pela promoção da Segurança Alimentar e Nutricional — SAN - em parceria com Adolescentes) propõe trabalhar a temática da SAN numa abordagem formadora, centrada na problematização desse tema, e emancipadora, pois envolverá a parceria entre acadêmicos e adolescentes, fundamentando-se na premissa do protagonismo juvenil. Espera-se contribuir na formação de "agentes jovens de SAN", os quais, tendo conquistado sua autonomia, possam atuar como multiplicadores em seus diversos espaços de socialização. As estratégias utilizadas priorizarão o incentivo à participação ativa e criativa dos envolvidos, centrando-se em atividades interativas e de caráter lúdico, incluindo a construção conjunta de uma peça teatral a ser apresentada aos mais diversificados públicos, em locais e circunstâncias que se fizerem oportunas.

Palavras-chave: adolescentes; protagonismo juvenil; segurança alimentar e nutricional.

1 Introdução

"E faze-me um guisado saboroso, como eu gosto, e traze-mo, para que eu coma; para que minha alma te abençoe, antes que eu morra" Gn, 27,4

O que é "guisado"? Essa palavra, escolhida para denominar o projeto de Extensão Universitária aqui apresentado, apresenta múltiplos e diversificados significados. Assim como, no dizer de Guimarães Rosa, "Minas são muitas", muitos também são as definições de dicionários e os sentidos sociais atribuídos a essa palavra. Em dicionários, encontram-se significados tais como: prato de carne, peixe ou legumes refogados, picadinho de carne (fresca ou charque), com molho e/ou bem condimentado (FERREIRA,1988); iguaria com refogado (MICHAELIS, 2008); preparação utilizando carnes de segunda cortadas em pedaços; qualquer iguaria preparada de improviso (MELHORAMENTOS,1997); ensopado (FERREIRA, 2004) e até uma definição mais dissonante, ainda que classificada como antiga pelo dicionário *on line* Priberam (2008): preparado, arranjado; armado para a guerra.

Já em entrevistas informais realizadas com pessoas abordadas ao acaso, ouviu-se que "guisado" remetia desde a um tipo de refeição mais caseira, ou com peculiaridades regionais, étnicas ou mesmo uma alimentação mais tradicional, em contraposição aos hábitos modernos de comida rápida, padronizada e exageradamente processada. Muitos falaram que sabiam apenas se tratar de uma mistura, com vários e indefinidos ingredientes. Essas observações foram consideradas bastante oportunas por se relacionarem a objetivos do projeto como resgatar práticas alimentares tradicionais e/ou reconhecidamente mais saudáveis e misturar/integrar, de forma sempre participativa, vários saberes, experiências e atores sociais.

Outras pessoas ouvidas fizeram analogias com "ensopado" ou mesmo com "gororoba" (sic), remetendo-se a um tipo de preparação feita com sobras variadas, o que também foi