



SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA GASTRONOMIA: PERCEPÇÕES DE ESTUDANTES SOBRE SUA IMPORTÂNCIA E RELAÇÕES COM A PRÁTICA PROFISSIONAL

Autores/as: Ana Karla Silva de Melo (Centro Universitário Christus; anakarlas06@gmail.com); Eudes Oliveira de Melo (Universidade Federal do Ceará; eudesmelo@alu.ufc.br).

RESUMO EXPANDIDO: Resultado de Pesquisa

Introdução

O termo Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) foi estabelecido na legislação brasileira com a criação da Lei Orgânica de 2006, que a define como a garantia do direito de todos ao acesso contínuo e adequado a alimentos seguros, nutritivos e em quantidade suficiente, sem comprometer outras necessidades básicas. Essa concepção é sustentada por práticas alimentares que promovem a saúde, respeitam a diversidade cultural e seguem princípios de sustentabilidade ambiental, econômica, social e cultural.

Com o passar do tempo, a SAN deixou de ser compreendida apenas como sinônimo de combate à fome, passando a abranger perspectivas nutricionais, culturais e sustentáveis, fundamentadas em seis pilares: disponibilidade, acesso, utilização, estabilidade, agência e sustentabilidade (HLPE, 2020). Além de assegurar a disponibilidade e o acesso a alimentos adequados, essa abordagem propõe o enfrentamento das desigualdades sociais, a promoção de sistemas alimentares inclusivos e o apoio a agricultores familiares, feiras livres e cadeias curtas de produção, valorizando a cultura alimentar local e o consumo de alimentos sazonais.

A Organização das Nações Unidas (ONU), em 2015, formalizou a Agenda 2030, composta pelos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS). Entre os compromissos assumidos, destaca-se o ODS 2: “Fome Zero e Agricultura Sustentável”, que aborda diretamente a erradicação da fome e a promoção de cadeias alimentares mais sustentáveis, e o ODS 3: “Saúde e Bem-Estar”, voltado a assegurar o acesso universal à saúde de qualidade e a promover o bem-estar para todos, em todas as idades (ONU, 2015). Essas metas se interligam aos princípios da Segurança Alimentar e Nutricional, reforçando a relevância de políticas e estratégias integradas para seu alcance.

Este estudo busca responder à questão: “De que forma os discentes de Gastronomia compreendem a importância da Segurança Alimentar e Nutricional para o profissional da área?” A investigação permite compreender como futuros profissionais percebem seu papel na promoção de sistemas alimentares seguros, saudáveis e sustentáveis, contribuindo para o aprimoramento da formação acadêmica. A relevância do tema se evidencia diante da escassez de pesquisas que relacionem SAN à formação em Gastronomia. Ao investigar essa relação, busca-se contribuir para que os princípios da SAN sejam mais presentes e aplicados tanto nos currículos acadêmicos quanto no dia a dia da prática gastronômica.

Objetivos

Identificar a percepção de estudantes de Gastronomia acerca da importância da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) para a profissão.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal de natureza qualitativa, realizado virtualmente com estudantes do curso de Gastronomia de uma Instituição de Ensino Superior (IES) situada na cidade de Fortaleza, Ceará. A coleta de dados ocorreu entre abril e maio de 2025, por meio de um questionário digital, com o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), questões demográficas e perguntas discursivas relacionadas ao tema da pesquisa.

A pesquisa seguiu os preceitos éticos da Resolução nº 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde. Foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Ceará (PROPESQ/UFC), sob o número de parecer 5.911.907.

Para análise das respostas discursivas, adotou-se a técnica de Análise de Conteúdo proposta por Bardin (2016). Após a fase de pré-análise, os dados foram organizados em três áreas temáticas, fundamentadas nos seis pilares da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN):

- Planejamento e acesso alimentar: relacionado aos eixos de Utilização e Estabilidade;
- Uso e aproveitamento dos alimentos: englobando Disponibilidade e Acesso;
- Aspectos políticos e sustentáveis: contemplando os pilares Agência e Sustentabilidade.

Resultados/Discussão

Responderam ao questionário 11 estudantes matriculados no curso de Gastronomia de

uma instituição de ensino privada (IES) em Fortaleza. As respostas da questão “Como você definiria, com suas palavras, Segurança Alimentar e Nutricional? (SAN)” indicaram que 54,5% dos participantes associaram sua compreensão sobre SAN à categoria “Uso e Aproveitamento dos Alimentos” e 45,4% à categoria “Planejamento e Acesso Alimentar”.

Houve uma predominância de percepções centradas na segurança microbiológica e no valor nutricional dos alimentos, bem como na defesa do direito humano à alimentação adequada. Algumas respostas também destacaram aspectos mais amplos, como o respeito à cultura alimentar e a valorização da dignidade. Destaca-se, ainda, que nenhuma das respostas analisadas foi enquadrada na categoria “Aspectos Políticos e Sustentável” o que sugere baixa associação direta dos pilares Agência e Sustentabilidade com a Segurança Alimentar e Nutricional..

Ao serem questionados sobre a importância da Segurança Alimentar e Nutricional para o profissional de Gastronomia, surgiram diferentes percepções. Uma das respostas ressaltou a necessidade de ter “noção das pessoas que passam fome, com isso, ter o mínimo de desperdício ou até reaproveitar os restos dos alimentos que não vão ser utilizados”, evidenciando uma preocupação com o combate à fome e a valorização do reaproveitamento de alimentos.

Outra resposta destacou que a SAN “amplia a responsabilidade do profissional além do preparo e apresentação dos alimentos, colocando-o como um agente ativo na promoção da saúde, da cidadania e da justiça social (...) sua importância se manifesta em várias dimensões, a SAN dá ao profissional de Gastronomia um papel mais completo e transformador como alguém que não apenas cozinha, mas também cuida, educa e promove equidade através da comida.”. Além disso, diversos participantes mencionaram a importância de proteger a saúde do consumidor garantindo alimentos de qualidade, aspectos que reforçam a dimensão sanitária da SAN.

Na questão “Na sua opinião, qual é a relação entre a prática gastronômica (cozinhar, planejar cardápios ou montar um negócio) e a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional?”, os participantes destacaram diferentes ações. Entre elas, ressaltam-se a oferta de alimentação segura e saudável, o planejamento de cardápios equilibrados, o combate ao desperdício, o reaproveitamento de alimentos e a escolha criteriosa de ingredientes. Também foram mencionadas práticas para assegurar a segurança e qualidade dos alimentos.

Considerações Finais

Os resultados mostram que os estudantes participantes da pesquisa compreendem a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) em conformidade com os princípios previstos na legislação brasileira e a reconhecem como elemento essencial para a prática profissional. Esse entendimento supera o enfoque técnico-sanitário ao relacionar a SAN à promoção da saúde, da cidadania, da sustentabilidade e da justiça social.

Adicionalmente, os achados revelam que a gastronomia vai além da mera técnica culinária, possibilitando ao profissional atuar na redução do desperdício e na redistribuição de alimentos, contribuindo para a justiça social e o acesso equitativo à alimentação. Também se destaca seu papel como ferramenta de educação alimentar e de promoção da saúde coletiva.

Convém destacar que a pesquisa contou com número restrito de participantes, o que limita a generalização dos resultados. Ainda assim, abrem-se possibilidades para investigações futuras que aprofundem a análise crítica das percepções dos discentes sobre a Segurança Alimentar e Nutricional. Essas pesquisas podem ser ampliadas para incluir também a visão dos docentes, permitindo um panorama mais abrangente das relações entre formação acadêmica, prática gastronômica e promoção da SAN.

Referência bibliográfica:

BARDIN, L. **Análise de Conteúdo**. 1. ed. São Paulo: Edições 70, 2016.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Brasília: **Diário Oficial da União**; 2006.

HLPE - High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition. **Food Security and Nutrition**: building a global narrative towards 2030. Research Guides: HLPE, 2020. 24 p. Disponível em:

<https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/8357b6eb-8010-4254-814a-1493faaf4a93/content> Acesso em: 06 ago. 2025.



ONU - Organização das Nações Unidas. **Objetivos do desenvolvimento sustentável (ODS): agenda para 2030**, 2015. Disponível em:

<https://nacoesunidas.org/wp-content/uploads/2015/10/agenda2030-pt-br.pdf>. Acesso em 10 ago. 2025.

PALAVRAS-CHAVE: Segurança Alimentar e Nutricional, Ensino Superior, Gastronomia

Fonte(s) de financiamento/apoio: Financiamento próprio.

Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar.