



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA - UNIPAMPA
CADASTRO DE PROJETO INSTITUCIONAL



Dados do Projeto

Número de Registro:	2024.PE.IT.3247	Código:	3247
Coordenador:	Nadia Rosana Fernandes de Oliveira	Controle:	70036
Área:	Pesquisa	Unidade Origem:	CAMPUS ITAQUI
Modalidade:	Projeto de Pesquisa	Telefone:	55981296045
Título:	O Guia Alimentar para a população brasileira: ações de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável na Assistência Técnica e Extensão Rural.		
Execução:	De 30/05/2024 a 30/05/2026	Nº de Registro no SIPPEE:	Não consta
Autoriza Publicação Resumo:	Não	Área de Conhecimento:	Ciências da Saúde
Formação Continuada:	Não informado		
Grupo de Pesquisa:	Grupo Interdisciplinar de Estudos em Desenvolvimento Rural (GIEDER)	Possui interação com o setor produtivo:	Não
Cooperação interinstitucional dentro do país:	Sim	Cooperação interinstitucional fora do país:	Não
Palavras-chave:	promoção da saúde / extensão rural / segurança alimentar e nutricional		

Resumo do Projeto

A alimentação é um dos determinantes e condicionantes da saúde e um direito inerente a todas as pessoas. Nesse sentido, atenta-se para a necessidade de formulação e implantação de estratégias nacionais, locais e regionais efetivas e integradas à garantia do direito humano à alimentação adequada (DHAA) (ALVES e JAIME, 2014). Dessa forma, alcançar a alimentação adequada e saudável (AAS) requer vislumbrar as relações do alimento no sistema alimentar, posto que o alimento carrega consigo os saberes apreendidos desde os modos de sua produção, distribuição, acesso e consumo. É importante destacar que, para propor a garantia de AAS para as pessoas do campo e da cidade, torna-se fundamental pensar no tipo de comida à qual se tem acesso e como são as vivências daqueles que trabalham com a produção desses alimentos: população do campo e extensionistas da ATER. Deste modo, este projeto tem por objetivo contribuir para o fortalecimento da ação intersetorial entre Saúde e Assistência Técnica e Extensão Rural com vistas a impulsionar as ações de promoção da alimentação adequada e saudável, com base no Guia Alimentar para a população brasileira. Para tanto, serão realizadas etapas de diagnóstico do trabalho de agentes de ATER nos diferentes territórios brasileiros, por meio de revisão integrativa da literatura, análise documental de legislação, além de análise de dados secundários de mapeamento de práticas de ATER. Serão produzidos e validados materiais de educação alimentar e nutricional para extensionistas rurais e para a população do campo, das florestas e das águas, com base no Guia Alimentar para a população brasileira.

Introdução e Justificativa

A alimentação é um dos determinantes e condicionantes da saúde e um direito inerente a todas as pessoas. Nesse sentido, atenta-se para a necessidade de formulação e implantação de estratégias nacionais, locais e regionais efetivas e integradas à garantia do direito humano à alimentação adequada (DHAA) (ALVES e JAIME, 2014). Alguns documentos no âmbito das Nações Unidas (ONU) reconhecem a promoção da saúde como uma estratégia intersetorial. Ademais, a Assembleia Geral das Nações Unidas proclamou a Década de Ação sobre Nutrição (2016-2025), reconhecendo a necessidade do acesso universal aos alimentos saudáveis (ONU, 2016). Considerando que para promover sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis, a educação alimentar e nutricional (EAN) torna-se importante campo de prática integradora e de atuação multidisciplinar. Nesse cenário, a EAN requer abordagem de reconhecimento das práticas alimentares como resultantes da disponibilidade e do acesso aos alimentos, além de comportamentos, práticas e atitudes envolvidas nas escolhas, nas preferências, nas formas de preparação e no consumo dos alimentos. Esse é um dos motivos pelos quais profissionais com diversas formações podem desenvolver ações em EAN (BOOG, 1999; BOOG, 2013). Os extensionistas rurais são um destes profissionais que trabalham cotidianamente com ações em alimentação e nutrição (A&N) (OLIVEIRA, 2016). Os serviços de Assistência Técnica e Extensão Rural (ATER) possuem, em seus modos de trabalho, ações que se relacionam com o desenvolvimento local e a promoção da alimentação adequada e saudável (PAAS), a produção e cuidados em saúde e a segurança alimentar e nutricional (SAN) das populações, como pode ser visto na figura 1. Figura 1. Relação, nós e forças presentes entre as categorias emergentes das práticas em Educação Alimentar e Nutricional na ATER, RS, Sistema de Acompanhamento e Monitoramento de ATER (Sama) (2010-2014). Somado a isso, na relação entre agricultores e o alimento, os serviços de extensão rural ocupam-se com os modos de geração de conhecimento e de protagonismo dos agricultores no sistema alimentar, sendo que mais do que consumidores de seus próprios alimentos, os agricultores figuram como protagonistas da produção de alimentos para a população em geral, ocupando esses dois lugares: consumo e produção (OLIVEIRA, 2017). Dessa forma, alcançar a alimentação adequada e saudável (AAS) requer vislumbrar as relações do alimento no sistema alimentar, posto que o alimento carrega consigo os saberes apreendidos desde os modos de sua produção, distribuição, acesso e consumo. É importante destacar que, para propor a garantia de AAS para as pessoas do campo e da cidade, torna-se fundamental pensar no tipo de comida à qual se tem acesso e como são as vivências daqueles que trabalham com a produção desses alimentos: população do campo e extensionistas da ATER (OLIVEIRA, 2018). A ATER orienta-se na forma de um sistema nacional descentralizado, no qual participam entidades estaduais e não governamentais que tenham interesse e protagonismo para tal finalidade, ou seja a ATER passou a ser executada por uma pluralidade de entidades credenciadas para implementar as diretrizes da política. A política de ATER tem a necessidade de preparação de um novo tipo de profissional extensionista, através da continuidade e ampliação do processo de formação de agentes de ATER para o desenvolvimento (DALBIANCO, 2010; 2018). Nesse sentido,

sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis podem ser potencializados a partir de práticas extensionistas que estejam articuladas com a promoção da saúde e a PAAS, as quais estão expressas no Guia Alimentar para a população brasileira (GAPB). No Guia Alimentar é possível identificar 13 temas relacionados a quatro dimensões explicativas da interseção dos conceitos promoção da saúde e desenvolvimento rural sustentável. Tais temas estão nos elementos constitutivos dos itens princípios e diretrizes do Guia Alimentar, dez passos para uma alimentação saudável; superação de obstáculos para realização dos dez passos (OLIVEIRA, 2016), como apresenta a figura 2. Identificação dos temas e dimensões emergentes e sua localização no texto do Guia Alimentar para a População Brasileira. Considerando que a alimentação é potencial elemento articulador entre as políticas sociais brasileiras, pode-se compreender seu caráter intersetorial, pautado em questões relacionadas desde os modos de produção de alimentos, acesso e circulação, até elementos próprios do comer, da comensalidade. O caráter intersetorial da alimentação desafia diferentes atores em diferentes frentes do governo e da sociedade civil. Desse modo, as estratégias de EAN que buscam articular ações intersetoriais na PAAS tem maior potencial de garantir saúde e SAN das populações, e de vivificar sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis.

Objetivos

Objetivo geral: Contribuir para o fortalecimento da ação intersetorial entre Saúde e Assistência Técnica e Extensão Rural com vistas a impulsionar as ações de promoção da alimentação adequada e saudável, com base no Guia Alimentar para a população brasileira. Objetivos específicos: 1. Identificar as práticas de trabalho dos agentes de ATER cujas práticas se relacionam com a PAAS; 2. Conhecer experiências de articulação local entre Saúde e ATER com vistas a implementação de ações de PAAS, com base no Guia Alimentar

Materiais e Métodos

Para o alcance do objetivo específico 1 será realizada revisão integrativa da literatura, abordagem metodológica que permite maior compreensão do tema a partir da combinação de dados da literatura teórica e empírica, método que proporciona a síntese de conhecimento e a incorporação da aplicabilidade de resultados de estudos significativos na prática. A coleta de dados será realizada por meio da busca de documentos publicados nas seguintes plataformas educacionais científicas: Biblioteca Virtual em Saúde (BVS), Portal de Periódicos CAPES, National Library of Medicine (PubMed) e Scientific Electronic Library Online (SciELO). Para a busca serão selecionados 21 descritores, sendo 9 que contemplam os temas de alimentação e nutrição: Segurança Alimentar e Nutricional; Promoção da Saúde; Nutrição e Saúde; Alimentação e Nutrição; Educação Alimentar e Nutricional; Segurança Alimentar; Alimentação Adequada e Saudável; Promoção da Alimentação Adequada e Saudável; Intersetorialidade; e 12 relacionados ao âmbito rural: Assistência Técnica e Extensão Rural; Agroecologia; Agricultura familiar; Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural; Extensionistas Rurais; Extensão Rural; Assistência Técnica; Assentamento Rural; Comunidade Rural; Desenvolvimento Rural Sustentável; Desenvolvimento Rural; Reforma Agrária. Todos os descritores serão pesquisados de forma agrupada, por meio de 94 duplas: [descritor de alimentação e nutrição] AND [descritor relacionado ao âmbito rural]. Nas buscas serão nos idiomas português, inglês e espanhol e o ano de publicação a partir de 2014. A seleção das referências será realizada por meio das seguintes etapas: a) leitura do título e do resumo; b) leitura da metodologia; e c) leitura na íntegra. Para a referência ser mantida na revisão o trabalho deverá: 1) contemplar algum tema de alimentação e nutrição; 2) ter desenvolvido ações com a população do campo; e, 3) ter sido realizado no Brasil. Será elaborado um quadro para a extração dos dados contendo as seguintes informações: título, ano de publicação, nome dos autores, local de realização do estudo, tipo de publicação, delineamento do estudo, população alvo, temas em alimentação e nutrição abordados, estratégias educativas e materiais utilizados. Além dessa busca, serão investigados os modos de trabalho dos extensionistas em documentos normativos, diretrizes e orientações técnicas de ATER, ao exemplo da Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural, das chamadas públicas da Agência Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural, bem como das metas, planejamentos e ações das prestadoras de ATER. O objetivo desta investigação é identificar categorias teóricas previstas, observando as práticas de trabalho extensionista na PAAS. Ao final, será construído e divulgado documento online contendo a revisão dos estudos nacionais sobre as práticas que desenvolvem o tema da A&N na ATER, além da sistematização das práticas extensionistas que se relacionam com a PAAS, identificadas nos registros documentais. Para o alcance do objetivo específico 2 será realizado mapeamento de práticas de promoção da alimentação adequada e saudável por meio de chamada pública, a fim de identificar experiências, sistematizar o conhecimento [proveniente de aprendizado coletivo, fruto da experimentação de práticas], e proporcionar o seu compartilhamento entre profissionais extensionistas, de saúde e gestores (as). De modo que tal conhecimento favoreça o reconhecimento diferentes perspectivas, estratégias e soluções locais para responder aos diversos desafios inerentes às ações de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável, contribuindo com a inserção, organização e qualificação das ações destes profissionais e gestores(as). Desse modo, serão selecionados, em edital público, 14 Relatos de Experiências avaliados por pares em sistema duplo cego e publicados em Livro Digital. Esta iniciativa se soma às ações do Plano Brasil Sem Fome, as quais objetivam o desenvolvimento de estratégias para a PAAS junto à agricultores e agricultoras familiares, por meio da atuação coordenada intersetorial entre Saúde e ATER. Poderão participar da Chamada Pública, na condição de PROPONENTE, Extensionistas rurais vinculados a prestadoras de Assistência Técnica e Extensão Rural. Destaca-se que serão consideradas prestadoras de Assistência Técnica e Extensão Rural aquelas organizações que estão cadastradas na Agência Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural. A pessoa proponente deverá comprovar vínculo com a prestadora de Assistência Técnica e Extensão Rural na qual trabalha mediante apresentação dos seguintes documentos: cópia da carteira de trabalho ou cópia do contrato de trabalho ou declaração. O comprovante deverá ser anexado junto ao formulário no ato da inscrição, que será disponibilizado em formato online. As inscrições são gratuitas e realizadas de forma online, por meio do envio do formulário disponível no link: <https://forms.gle/opr19VrioUw6R4vd9> A pessoa proponente poderá inscrever um (1) Relato de Experiência como AUTOR(A). O Relato de Experiência submetido a partir da inscrição será vinculado ao e-mail e Cadastro de Pessoa Física (CPF) da pessoa que realizou a inscrição. Caso haja mais de uma inscrição da mesma pessoa, será considerada a de envio mais recente. Além do(a) autor(a) principal, o Relato de Experiência poderá ter até nove (9) coautores(as) que podem ser, dentre outros, gestores públicos, integrantes de coletivos ou de organizações da sociedade civil, integrantes de grupos de extensão ou pesquisa em universidades e comunidades de povos tradicionais. Não há limite para participação como coautor(a) em diferentes Relatos. O Relato de Experiência deverá apresentar práticas de trabalho e/ou experiências e/ou tecnologias de extensão rural que valorizem e fortaleçam a promoção da alimentação adequada e saudável no âmbito da Assistência Técnica e Extensão Rural. A(s) prática(s) descritas no Relato de Experiência deve(m) contemplar pelo menos um dos temas descritos abaixo, os quais serão indicados no formulário de inscrição: Agroecologia: se refere ao manejo do agroecossistema de forma a gerar crescente autonomia dos sujeitos envolvidos, com regeneração da fertilidade do solo, auto-regulação de organismos patogênicos, com diminuição de insumos externos e não renováveis, com preservação e promoção da biodiversidade, dos biomas e seus ecossistemas, com níveis de produtividade e renda satisfatórios para camponeses e agricultores, valorizando saberes e culturas dos povos do campo, das florestas e das águas e, garantindo produção de alimentos saudáveis sem comprometer o meio ambiente e a saúde pública. Podendo considerar conceitos dos sistemas baseados na agricultura orgânica, biológica, natural, biodinâmica, ecológica, agrofloresta e entre outros. Autoconsumo: se refere às atividades de incentivo à produção agropecuária destinada ao acesso de consumo alimentar diversificado pelo próprio núcleo familiar e/ou de convivência, como forma de garantir uma alimentação adequada e saudável, em harmonia com o meio ambiente e menor dependência por redes de supermercado, promovendo, consequentemente, a garantia da segurança alimentar e nutricional. Comercialização: atividades de incentivo e apoio aos povos do campo, das florestas e das águas, pautadas na autonomia para tomada de decisões e cujo principal objetivo é a geração de renda. São exemplos a adesão aos circuitos curtos, que por sua vez permitem a comunicação direta produtor-comedor, como as feiras, incluindo também os grupos de consumidores. Além disso, inclui práticas voltadas para a agroindustrialização, como a rotulagem dos alimentos e outras normativas para circulação de alimentos processados e minimamente processados. Este eixo abrange também mercados institucionais ao exemplo do Programa Nacional de Alimentação Escolar e Programa de Aquisição de Alimentos. Cultura alimentar: refere-se a valorização dos saberes populares, envolvendo saber-fazer relacionado à produção, processamento e consumo de alimentos locais/regionais, resgate de receitas e da história alimentar, propagação de sementes e mudas crioulas. Abrange atividades que permitam manutenção e reprodução social da cultura alimentar de cada povo, também em resposta à padronização de hábitos alimentares de indivíduos e coletividades, em decorrência das influências externas de multi/transnacionais. Diversificação: incentivo a diversificação de cultivos e criações para o consumo familiar e geração de renda (monetária e não monetária), incluindo alimentos e outras produções familiares, assim como a atividades que possam envolver os aspectos culturais,

ecológicos e comunitários que apoiem a preservação ambiental, a agroecologia e segurança alimentar e nutricional (ao exemplo turismo de base comunitária, experiências de trocas de alimentos entre os membros da comunidade). Formação: se refere às atividades educativas voltadas tanto para a formação permanente e continuada de extensionistas, quanto para ações educativas junto às populações do campo, das florestas e das águas, ao exemplo de grupos de jovens e grupos de mulheres. Abrange formações interdisciplinares, fóruns, seminários, cursos e outros. Habilidades culinárias: habilidades envolvidas com a seleção, pré-preparo, tempero, cozimento e apresentação de preparações culinárias. Relacionam-se com a capacidade de combinar alimentos para preparar receitas, que por sua vez mantém o vínculo entre as famílias e perpassam as gerações. Esse hábito tem se enfraquecido em decorrência da maior oferta e, consequentemente, procura por alimentos prontos para o consumo. Dentre os objetivos dessas atividades, há o resgate da cultura alimentar, a valorização da produção local, estímulo à variedade da alimentação e alimentação saudável, em ações de apoio às técnicas culinárias. Inclusão socioprodutiva: ações voltadas para a população em vulnerabilidade socioeconômica viabilizando a execução de projetos produtivos como forma de garantir a produção de alimentos para autoconsumo, podendo gerar excedente para a geração de renda. Abrange programas de fomento. Intersetorialidade: atividades desenvolvidas pela ATER em conjunto a outros setores, como educação (nutricionistas, cozinheiras/merendeiras e escolares), saúde (equipe da atenção primária à saúde - ao exemplo dos agentes comunitários de saúde -, e usuários do Sistema Único de Saúde/SUS), assistência social e turismo. Também se refere à participação e controle social por meio de representação em conselhos de saúde, conselhos de SAN, conselhos de alimentação escolar, conselhos de desenvolvimento rural, conselhos de assistência social e outros. Plantas medicinais: abordagens visando o acesso à informação referente à produção, manejo, processamento e modo de uso e/ou consumo de plantas medicinais nativas e exóticas, plantas alimentícias não convencionais (PANCs), aromáticas e condimentares e também inclui as tóxicas. Atividades que possibilitam autonomia para definir o que é seguro para consumo e a quantidade adequada, evitando danos para a saúde. Políticas públicas: se refere ao acesso às políticas públicas que objetivam valorizar o trabalho desenvolvido pelos povos do campo, das florestas e das águas, como forma de assegurar a permanência e a continuidade de suas práticas e contribuir para a garantia de renda. Abrange programas como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF), por exemplo. Processamento: atividades referentes às técnicas de processamento voltadas para o excedente de produção, tendo como objetivos o aproveitamento de alimentos, combate ao desperdício e aumento da variedade de produtos. Alguns exemplos de processados incluem laticínios (queijos, iogurtes), panificados, conservas, sucos, geleias, carnes e cereais. Qualidade higiênico-sanitária: atividades voltadas para a preservação da matéria-prima, aumento da vida útil e garantia da qualidade e segurança dos alimentos. Abrange técnicas de pasteurização, armazenamento e conservação adequados, capacitação em boas práticas de fabricação e de manipulação dos alimentos. Saúde: conjunto de atividades implementadas com o intuito de promover cuidados em saúde e/ou promoção da alimentação adequada e saudável, a partir de um olhar integral do sujeito, considerando o contexto em que está inserido e os condicionantes e determinantes da sua saúde, dentre eles, as condições de alimentação e moradia, acesso à serviços básicos, prática de atividade física, trabalho, educação e lazer. Cabendo ainda experiências que envolvam o protagonismo das comunidades no cuidado e vigilância popular da saúde e do ambiente e outros processos que possam contribuir para a implementação da Política Nacional de Saúde das Populações do Campo, das Florestas e das Águas.

INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO DE EXPERIÊNCIA INSCRITA

Código identificador da inscrição: Título: Critérios de avaliação: pontuação de 1 a 4, sendo 1 = discordo totalmente, 2 = discordo parcialmente, 3 = concordo parcialmente e, 4 = concordo totalmente; Exceto para o bloco dos princípios gerais relacionados à Experiência, os quais dispõem de pontuação própria, indicada ao final da descrição. Valor

Peso

Princípios gerais relacionados à Experiência

1. A prática está alinhada aos princípios e diretrizes oficiais da alimentação adequada e saudável, preconizadas pelo Ministério da Saúde, por meio do Guia Alimentar para a População Brasileira: a alimentação é mais que a ingestão de nutrientes e se relaciona com modos de comer e com as dimensões sociais e culturais dos territórios; as recomendações sobre alimentação devem estar em sintonia com seu tempo, de modo que estejam relacionadas com as mudanças nos processos do comer com as condições de saúde da população; alimentação adequada e saudável deriva de sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável, que leva em conta o impacto das formas de produção e distribuição dos alimentos sobre a justiça social e a integridade do ambiente; diferentes saberes geram o conhecimento para a formulação de guias alimentares, os quais se relacionam com as várias dimensões da alimentação; guias alimentares ampliam a autonomia nas escolhas alimentares, de modo que o acesso às informações confiáveis contribuem para o cumprimento do direito humano à alimentação adequada. Pontuação: 0 a 5 pontos. Serão atribuídos 5 pontos na presença explícita de pelo menos 1 dos princípios, com desconto de 1 ponto a cada elemento que seja contrário a qualquer um deles.

52. A prática está alinhada aos princípios do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas: sustentabilidade social, ambiental e econômica; abordagem do sistema alimentar, na sua integralidade; valorização da cultura alimentar local e respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes de diferentes naturezas; a comida e o alimento como referências, na valorização da culinária enquanto prática emancipatória; a promoção do autocuidado e da autonomia; a educação enquanto processo permanente e gerador de autonomia e participação ativa e informada dos sujeitos; a diversidade nos cenários de prática; a intersetorialidade; planejamento, avaliação e monitoramento das ações, de maneira que as pessoas possam estar legitimamente inseridas nos processos decisórios. Pontuação: 0 a 9 pontos. Serão atribuídos 9 pontos na presença explícita de pelo menos 1 dos princípios, com desconto de 1 ponto a cada elemento que seja contrário a qualquer um deles.

93. A prática está alinhada aos seguintes Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Agenda 2030 da Organização das Nações Unidas: ODS 2 - Fome zero e agricultura sustentável: acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável; ODS 5 - Igualdade de gênero: alcançar a igualdade de gênero e empoderar todas as mulheres e meninas; ODS 12 - Consumo e produção responsáveis: assegurar padrões de produção e de consumo sustentáveis. Pontuação: 0 a 3 pontos, de acordo com o número de objetivos relacionados à experiência.

3. Características da Experiência

4. A prática promove autonomia e fortalecimento para as populações do campo, ou das florestas e/ou das águas.

45. A prática foi realizada junto a Povos e Comunidades Tradicionais, sejam eles Indígenas, Catingueiros; Seringueiros; Catadores de Mangaba; Quilombolas, Extrativistas, Ribeirinhos, Caiçaras, Ciganos, Povos de terreiros, e/ou outros.

46. A prática foi realizada junto a coletivos com protagonismo de mulheres e/ou jovens rurais.

47. A prática realizou ações de promoção e fortalecimento da transição agroecológica e/ou sistemas agroflorestais e/ou agrocerradenses e/ou outros policultivos.

48. A prática realizou ações de fortalecimento de redes de cooperação e estruturação dos sistemas de produção e/ou processamento e/ou abastecimento/comercialização e/ou consumo de alimentos.

49. A prática foi apresentada com todas as etapas de desenvolvimento indicadas na Ficha de Inscrição.

410. A descrição da prática possibilita a replicação das ações em outros contextos e territórios.

4. TOTAL

450. Relato de Experiência pode conter, no máximo, cinco figuras e/ou imagens. As figuras e/ou imagens podem ser usadas como elemento complementar ao Relato, por exemplo: fotos de atividades realizadas, materiais educativos e de divulgação utilizados na prática relatada, dentre outros. Figuras e/ou imagens poderão ser incluídas no formulário de inscrição. As figuras e imagens serão utilizadas somente para fins de avaliação desta chamada pública, não sendo publicizadas em outros meios.

DA AVALIAÇÃO

A análise das experiências inscritas será realizada por uma Comissão composta por integrantes da equipe executora do projeto (GIEDER/Unipampa), do Ministério da Saúde e especialistas reconhecidos por sua experiência no tema. As análises serão realizadas em duas etapas detalhadas a seguir: etapa 1 - eliminatória e etapa 2 - classificatória, não havendo identificação dos(as) proponentes em nenhuma delas.

Etapa 1 - Eliminatória

Análise, triagem e homologação das experiências inscritas, segundo adequação ao cumprimento dos requisitos, exigências e condições estabelecidas na Chamada Pública. Serão eliminadas, nesta etapa de avaliação, as experiências que: forem individuais e sem vinculação com prestadoras de Assistência Técnica e Extensão Rural; não se adequem à proposta e ao objeto do edital; estiverem duplicadas, sendo apenas mantida para análise uma das inscrições; forem relatos exclusivamente teóricos ou experiências que não demonstrem aplicação prática, análises e reflexões a partir delas; apresentem preenchimento incompleto do formulário de inscrição; não tratem do tema e/ou aspecto solicitado nas respostas do formulário de inscrição; apresentem conflito de interesses na sua origem e/ou de seus proponentes, por meio de associação, afiliação ou link com qualquer entidade de setores das indústrias envolvidos na fabricação, venda, distribuição de álcool, pesticidas, tabaco, produtos alimentares ultraprocessados, medicamentos e produtos relacionados e prestação de serviços de saúde, e qualquer afiliada de tal entidade.

Etapa 2 - Classificatória e Eliminatória

Análise das propostas habilitadas na primeira etapa, segundo os critérios de avaliação constantes no Anexo III, a saber: apresentação de todas as etapas de desenvolvimento indicadas no formulário de inscrição; alinhamento da

prática aos princípios e diretrizes oficiais da alimentação adequada e saudável, preconizadas pelo Ministério da Saúde, por meio do Guia Alimentar para a População Brasileira; alinhamento da prática aos princípios do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas; alinhamento da prática aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da Agenda 2030 da Organização das Nações Unidas, considerando fome zero e agricultura sustentável, igualdade de gênero e consumo e produção responsáveis; promoção de autonomia e fortalecimento para a população do campo, das florestas e das águas; realização da prática junto aos Povos e Comunidades Tradicionais (Indígenas, Catingueiros; Seringueiros; Catadores de Mangaba; Quilombolas, Extrativistas, Ribeirinhos, Caçaras, Ciganos, Povos de terreiros, e outros). realização da prática junto aos coletivos com protagonismo de mulheres e jovens rurais; realização de ações de promoção e fortalecimento da transição agroecológica e/ou sistemas agroflorestais e/ou agrocerranteses e/ou outros policultivos; realização de ações de fortalecimento de redes de cooperação e estruturação dos sistemas de produção e/ou processamento e/ou abastecimento/comercialização e/ou consumo de alimentos. As experiências poderão totalizar até 45 pontos ao final da avaliação. Serão selecionados até 14 Relatos de Experiências classificados de acordo com a pontuação. Em havendo empate, os critérios adotados serão: i) experiências intersetoriais; ii) experiências que envolvam maior número de indivíduos (maior impacto comunitário). O resultado das avaliações será encaminhado pela comissão ao(as) autores(as), via e-mail informado no formulário de inscrição. É de inteira responsabilidade do(a) autor(a) que submeteu o Relato de Experiência atentar-se para as devolutivas, esclarecimentos e recomendações após a avaliação.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA SEGUNDA ETAPA (CLASSIFICATÓRIA E ELIMINATÓRIA) PARA OS RELATOS DE EXPERIÊNCIAS DO LIVRO DIGITAL DE PRÁTICAS Os Relatos de Experiências selecionados por esta Chamada Pública serão divulgados em formato de texto e vídeo no Livro Digital do Mapeamento de Práticas de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável nos Serviços de Assistência Técnica e Extensão Rural. Aos proponentes que tiverem seus Relatos selecionados será solicitado um vídeo sobre a experiência, com duração de até três minutos. Os vídeos serão divulgados por meio de QR Codes (códigos barramétricos) no Livro Digital, e também poderão ser acessados diretamente na plataforma de vídeos online do projeto. O objetivo de divulgar o mapeamento por meio de relatos escritos e, também, por meio de vídeos curtos é a ampliação das possibilidades de comunicação das diversas práticas de trabalho, experiências e tecnologias de extensão rural que valorizem e fortaleçam a promoção da alimentação adequada e saudável no âmbito da Assistência Técnica e Extensão Rural. De modo a apoiar os(as) proponentes dos Relatos de Experiências na produção dos seus vídeos, a equipe executora oferecerá orientações individualizadas para a construção dos vídeos. O Livro Digital (texto e o vídeo do Relato) será enviado ao(a) autor(a) principal para apreciação e realização de sugestões. Junto ao Livro, serão enviadas as declarações de cessão de direitos autorais e de imagem para a assinatura do(a) autor(a) principal e demais coautores(as) da experiência. Após isto, a versão final será diagramada e publicada.

Resultados Esperados

E-book, contendo as práticas de trabalho vivenciadas pelos agentes de ATER que promovem ações em AAS. Laboratório de Inovações de práticas de PAAS no âmbito da ATER.

Relação Ensino, Pesquisa, Extensão

O projeto vai produzir materiais de apoio para o trabalho de extensionistas rurais, a fim de disseminar informações do Gui Alimentar para a população brasileira. Além dos materiais, metodologias de pesquisa qualitativa (análise de narrativas) devem ser construídas nas oficinas de escuta dos agentes de ATER. Bem como a implementação de metodologia de geração de experiências inovadoras a partir do Laboratório de inovações da OPAS. Os resultados de cada etapa serão sistematizados, o que vai produzir inúmeras informações para a geração de relatórios, trabalhos técnicos e artigos acadêmicos. Os estudantes que se vincularão ao projeto poderão ter contato com a produção de dados qualitativos, por meio de grupos focais nas oficinas de escuta, além de conhecer a realidade dos modos de trabalho de agentes de ATER de diferentes regiões brasileiras (em modelo remoto de trabalho), e dos modos de trabalho dos agentes de ATER do estado do RS, especialmente (de modo presencial). Ao mesmo tempo, os estudantes poderão utilizar as informações para gerar novos conhecimentos sobre o desenvolvimento rural e sobre educação alimentar e nutricional por meio do uso do Guia Alimentar na rotina de trabalho no âmbito da ATER. Do mesmo modo, os produtos gerados poderão ser utilizados em sala de aula para problematizar as teorias sobre segurança alimentar e nutricional e sobre sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis.

Referências

ALVES, K. P. S.; JAIME, P. C. Política Nacional de alimentação e Nutrição e seu diálogo com a Política Nacional de Segurança alimentar e Nutricional. Ciência e Saúde Coletiva, v. 19, n. 1, p. 4331-40, 2014. BOOG, N.F.C. Dificuldades encontradas por médicos e enfermeiros na abordagem de problemas alimentares. Revista de Nutrição (Campinas), v.12, n. 3, p. 261-72, 1999. BOOG, N.F.C. Educação em nutrição: integrando experiências. Campinas: Komedi; 2013. DALBIANCO, V.P. A construção de uma extensão rural diferenciada para as famílias assentadas: o programa da assessoria técnica, social e ambiental (Ates) no RS. Dissertação (Mestrado) Programa de Pós-graduação em Extensão Rural, Universidade Federal de Santa Maria. Santa Maria, 2010. Disponível em: <https://repositorio.ufsm.br/handle/1/27/browse?type=author&value=Dalbianco%2C+Vinicius+Piccin> DALBIANCO, V.P.; NEUMANN, P.S.; ZARNOTT, A.V.; FIALHO, M.A.V. Uma nova extensão rural pública: a experiência pluralista e descentralizada da Assessoria Técnica, Social e Ambiental (Ates) no Estado do Rio Grande do Sul. Ijuí: Editora Unijuí, 2018. OLIVEIRA, N.R.F. de ; JAIME, P. C. . O encontro entre o desenvolvimento rural sustentável e a promoção da saúde no Guia Alimentar para a População Brasileira. Saúde e Sociedade (online) , v. 25, p. 1108-1121, 2016. OLIVEIRA, N.R.F. de; JAIME, P. C. Percepções de extensionistas rurais sobre educação alimentar e nutricional. Interações, v. 18, p. 41-54, 2017. OLIVEIRA, N.R.F. de; JAIME, P. C. Práticas em educação alimentar e nutricional na Assessoria Técnica Social e Ambiental para assentamentos da reforma agrária no Rio Grande do Sul. In: V.P Dalbianco; P. S. Neumann; A. V. Zarnott; M. A. V. Fialho. (Org.). Uma nova extensão rural pública: a experiência pluralista e descentralizada da Assessoria Técnica, Social e Ambiental (Ates) no Estado do Rio Grande do Sul. 1 ed. Ijuí: UNIJUÍ, 2018, v. 1, p. 247-274. ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. Assembleia Geral da ONU proclama Década de Ações sobre Nutrição(2016-2025). Disponível em: Acesso em: 11 abr. 2016.

Possui Bolsistas

Não, mas vou pleitear em alguma chamada

Unidades e Cursos

Unidade	Curso
Campus Itaqui	Interdisciplinar em Ciência e Tecnologia (ITCTI)
Campus Itaqui	Nutrição (ITNUT)

Equipe Executora

Nome	E-mail	Tipo	Função	CH Semanal	Período Participação
Luis Hamilton Tarrago Pereira Junior	luisjunior@unipampa.edu.br	Técnico	Colaborador	1	De 30/05/2024 a 30/05/2026
Marcela Oliveira de Souza	marcelaoliveira.aluno@unipampa.edu.br	Discente	Discente - Voluntário	4	De 30/05/2024 a 30/05/2026
Marcielli Resende de Rodrigues	marciellirodrigues.aluno@unipampa.edu.br	Discente	Discente - Voluntário	4	De 30/05/2024 a 30/05/2026
Nadia Rosana Fernandes de Oliveira	nadiaoliveira@unipampa.edu.br	Docente	Coordenador	1	De 30/05/2024 a 30/05/2026
Victoria Dornelles Godinho	victoriagodinho.aluno@unipampa.edu.br	Discente	Discente - Bolsista	20	De 13/08/2025 a 30/05/2026
Vinicius Piccin Dalbianco	viniciusdalbianco@unipampa.edu.br	Docente	Co-coordenador	1	De 30/05/2024 a 30/05/2026

Parcerias

Instituição	Descrição	Acordo de Parceria?	Convênio Firmado?	Número do Convênio
Coordenação geral de alimentação e nutrição do Ministério da Saúde	Carta acordo firmada para implementação de ações de educação alimentar e nutricional nos serviços de assistência técnica e extensão rural no Brasil	Não	Não	

Cronograma

Data Início	Data Fim	Atividade	Carga Horária	Local	Membros
30/05/2024	30/10/2024	Revisão de estudos nacionais sobre A&N no âmbito da ATER, por meio de levantamento bibliográfico, a fim de localizar a distribuição, em território nacional, de práticas extensionistas que se relacionam com a A&N	60	Sala 1206, Campus Itaqui/Unipampa	Luis Hamilton Tarrago Pereira Junior, Marcela Oliveira de Souza, Marcielli Resende de Rodrigues, Nadia Rosana Fernandes de Oliveira , Vinicius Piccin Dalbianco
30/05/2024	30/12/2024	Mapeamento das experiências nacionais sobre práticas de PAAS no âmbito da ATER, por meio de edital público de chamamento de relatos de práticas	60	Sala 1206, Campus Itaqui/Unipampa	Luis Hamilton Tarrago Pereira Junior, Marcela Oliveira de Souza, Marcielli Resende de Rodrigues, Nadia Rosana Fernandes de Oliveira , Vinicius Piccin Dalbianco
30/05/2024	30/06/2024	Publicação do edital da Chamada pública	10	Sala 1206, Campus Itaqui/Unipampa	Luis Hamilton Tarrago Pereira Junior, Marcela Oliveira de Souza, Marcielli Resende de Rodrigues, Nadia Rosana Fernandes de Oliveira , Vinicius Piccin Dalbianco
30/05/2024	30/07/2024	Submissão dos Relatos de Experiências	10	Sala 1206, Campus Itaqui/Unipampa	Luis Hamilton Tarrago Pereira Junior, Marcela Oliveira de Souza, Marcielli Resende de Rodrigues, Nadia Rosana Fernandes de Oliveira , Vinicius Piccin Dalbianco
01/06/2024	01/02/2025	Análise de dados	60	Sala 1206, Campus Itaqui/Unipampa	Luis Hamilton Tarrago Pereira Junior, Marcela Oliveira de Souza, Marcielli Resende de Rodrigues, Nadia Rosana Fernandes de Oliveira , Vinicius Piccin Dalbianco
30/07/2024	15/08/2024	Primeira etapa de avaliação dos Relatos de Experiências	10	Sala 1206, Campus Itaqui/Unipampa	Luis Hamilton Tarrago Pereira Junior, Marcela Oliveira de Souza, Marcielli Resende de Rodrigues, Nadia Rosana Fernandes de Oliveira , Vinicius Piccin Dalbianco
01/08/2024	30/05/2025	Interpretação de dados e escrita de relatório	10	Sala 1206, Campus Itaqui/Unipampa	Luis Hamilton Tarrago Pereira Junior, Marcela Oliveira de Souza, Marcielli Resende de Rodrigues, Nadia Rosana Fernandes de Oliveira , Vinicius Piccin Dalbianco
16/08/2024	16/08/2024	Homologação do resultado da primeira etapa de avaliação	10	Sala 1206, Campus Itaqui/Unipampa	Luis Hamilton Tarrago Pereira Junior, Marcela Oliveira de Souza, Marcielli Resende de Rodrigues, Nadia Rosana Fernandes de Oliveira , Vinicius Piccin Dalbianco
17/08/2024	20/08/2024	Segunda etapa de avaliação dos Relatos de Experiências	10	Sala 1206, Campus Itaqui/Unipampa	Luis Hamilton Tarrago Pereira Junior, Marcela Oliveira de Souza, Marcielli Resende de Rodrigues, Nadia Rosana Fernandes de Oliveira , Vinicius Piccin Dalbianco
20/08/2024	20/08/2024	Homologação final da classificação	10	Sala 1206, Campus Itaqui/Unipampa	Luis Hamilton Tarrago Pereira Junior, Marcela Oliveira de Souza, Marcielli Resende de Rodrigues, Nadia Rosana Fernandes de Oliveira , Vinicius Piccin Dalbianco
13/09/2024	15/09/2024	Divulgação do Livro Digital	10	Sala 1206, Campus Itaqui/Unipampa	Luis Hamilton Tarrago Pereira Junior, Marcela Oliveira de Souza, Marcielli Resende de Rodrigues, Nadia Rosana Fernandes de Oliveira , Vinicius Piccin Dalbianco
20/09/2024	21/09/2024	Publicação dos relatos aprovados	10	Sala 1206, Campus Itaqui/Unipampa	Luis Hamilton Tarrago Pereira Junior, Marcela Oliveira de Souza, Marcielli Resende de Rodrigues, Nadia Rosana Fernandes de Oliveira , Vinicius Piccin Dalbianco
25/09/2024	26/09/2024	Apreciação da versão final do texto pelo(a) proponente	10	Sala 1206, Campus Itaqui/Unipampa	Luis Hamilton Tarrago Pereira Junior, Marcela Oliveira de Souza, Marcielli Resende de Rodrigues, Nadia Rosana Fernandes de Oliveira , Vinicius Piccin Dalbianco
30/09/2024	30/12/2024	Elaboração e publicação de documento online contendo a revisão de estudos nacionais sobre as práticas em A&N na ATER, e a totalidade de práticas extensionistas que se relacionam com a PAAS, identificadas nas normas, diretrizes e orientações.	40	Sala 1206, Campus Itaqui/Unipampa	Luis Hamilton Tarrago Pereira Junior, Marcela Oliveira de Souza, Marcielli Resende de Rodrigues, Nadia Rosana Fernandes de Oliveira , Vinicius Piccin Dalbianco
30/10/2024	30/12/2024	Estudo de normas, diretrizes e orientações sobre os modos de trabalho dos agentes de ATER, ao exemplo da Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural, das chamadas públicas da Agência Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural, bem como das metas, planejamentos e ações de ATER, com vistas a identificar as práticas de trabalho extensionista em PAAS (categorias teóricas/previstas)	40	Sala 1206, Campus Itaqui/Unipampa	Luis Hamilton Tarrago Pereira Junior, Marcela Oliveira de Souza, Marcielli Resende de Rodrigues, Nadia Rosana Fernandes de Oliveira , Vinicius Piccin Dalbianco

Planejamento de Despesas

Despesas de Custeio	Opção	Valor Estimado (R\$)	Fonte de Financiamento	Especificações
Auxílio a Estudantes (Bolsas)	Necessita	6.000,00	Edital Interno	este projeto será submetido ao PDA Unipampa
Diárias	Não Necessita	0,00	Sem Fonte de Financiamento	
Passagens	Não Necessita	0,00	Sem Fonte de Financiamento	
Material de Consumo	Não Necessita	0,00	Sem Fonte de Financiamento	
Serviços de Terceiros (Pessoa Física)	Não Necessita	0,00	Sem Fonte de Financiamento	
Serviços de Terceiros (Pessoa Jurídica)	Não Necessita	0,00	Sem Fonte de Financiamento	
Outros	Não Necessita	0,00		
Total		6.000,00		

Despesas de Capital	Opção	Valor Estimado (R\$)	Fonte de Financiamento	Especificações
Equipamentos e Material Permanente	Já Possui	5.000,00	Sem Fonte de Financiamento	material próprio já adquirido

Total Geral de Despesas (R\$): **11.000,00**

Alternativas caso a fonte de financiamento não se confirme: o projeto seguirá mesmo sem a fonte de financiamento das bolsas para estudantes

Documento gerado por: Nadia Rosana Fernandes De Oliveira Data/Hora: 22/09/2025 às 11:03:38