



Lei de Incentivo à  
**CULTURA**



**exposição**

**ALIMENTAÇÃO,  
ARTE e SAÚDE:**

**tudo a ver**

Populações sofrem por **desnutrição** e ao mesmo tempo por doenças relacionadas a uma **dieta inadequada**. O desconhecimento dos princípios nutritivos dos alimentos e o seu não aproveitamento ocasiona o **desperdício** de toneladas de alimentos.

Todo o processo alimentar deve ser **sustentável social** e **ambientalmente** e deve garantir para população o consumo por seus próprios meios de alimentos, nutritivos e culturalmente aceitáveis, sem discriminação por motivos de raça, de etnia, de gênero, de geração ou de questões econômicas.

“**Alimentação, Arte e Saúde: tudo a ver**” aborda a crise mundial alimentar, desenvolvimento sustentável, agroecologia e a história da alimentação a partir da perspectiva da **arte** e da **saúde**.

Objetivo de visibilizar o não desperdício e relação da produção agrícola com meio ambiente promovendo um debate que contribua ao retorno de políticas públicas que levem à erradicação da fome e das desigualdades.

**EXPOSIÇÃO**

1 mês  
interativa  
itinerante  
Gratuita  
sem restrição

Ensaio artístico fotográfico  
Jogos  
vídeos  
depoimentos  
Oficinas

**A história da  
alimentação faz  
parte da cultura  
de todos!**

A exposição “Alimentação, Arte e Saúde, tudo a ver” apresenta ensaios artísticos fotográficos, oficinas e jogos interativos.

A **alimentação** é a matéria prima para refletirmos sobre as questões sociais, ambientais e políticas que mobilizam toda humanidade.

**Afinal, o que a alimentação pode nos ensinar sobre cultura, sociedade, arte, meio ambiente e saúde?**

Através da arte temos um potente meio para repensar nossas relações alimentares, analisar criticamente a estrutura social e nos sensibilizarmos para novas práticas, mais conscientes e sustentáveis.



Projeto Escola Verde - Juazeiro do Norte



Projeto Daily Bread



Fotógrafo Flávio Costa - Pernambuco

“A gente não quer só comida, a gente quer comida, diversão e arte”  
*Titãs*



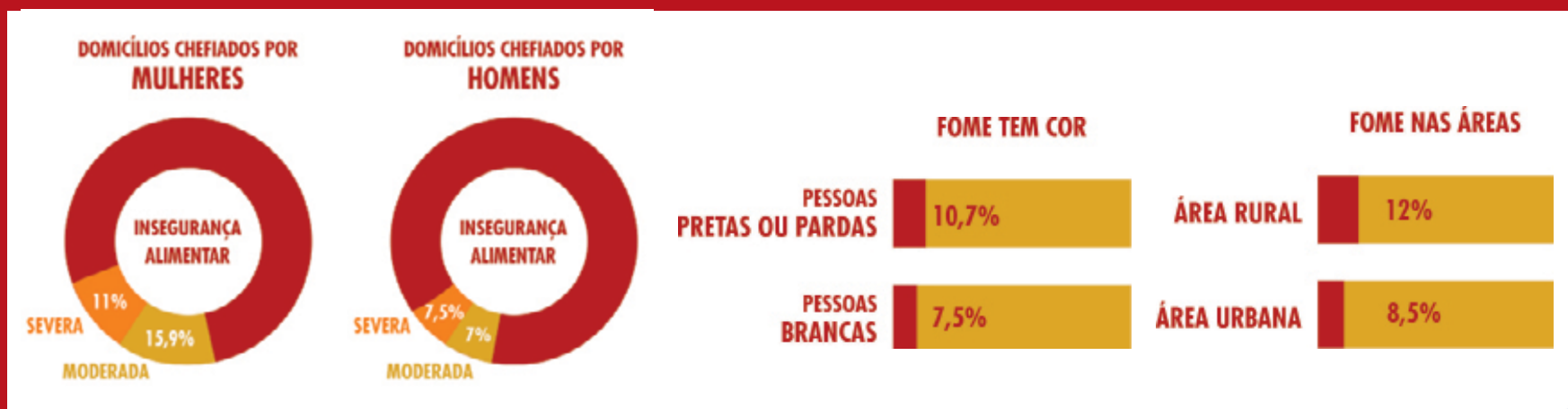
## CRISE MUNDIAL ALIMENTAR E PANDEMIA

**O BRASIL VIVE UM PICO EPIDÊMICO DA FOME**

**20 milhões de pessoas**

A fome mundial segundo dados da ONU passou por um agravamento dramático em 2020, o aumento está relacionado às consequências da COVID-19.

Projeto VIGISAN



Instalação com pratos e vídeos

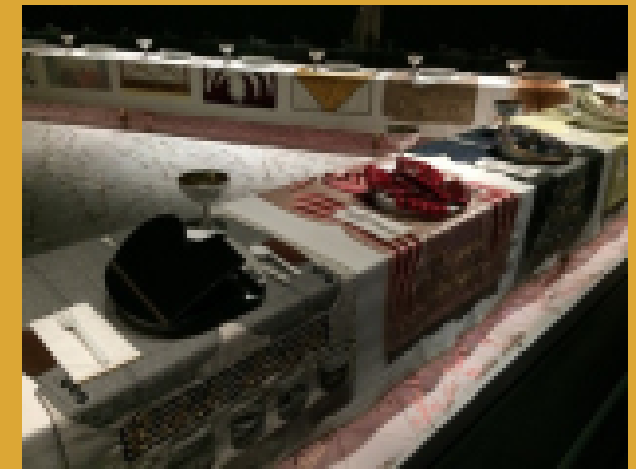
Relatório da ONU (SOFI) 2021, estima que 811 milhões de pessoas – estavam subalimentadas. O número sugere que será necessário um grande esforço para acabar com a fome até 2030.

Vulnerabilidade acompanha quem tem menor acesso à água potável

## HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO MUNDO, RECORTES BRASILEIROS

A partir de quando a humanidade se distingue do animal em sua alimentação? Pelos tipos de alimentos que consome ou por sua variedade? Pelo modo como os prepara antes de comê-los?

O poder econômico e o monopólio do comércio passaram por vários povos e nessas conquistas e descobertas houve um intercâmbio de cultura, hábitos, culinária e conhecimentos.



# BRASIL

A comida e os costumes se misturam e geram um significado social da cozinha em cada nação. Os **indígenas, africanos e portugueses** contribuíram de forma distinta nas raízes da nossa alimentação. Pratos como feijoada, sarapatel e vatapá são alguns de seus legados.

O tema será desenvolvido através de um mapa interativo em que será proposto uma viagem ao redor do mundo para entendimento do conteúdo.



## AGROECOLOGIA E SAÚDE

A crise ambiental global impulsionou a atenção quanto ao conhecimento e à produção científica no que se refere às relações entre **saúde** e **ambiente**.

É **urgente** a necessidade de aprofundarmos e atualizarmos nossos estudos sobre as conexões entre saúde e agroecologia.

Os efeitos positivos da agroecologia em comparação com sistemas agrícolas industriais são demonstrados em estudos sobre **AGROECOLOGIA e SAÚDE** da Fiocruz em 2019. Pesquisas interdisciplinaridade que envolvem públicos diversos (instituições e movimentos sociais populares).



Na implementação de um sistema alimentar o consumo de alimentos adequados requer medidas:

- 1. Proibir o uso de determinados de agrotóxicos***
- 2. Reduzir o uso de todos os tipos de agrotóxico***
- 3. Fomentar a agroecologia e a alimentação saudável***
- 4. Praticar alternativas de cuidado com a saúde das pessoas***

## CADEIA ALIMENTAR

A relação da alimentação em um ecossistema é composta por produtores, consumidores e decompositores. Os seres vivos transferem matéria e energia por meio de nutrição.

O equilíbrio ecológico depende diretamente das relações com o ambiente.

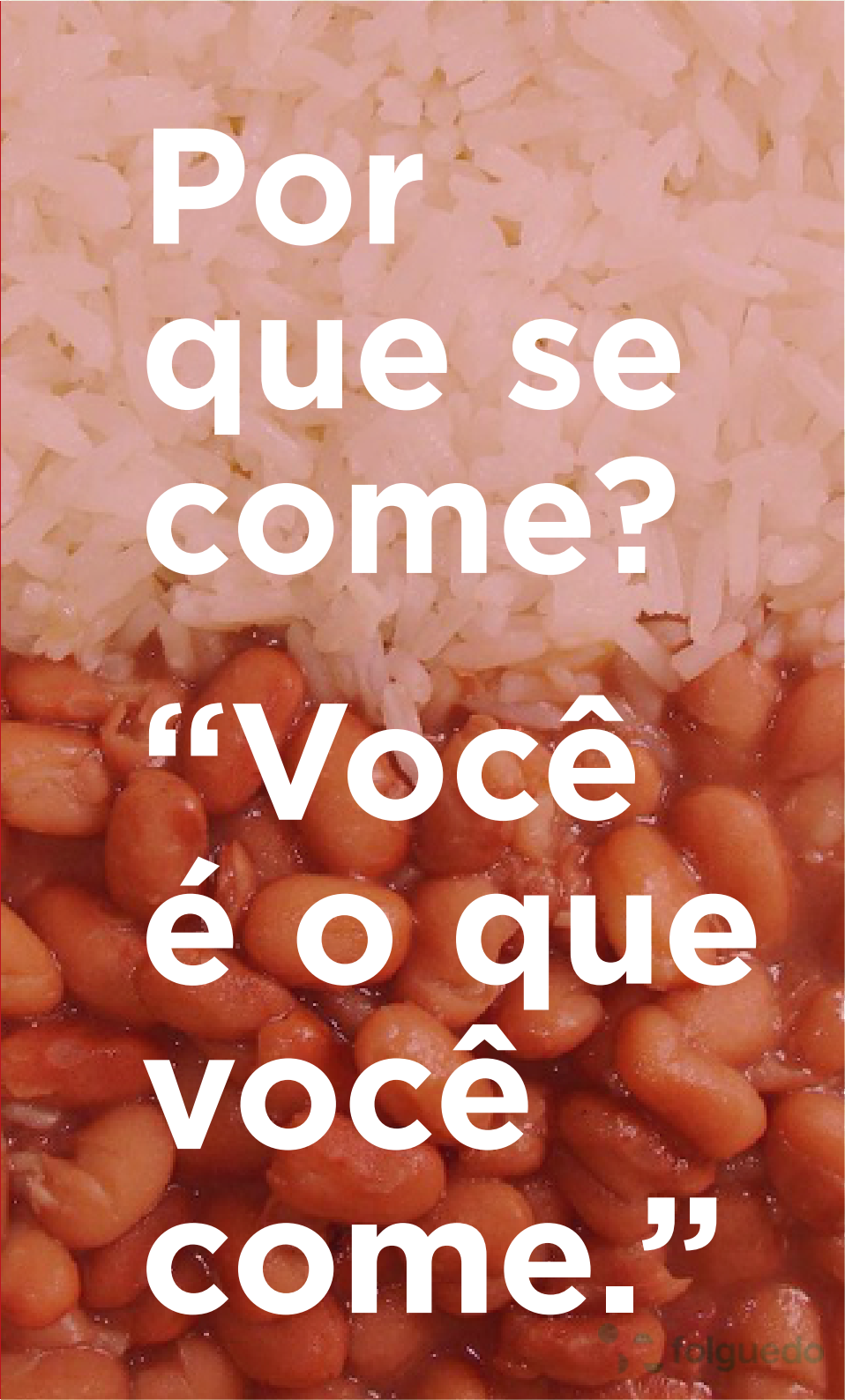


## ALIMENTAÇÃO FONTE DE ENERGIA, NUTRIENTES E SAÚDE

Cada organismo tem suas próprias características. Os alimentos desempenham o papel de combustível, fornecendo nutrientes para que o corpo funcione de maneira correta, esse processo é denominado metabolismo.

O indivíduo que se alimenta corretamente possui mais disposição para realizar suas atividades diárias. Assim, como há uma série de doenças que podem ser evitadas, s, como: Obesidade, Diabetes, Artrite, Hipertensão etc..

Os principais vilões se encontram nos alimentos industrializados, por serem ricos em gorduras saturadas, gorduras trans e sódio. São comidas processadas, que estimulam excessivamente a produção de dopamina, o neurotransmissor do prazer, o que leva a desejos excessivos.



Por  
que se  
come?  
“Você  
é o que  
você  
come.”

## FAST FOOD

Os ultras processados têm padronizado e empobrecido as dietas de culturas tradicionais com a imposição dos atributos de “praticidade” e “instantaneidade”.

Esses vilões são um dos responsáveis pela epidemia mundial da obesidade e são constituídos por grandes quantidades de gorduras principalmente as saturadas que aumentam níveis de colesterol no sangue elevando riscos de doenças coronárias.

De acordo com as pesquisas do Núcleo de Pesquisas epidemiológicas em Nutrição e Saúde da USP, as mudanças ocorridas nos últimos meses de pandemia reforçaram os hábitos alimentares de acordo com as classes sociais. Entre as classes A e B, houve aumento do consumo de frutas e verduras, enquanto a ingestão de alimentos processados e pouco nutritivos subiu entre os mais carentes.

O ‘fato’ de que a junk food é mais barata do que a comida real por isso a incidência de pessoas fora do peso são aqueles com renda mais baixa.

Mais de 672 milhões de pessoas com problemas de saúde decorrentes da obesidade, sendo 33 milhões só no Brasil.



O que  
está  
alimentando  
essa  
epidemia  
global?

## NUTRIÇÃO SOCIAL

Esse módulo aborda a assistência e educação nutricional a indivíduos sadios ou doentes através de programas para prevenção de doenças, manutenção e recuperação da saúde, comprometido com o papel da ciência da nutrição em comunidades populares e da intervenção do nutricionista nestes espaços.

O encontro entre **Educação Popular** e **Nutrição Social**, com ênfase de atuação na saúde da Família, e nos movimentos em torno do Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável no Brasil são caminhos efetivos.





## GASTRONOMIA, IDENTIDADE, EDUCAÇÃO E INTEGRAÇÃO

A gastronomia pode ser considerada um elemento cultural. **Cada cultura tem hábitos alimentares diferentes, que privilegia alguns alimentos e em alguns casos, os proíbe.**

A subjetividade própria dos alimentos e das práticas alimentares caracteriza profundamente cada cultura e, contribui para uma diferenciação social, que tem caráter geográfico, ambiental, económico e histórico caracteriza cada cultura. Neste contexto a alimentação é considerada como uma prática que vai além do simples ato de se alimentar. É a construção de uma identidade específica, própria de cada grupo social.

Encontros de gastronomia e de convívio multicultural destinados ao conhecimento mútuo dos gostos e das práticas culturais relacionadas com a alimentação podem ser uma estratégia de educação pela diferença.

O gosto não é assim, algo inato, mas algo que é ensinado, que é parte da cultura. A comida desempenha e sempre desempenhou um papel importante na história da humanidade.

**Comida e Arte podem trabalhar juntas no desenvolvimento integral da criança promovendo a conexão com o tema da alimentação.**

# ATIVIDADES

## EXPOSIÇÃO EDUCATIVA

área 50m2

(área total com circulação)



Versão exposição montada



Versão para transporte

## 5 oficinas 15 participantes cada



A proposta é a formação e fortalecimento da diversidade ao longo dos anos no Brasil. O campo da gastronomia, para além de manifestação cultural crescente, traz consigo temas fortemente associados a questões sociais e identitárias.



É preciso levar em conta mais do que o aspecto nutricional da comida e colocar em pauta o direito de manifestar a cultura através do alimento atribuindo uma nova relação ao comer com repercussões nas relações individuais e coletivas.

**OBRIGADA**



@folguedo