

Projeto “English Food” - Lições inovadoras da pandemia e sustentabilidade

 <https://doi.org/10.56238/sevened2024.007-027>

Renata Adriana Labanca

Departamento de Ciência dos Alimentos, Universidade Federal de Minas Gerais, Brasil

E-mail: renatalabanca@ufmg.br

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2120-0082>

RESUMO

O projeto “English Food” começou como uma atividade on-line no primeiro ano da Pandemia Covid 19. No primeiro e segundo ano, focamos na discussão de diversos artigos sobre a ciência dos alimentos, essas discussões acontecem no idioma inglês. No final de cada mês convidamos um palestrante para falar sobre o tema estudado. Também começamos a explorar como a pandemia estava afetando a indústria alimentícia e a vida dos participantes do projeto de um modo geral. Discutimos sobre novas tendências, como o aumento dos serviços de entrega de comida e a popularidade dos kits de refeições. Agora, nosso foco mudou para a sustentabilidade. Investigamos como a indústria alimentícia está respondendo à crise climática, explorando temas como agricultura sustentável, redução de resíduos e dietas baseadas em plantas. Também começamos a discutir as ODS. ODS é a sigla para Objetivos de Desenvolvimento Sustentável, uma agenda mundial adotada durante a Cúpula das Nações Unidas sobre o Desenvolvimento Sustentável em setembro de 2015. Os ODS abordam ações mundiais nas áreas de erradicação da pobreza, segurança alimentar, agricultura, saúde, educação, igualdade de gênero, redução das desigualdades, energia, água e saneamento, padrões sustentáveis de produção e de consumo, mudança do clima, cidades sustentáveis, proteção e uso sustentável dos oceanos e dos ecossistemas terrestres, crescimento econômico inclusivo, infraestrutura, industrialização, entre outros. Em suma, o projeto “English Food” tem sido uma jornada de aprendizado e adaptação. Através deste projeto, não só exploramos a ciência dos alimentos e as tendências emergentes na indústria alimentícia, mas também abordamos questões críticas de sustentabilidade e os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável das Nações Unidas. Este projeto destacou a importância da adaptabilidade em tempos de mudança e a necessidade de considerar a sustentabilidade em todas as áreas de nossas vidas. Ao fazer isso, esperamos inspirar outros a fazerem o mesmo e a contribuir para um futuro mais sustentável. Afinal, cada pequena ação conta e, juntos, podemos fazer a diferença, tudo isso praticando o inglês.

Palavras-chave: Ciência dos alimentos, Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), Prática do inglês, Aprendizado e adaptação.



1 INTRODUÇÃO

O projeto "English Food" da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG) tem como objetivo integrar o ensino de inglês com a promoção da educação alimentar e a conscientização sobre a sustentabilidade na alimentação. Por meio dessa iniciativa inovadora, buscamos não apenas aprimorar as habilidades linguísticas dos participantes, mas também promover hábitos alimentares saudáveis e sustentáveis em nossa comunidade.

O projeto "English Food", que teve início durante a pandemia, tem evoluído de maneira inspiradora. Inicialmente, nosso foco estava na promoção do aprendizado de inglês por meio da exploração do universo da ciência dos alimentos. No entanto, à medida que o projeto amadureceu, incorporamos um novo e crucial elemento: a sustentabilidade.

Neste capítulo, exploraremos como o projeto "English Food" aborda a interseção entre educação, cultura alimentar e sustentabilidade, destacando suas práticas e impactos. Começaremos contextualizando o projeto e delineando sua importância no contexto educacional e social. Em seguida, discutiremos os principais elementos que compõem a abordagem do projeto, desde a integração de aspectos da cultura alimentar até a implementação de práticas sustentáveis na seleção e preparo dos alimentos.

Além disso, examinaremos o papel do projeto "English Food" na promoção da conscientização sobre a sustentabilidade na alimentação, destacando seu impacto ambiental e social. Por fim, abordaremos os desafios enfrentados e as oportunidades encontradas ao integrar a sustentabilidade na alimentação ao contexto do projeto, bem como considerações futuras e recomendações para aprimorar e expandir essas iniciativas.

Ao final deste capítulo, esperamos fornecer uma visão abrangente e inspiradora do trabalho realizado pelo projeto "English Food" e seu papel na construção de um futuro mais saudável e sustentável para todos.

2 PROJETO ENGLISH FOOD

A Origem do Projeto se deu no início da Pandemia (2020), durante os desafiantes meses de isolamento, percebemos a necessidade de oferecer aos participantes uma maneira significativa de praticar o inglês. O projeto "English Food" nasceu como uma resposta criativa a essa demanda. Afinal, alimentos é uma linguagem universal, e explorá-lo em inglês proporcionou uma experiência envolvente e prática.

A extensão universitária, fundamentada no princípio constitucional da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, é um processo interdisciplinar, educativo, cultural, científico e político que promove a interação transformadora entre a universidade e outros setores da sociedade. Nesse contexto, o projeto "English Food" se apresenta como um exemplo prático de um projeto de extensão.



Ele busca estreitar os vínculos com a sociedade ao levar o conhecimento acadêmico sobre a ciência dos alimentos ao encontro dos interesses da sociedade. Ao mesmo tempo, aprende com a sociedade para produzir novos conhecimentos e qualificar a formação discente.

O projeto “English Food” também se alinha com a missão da extensão universitária de apoiar o desenvolvimento econômico, social, cultural e político. Ele faz isso ao explorar a culinária inglesa de uma maneira que respeita a sustentabilidade e a equidade, contribuindo assim para o enfrentamento das diferentes facetas da desigualdade social e da degradação ambiental. Portanto, a extensão universitária, através de projetos como o “English Food”, desempenha um papel crucial na democratização dos saberes científico, artístico e tecnológico, e na promoção do desenvolvimento sustentável e da justiça social (PDI, 2018).

Com o objetivo de cumprir plenamente suas metas e compromisso com a sociedade, a Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG) tem como missão criar e disseminar conhecimentos nas áreas científica, tecnológica e cultural. A UFMG se destaca como uma instituição de referência na formação de indivíduos críticos e éticos, equipados com uma sólida base científica e humanística, e comprometidos em promover mudanças significativas na sociedade. Essas mudanças visam promover o desenvolvimento econômico, reduzir as desigualdades sociais e regionais, e fomentar o desenvolvimento sustentável.

No contexto do nosso projeto “English Food”, podemos ver uma conexão direta com a missão da UFMG. Assim como a UFMG se esforça para gerar e disseminar conhecimento, nosso projeto busca explorar e compartilhar o conhecimento científico. Além disso, assim como a UFMG está comprometida com a promoção do desenvolvimento sustentável, nosso projeto também se esforça para destacar práticas e conhecimentos alimentares sustentáveis.

3 EDUCAÇÃO ALIMENTAR E CONSCIENTIZAÇÃO

O projeto “English Food” da UFMG é uma iniciativa inovadora que promove a educação alimentar e a conscientização sobre hábitos alimentares saudáveis entre os participantes. O projeto é um grupo de discussão que aborda assuntos relacionados à ciência de alimentos, utilizando o inglês como idioma. Isso permite que os participantes aprendam sobre diferentes aspectos dos alimentos, desde sua composição até como eles afetam nossa saúde.

De acordo com Bryant et al. (2023), entender os sistemas alimentares escolares é fundamental para apoiar o desenvolvimento e a implementação de políticas e intervenções baseadas em alimentos. Este estudo destaca a importância da educação alimentar e nutricional nas escolas, que é um dos focos do Projeto English Food da UFMG. Assim como Bryant et al. (2023) sugerem, o Projeto English Food também acredita na importância de fornecer aos participantes o conhecimento e as habilidades necessárias para fazer escolhas alimentares saudáveis.



A educação alimentar é fundamental para a promoção da saúde e o bem-estar geral. De acordo com Cervato-Mancuso, Vincha e Santiago (2016), a educação alimentar e nutricional é uma prática de intervenção importante. Ela contribui para a realização do direito humano à alimentação adequada e garante a segurança alimentar e nutricional (SAN), valoriza a cultura alimentar, promove a sustentabilidade e gera autonomia para que as pessoas, grupos e comunidades estejam empoderados para a adoção de hábitos alimentares saudáveis e a melhoria da qualidade de vida (Educação Alimentar, 2021).

Como destacado por Cervato-Mancuso, Vincha e Santiago (2016), a educação alimentar e nutricional pode ser fortalecida através da compreensão dos princípios básicos da nutrição e é essencial para capacitar as pessoas a fazerem escolhas alimentares mais informadas e saudáveis. O corpo humano requer muitos nutrientes. Nem todos os nutrientes fornecem energia, mas ainda são importantes, como água, vitaminas e minerais. Os micronutrientes são importantes, mas necessários em quantidades menores. As vitaminas são compostos orgânicos essenciais que o corpo humano não consegue sintetizar (Ministério da Saúde, 2024).

A educação alimentar e nutricional tem por finalidade contribuir para a promoção e a proteção da saúde, através de uma alimentação adequada e saudável, desempenhando seu crescimento e desenvolvimento humano conforme as políticas públicas em alimentação e nutrição, contribuindo de maneira significativa no controle do avanço da prevalência das doenças crônico-degenerativas (Educação Alimentar, 2021).

França e Carvalho (2017) realizaram uma revisão sistemática sobre intervenções de educação alimentar e nutricional na Atenção Primária à Saúde no Brasil. Eles descobriram que, embora as práticas educativas desenvolvidas tenham pouco foco na promoção da saúde, há uma necessidade de estudos qualitativos que percebam a autonomia e ampliem o uso de metodologias ativas nos processos de intervenção.

As doenças crônicas não-transmissíveis (DCNT) são um dos maiores desafios de saúde pública da atualidade. De acordo com a Organização Mundial da Saúde (OMS), as DCNT foram responsáveis por 71% das 57 milhões de mortes registradas globalmente em 2016 (WHO, 2010, 2011, 2018a, 2018b). No Brasil, a situação é semelhante, com as DCNT sendo responsáveis por 74% do total de mortes em 2016, incluindo doenças cardiovasculares (28%), neoplasias (18%), doenças respiratórias (6%) e diabetes (5%) (WHO, 2018c).

Paralelamente a isso, o Brasil, assim como outros países em desenvolvimento, está passando por uma transição nutricional, muitas vezes marcada por uma alimentação inadequada. Enquanto os casos de desnutrição continuam a diminuir, a prevalência de excesso de peso está aumentando.

A Pesquisa de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (Vigitel), realizada pelo Ministério da Saúde em 2018, revelou que a taxa de obesidade no

país aumentou de 11,8% para 19,8% entre 2006 e 2018. A pesquisa também mostrou que os brasileiros estão adotando hábitos mais saudáveis. O consumo regular de frutas e hortaliças aumentou de 20% para 23,1% entre 2008 e 2018, um aumento de 15,5% (BRASIL, 2019).

Nesse cenário, uma alimentação equilibrada é essencial para melhorar a qualidade de vida. Cada vez mais, espera-se que atuemos de forma reflexiva e multidisciplinar. Inserindo o projeto “English Food” nesse contexto, ele se apresenta como uma iniciativa de extensão que busca promover uma abordagem reflexiva e multidisciplinar para lidar com os desafios apresentados pelas DCNT e pela transição nutricional. O projeto não está diretamente relacionado à culinária, mas sim à promoção de uma abordagem integrada e para melhorar a saúde e o bem-estar e um conhecimento maior sobre a ciência dos alimentos através de artigos científicos.

O projeto “English Food” abordou o tema da pandemia de várias maneiras. Primeiramente, reconhecemos que a pandemia de COVID-19 teve um impacto significativo na indústria alimentícia em todo o mundo. Isso levou a uma maior ênfase na segurança alimentar, na sustentabilidade e na resiliência da cadeia de suprimentos.

Além disso, o projeto destacou como os hábitos alimentares mudaram durante a pandemia. Por exemplo, muitas pessoas começaram a cozinhar mais em casa e a explorar novas receitas. Também discutimos como a pandemia levou a um aumento no interesse por alimentos saudáveis e nutritivos, já que as pessoas estão mais conscientes da importância da dieta para a saúde e o sistema imunológico.

Foi estudado o artigo de Gallo e colaboradores (2020). O artigo revisa as principais causas relacionadas aos alimentos e as doenças que podem ocorrer ao seu consumo inadequado. Ele aborda os relevantes micro-organismos envolvidos na contaminação dos alimentos (bactérias, vírus, parasitas, fungos e micotoxinas), bem como os alimentos potencialmente alergênicos ou mais comumente associados à intolerância alimentar. Ele também destaca a importância do cumprimento rigoroso das regras higiênicas por parte do pessoal que trabalha em contato com os alimentos durante as fases de produção, processamento, transporte e armazenamento para garantir a segurança dos alimentos e prevenir doenças de origem alimentar.

Por fim, o projeto “English Food” também explorou como os restaurantes e empresas de alimentos se adaptaram à pandemia, como o aumento do take-away e da entrega de alimentos, e a implementação de medidas de segurança para proteger tanto os funcionários quanto os clientes.

4 CULTURA ALIMENTAR E APRENDIZADO DE INGLÊS

O Projeto English Food da UFMG é uma iniciativa única que combina a prática de inglês com a exploração da cultura alimentar. Uma das maneiras pelas quais o projeto faz isso é incorporando aspectos da cultura alimentar em suas discussões e atividades. Por exemplo, os participantes podem aprender sobre a importância do chá na cultura britânica, um costume que é tanto uma tradição quanto

um reflexo da história colonial. Eles também podem discutir a influência da culinária em outras culturas e como ela foi influenciada por outras cozinhas ao longo dos séculos.

Silva (2019) argumenta que o ensino de uma língua estrangeira pelo viés intercultural transcende o ensino de estruturas linguísticas e adentra o universo das estruturas sociais nas quais se funda a própria língua. Ela baseia-se em uma análise das respostas de alunos do segundo ano do Ensino Médio Regular do Colégio Estadual Pandiá Calógeras, localizado no município de São Gonçalo – RJ. Durante uma atividade, a maioria dos alunos pesquisados apresentou predileção pelo sotaque norte-americano e preteriu o indiano, destacando a importância da implementação de atividades que promovam um olhar crítico acerca da língua inglesa no contexto escolar.

Este estudo é particularmente relevante para o Projeto “English Food”, pois ressalta a importância de abordar a língua inglesa sob uma perspectiva intercultural, promovendo a compreensão e a apreciação da diversidade linguística e cultural.

Dominar o inglês é uma habilidade cada vez mais valorizada no mundo globalizado de hoje. A prática diária do idioma não apenas aprimora as habilidades linguísticas, mas também abre portas para oportunidades acadêmicas, profissionais e culturais. Um projeto exemplar que promove a prática do inglês é o English Food, uma iniciativa que combina aprendizado linguístico com uma experiência associada ao conhecimento da ciência dos alimentos.

A prática do inglês é essencial para alcançar fluência e confiança na língua. Assim como qualquer habilidade, a prática regular é fundamental para o progresso. Ao dedicar um tempo para estudar, ouvir, falar e escrever em inglês, os participantes desenvolvem suas habilidades de forma consistente e sustentada.

Além de aprimorar as habilidades linguísticas, a prática do inglês oferece uma série de benefícios tangíveis. Por exemplo, melhora a comunicação em contextos profissionais, aumenta as oportunidades de emprego e estudo em instituições internacionais, e facilita a interação com pessoas de diferentes culturas ao redor do mundo.

O projeto English Food é uma iniciativa inovadora que utiliza a paixão pela ciência dos alimentos como um meio de promover a prática do inglês. A ideia por trás do projeto é simples, mas eficaz: os participantes se reúnem regularmente para praticarem conversação em inglês sobre temas e culturas alimentares.

Além de oferecer uma experiência prática e imersiva no idioma, o English Food cria um ambiente descontraído e acolhedor para os participantes praticarem inglês. A conversação promove a aprendizagem ativa e estimula a confiança dos participantes em usar o idioma em situações do dia a dia.

Em suma, a prática do inglês é fundamental para alcançar fluência e confiança na língua, e o projeto English Food exemplifica uma abordagem criativa e eficaz para promover essa prática. Ao



combinar aprendizado linguístico com uma experiência na ciência dos alimentos, o English Food não apenas torna a prática do inglês mais agradável e envolvente, mas também demonstra como a criatividade pode ser um poderoso catalisador para o aprendizado de idiomas.

Ao mesmo tempo, o projeto incentiva o aprendizado intercultural e a troca de experiências. Os participantes têm a oportunidade de compartilhar suas próprias experiências e perspectivas, enriquecendo a discussão e proporcionando uma visão mais ampla da ciência dos alimentos. Além disso, o projeto também promove a inclusão social, pois todas as atividades são voluntárias e os envolvidos recebem certificado de participação. Isso demonstra como o Projeto English Food não apenas educa os participantes sobre a ciência dos alimentos e o inglês, mas também promove valores importantes como inclusão, colaboração e aprendizado contínuo.

4.1 APRENDIZADO INTERCULTURAL NO PROJETO “ENGLISH FOOD”

O Projeto “English Food” também promove o aprendizado intercultural, incentivando a troca de experiências e a compreensão mútua entre os participantes. O projeto incorpora aspectos da cultura alimentar em suas discussões e atividades, proporcionando aos participantes uma visão mais ampla da ciência dos alimentos e da cultura alimentar.

O Projeto possui também um canal do YouTube (EnglishFood, 2024). O canal do projeto “English Food” desempenha um papel crucial no Aprendizado Intercultural. Aqui estão algumas maneiras de como isso acontece:

- **Diversidade de tópicos:** Os vídeos abordam uma ampla gama de tópicos relacionados à ciência dos alimentos, proporcionando aos espectadores uma visão abrangente das diversas facetas da alimentação e nutrição. Isso permite que os espectadores aprendam sobre diferentes aspectos da ciência dos alimentos, independentemente de sua origem cultural.
- **Acesso global:** Como o YouTube é uma plataforma global, o canal do projeto “English Food” é acessível a pessoas de todo o mundo. Isso facilita o compartilhamento e a troca de conhecimentos entre diferentes culturas, promovendo assim o aprendizado intercultural.
- **Interatividade:** O canal do YouTube permite interações entre o projeto e os espectadores. Os espectadores podem deixar comentários, fazer perguntas e participar de discussões, criando um espaço para o diálogo intercultural.
- **Linguagem comum:** Os vídeos são apresentados em português/inglês, que são idiomas amplamente falados e compreendidos em muitos países. Isso facilita a comunicação e o entendimento entre pessoas de diferentes origens culturais.

Portanto, o canal do YouTube do projeto “English Food” não é apenas uma fonte de informação sobre a ciência dos alimentos, mas também uma plataforma para o aprendizado intercultural. Ele

permite que pessoas de diferentes culturas aprendam umas com as outras, compartilhem experiências e perspectivas, e desenvolvam uma compreensão mais profunda e apreciação pela diversidade cultural.

O canal do YouTube do projeto “English Food” possui uma variedade de vídeos que abordam diversos tópicos relacionados à ciência dos alimentos. Aqui estão alguns dos vídeos disponíveis no canal:

- Apresentação do Projeto: Uma visão geral do projeto “English Food” e seus objetivos.
- Palestra: Escolhas Alimentares que Transformam o Sistema e a Saúde Humana: Uma discussão sobre como nossas escolhas alimentares podem impactar tanto o sistema alimentar quanto nossa saúde.
- Palestra: Tomate Processado e Tomate *in natura*: Uma análise das diferenças nutricionais e de sabor entre o tomate processado e o tomate *in natura*.
- Palestra: Contaminantes Metálicos no Chocolate: Uma exploração dos possíveis contaminantes metálicos presentes no chocolate e suas implicações para a saúde.
- Palestra: O Codex Alimentarius das Fórmulas Infantis: Uma revisão das diretrizes do Codex Alimentarius para fórmulas infantis.
- Palestra: Desnutrição: Uma discussão sobre a desnutrição, suas causas, consequências e possíveis soluções.
- Palestra: Agrotóxicos: Uma análise dos agrotóxicos, seu uso na agricultura e seus possíveis efeitos na saúde humana.

Esses vídeos são apenas alguns exemplos do conteúdo disponível no canal do YouTube do projeto “English Food”. Para uma lista completa dos vídeos, você pode visitar o canal do projeto no YouTube (EnglishFood, 2024).

5 A TRANSIÇÃO PARA A SUSTENTABILIDADE

Com o mundo em constante transformação, reconhecemos a urgência de abordar questões globais, como a sustentabilidade alimentar. O projeto agora se concentra em temas como produção local, redução do desperdício, escolhas conscientes e impacto ambiental.

A sustentabilidade na alimentação é um conceito que abrange a produção, o consumo e o descarte de alimentos de uma maneira que respeite o meio ambiente, a economia e as sociedades ao longo do tempo. A produção sustentável de alimentos envolve práticas agrícolas que minimizam o impacto ambiental, promovem a biodiversidade e melhoram a saúde do solo. Isso pode incluir a rotação de culturas, a agricultura orgânica, a permacultura e a agrofloresta. A produção sustentável de alimentos também considera o bem-estar animal e a justiça social para os trabalhadores agrícolas.

O consumo sustentável de alimentos envolve a escolha de alimentos que são produzidos de maneira sustentável, bem como a redução do desperdício de alimentos. Isso pode incluir a escolha de



alimentos locais e da estação, a redução do consumo de carne e a preferência por alimentos orgânicos e de comércio justo. O descarte sustentável de alimentos envolve a minimização do desperdício de alimentos e a compostagem de resíduos de alimentos. Isso pode incluir o planejamento de refeições, o uso de sobras e a compostagem doméstica.

Em suma, a sustentabilidade na alimentação é um aspecto crucial para a promoção da saúde humana e planetária. Ao considerar a produção, o consumo e o descarte de alimentos de uma perspectiva sustentável, podemos contribuir para um futuro mais verde e justo.

6 TRABALHANDO AS OBJETIVOS DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL (ODS) EM 2024

No ano de 2024, nosso foco será trabalhar os 17 Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) estabelecidos pela ONU. Esses objetivos abrangem uma variedade de questões globais, incluindo pobreza, fome, saúde, educação, igualdade de gênero, água limpa e saneamento, energia acessível e não poluente, trabalho decente e crescimento econômico, indústria, inovação e infraestrutura, redução das desigualdades, cidades e comunidades sustentáveis, consumo e produção responsáveis, ação contra a mudança global do clima, vida na água, vida terrestre, paz, justiça e instituições fortes, e parcerias para as metas (ONU, 2015).

A principal referência mundial quando falamos dos 17 Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) é a Organização das Nações Unidas (ONU). Os ODS foram adotados pelos 193 países-membros da ONU em 2015 como um apelo universal à ação para acabar com a pobreza, proteger o planeta e garantir que até 2030 todas as pessoas desfrutem de paz e prosperidade. São 17 objetivos ambiciosos e interconectados que abordam os principais desafios de desenvolvimento enfrentados por pessoas no mundo. A ONU e seus parceiros estão trabalhando para atingir esses objetivos (ONU, 2015).

Já trabalhamos as quatro primeiras ODS, e aqui está um breve resumo de cada uma:

ODS 1 - Erradicação da Pobreza: Trabalhamos para entender a importância de erradicar a pobreza em todas as suas formas e dimensões, incluindo a pobreza extrema, que é o maior desafio global.

ODS 2 - Fome Zero e Agricultura Sustentável: Discutimos a necessidade de acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar, melhorar a nutrição e promover a agricultura sustentável.

ODS 3 - Saúde e Bem-Estar: Exploramos a importância de garantir uma vida saudável e promover o bem-estar para todos, em todas as idades.



ODS 4 - Educação de Qualidade: Enfatizamos a necessidade de garantir uma educação inclusiva e equitativa de qualidade e promover oportunidades de aprendizagem ao longo da vida para todos.

Para cada ODS, formulamos questões para os participantes responderem e praticarem o inglês. Essas questões foram projetadas para estimular o pensamento crítico e a discussão, permitindo aos participantes aplicarem o que aprenderam de maneira prática e significativa.

Continuaremos a trabalhar nas demais ODS ao longo do ano, com o objetivo de aprofundar nossa compreensão desses importantes objetivos globais e explorar como podemos contribuir para sua realização.

Planejamos trabalhar em 2024 os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) restantes, de maneira semelhante ao que já foi feito:

ODS 5 - Igualdade de Gênero: Promover a igualdade de gênero e empoderar todas as mulheres e meninas.

ODS 6 - Água Potável e Saneamento: Garantir a disponibilidade e gestão sustentável da água e saneamento para todos.

ODS 7 - Energia Acessível e Limpa: Assegurar o acesso à energia barata, confiável, sustentável e moderna para todos.

ODS 8 - Trabalho Decente e Crescimento Econômico: Promover o crescimento econômico, inclusivo e sustentável, emprego pleno e produtivo e trabalho decente para todos.

ODS 9 - Indústria, Inovação e Infraestrutura: Construir infraestruturas resilientes, promover a industrialização inclusiva e sustentável e fomentar a inovação.

ODS 10 - Redução das Desigualdades: Reduzir a desigualdade dentro dos países e entre eles.

ODS 11 - Cidades e Comunidades Sustentáveis: Tornar as cidades e os assentamentos humanos inclusivos, seguros, resilientes e sustentáveis.

ODS 12 - Consumo e Produção Responsáveis: Assegurar padrões de produção e de consumo sustentáveis.

ODS 13 - Ação Contra a Mudança Global do Clima: Tomar medidas urgentes para combater a mudança do clima e seus impactos.

ODS 14 - Vida na Água: Conservar e usar de forma sustentável os oceanos, os mares e os recursos marinhos para o desenvolvimento sustentável.

ODS 15 - Vida Terrestre: Proteger, recuperar e promover o uso sustentável dos ecossistemas terrestres, gerir de forma sustentável as florestas, combater a desertificação, deter e reverter a degradação da terra e deter a perda da biodiversidade.



ODS 16 - Paz, Justiça e Instituições Eficazes: Promover sociedades pacíficas e inclusivas para o desenvolvimento sustentável, proporcionar o acesso à justiça para todos e construir instituições eficazes, responsáveis e inclusivas em todos os níveis.

ODS 17 - Parcerias e Meios de Implementação: Fortalecer os meios de implementação e revitalizar a parceria global para o desenvolvimento sustentável.

Para cada ODS, planejamos formular questões para os participantes responderem e praticarem o inglês, assim como fizemos com as quatro primeiras ODS. Essas questões serão arrojadas para excitar o pensamento crítico e a contenda, consentindo aos participantes cultivar o que estudaram de maneira prática e expressiva.

7 HORIZONTES FUTUROS DO PROJETO “ENGLISH FOOD”: PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS E APRENDIZADO INTERCULTURAL

A sustentabilidade na alimentação e a aprendizagem intercultural são temas cada vez mais relevantes no contexto atual. O Projeto “English Food” se destaca por incorporar esses dois aspectos em suas atividades, promovendo uma abordagem integrada e inovadora para o ensino de inglês e a educação alimentar.

7.1 PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS NO PROJETO “ENGLISH FOOD”

O Projeto “English Food” ainda implementará várias práticas sustentáveis, como sugerir o uso de ingredientes locais e sazonais, a redução do desperdício de alimentos e a promoção de métodos de preparo eco-friendly.

7.2 USO DE INGREDIENTES LOCAIS E SAZONAIS

O projeto pode promover o uso de ingredientes locais e sazonais em suas discussões e atividades. Isso não só reduz a pegada de carbono associada ao transporte de alimentos, mas também apoia a economia local e promove a biodiversidade.

7.3 REDUÇÃO DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS

O Projeto English Food pode enfatizar a importância da redução do desperdício de alimentos. Isso pode ser feito através da discussão de técnicas de armazenamento adequado de alimentos, planejamento de refeições e uso criativo de sobras.



7.4 PROMOÇÃO DE MÉTODOS DE PREPARO ECO-FRIENDLY

O projeto pode promover métodos de preparo de alimentos que são eco-friendly. Isso pode incluir técnicas de cozimento que economizam energia, como o uso eficiente do calor e a preferência por métodos de cozimento de baixo consumo de energia.

Essas práticas contribuem para a conscientização sobre a importância da sustentabilidade na alimentação e incentivam os participantes a adotarem hábitos alimentares mais sustentáveis.

O projeto ‘English Food’ também se alinha com a visão de Martinelli e Cavalli (2019), que destacam a importância da alimentação saudável e sustentável. Como os autores apontam, enfrentar os desafios da sustentabilidade na alimentação é crucial para o nosso futuro. Assim, ao explorar a ciência dos alimentos, também buscamos destacar práticas alimentares que são tanto importantes quanto sustentáveis.

O projeto ‘English Food’ é um esforço interdisciplinar que envolve a leitura e o estudo de vários artigos acadêmicos em inglês. Um desses artigos é o trabalho de Medeiros et al. (2022), intitulado ‘Effect of school-based food and nutrition education interventions on the food consumption of adolescents: A systematic review and meta-analysis’. Este artigo fornece “insights” valiosos sobre a eficácia das intervenções de educação alimentar e nutricional nas escolas no consumo de alimentos dos adolescentes.

Através da leitura e análise deste artigo, o projeto ‘English Food’ buscará entender melhor como as intervenções de educação alimentar e nutricional podem influenciar o comportamento alimentar dos adolescentes. Isso é particularmente relevante para o projeto, pois ele se esforça para promover uma abordagem reflexiva e multidisciplinar para lidar com os desafios apresentados pelas doenças crônicas não-transmissíveis e pela transição nutricional.

Além disso, o artigo de Medeiros et al. (2022) serve como um exemplo do tipo de literatura acadêmica em inglês que o projeto ‘English Food’ se esforça para estudar. Ao se engajar com este tipo de literatura, o projeto busca não apenas expandir seu próprio conhecimento e compreensão, mas também contribuir para o campo mais amplo de estudos sobre a ciência dos alimentos.

O trabalho de Pepino et al., 2020 pode se relacionar ao projeto de diversas formas, e vai ser utilizado dependendo do tema, objetivo e metodologia do projeto. Aqui estão algumas possíveis formas:

- **Direito à alimentação adequada:** O artigo aborda o conceito de nutrição como parte integrante do direito à alimentação, e como a educação e a conscientização são veículos essenciais para facilitar o seu cumprimento. O projeto pode usar o artigo para fundamentar a importância de garantir o acesso a dietas nutritivas e a informação sobre alimentação saudável para as populações vulneráveis ou em situação de insegurança alimentar.



- **Abordagem baseada em direitos humanos:** O artigo discute os benefícios de usar uma abordagem baseada em direitos humanos e os princípios PANTHER (participação, prestação de contas, não discriminação, transparência, empoderamento humano e estado de direito) nas intervenções de nutrição, educação e conscientização. O projeto pode usar o artigo para orientar a elaboração e a implementação de ações que respeitem e promovam os direitos humanos das pessoas afetadas pela fome e pela má nutrição.
- **Exemplos de boas práticas:** O artigo apresenta exemplos concretos de como alguns países traduziram em prática, total ou parcialmente, algumas das diretrizes relevantes para os temas de nutrição, educação e conscientização. O projeto pode usar o artigo para se inspirar em iniciativas bem-sucedidas e adaptá-las ao seu contexto específico, levando em conta as variáveis envolvidas no projeto (entorno físico, acomodação funcional, contexto social e simbolização cultural).
- **Gaps e desafios:** O artigo identifica algumas das lacunas e desafios relacionados principalmente à implementação das Diretrizes 10 e 11, bem como das Diretrizes 13 e 17, que estão intrinsecamente conectadas aos temas de nutrição, educação e conscientização. O projeto pode usar o artigo para reconhecer as dificuldades e as oportunidades que existem para avançar na realização do direito à alimentação, e para propor soluções inovadoras e sustentáveis que atendam às necessidades e às expectativas das pessoas beneficiárias.

8 AVALIAÇÃO DE RESULTADOS E IMPACTOS DO PROJETO

A avaliação de resultados e impactos de um projeto é uma parte crucial do gerenciamento de projetos.

Aqui estão algumas etapas que seguimos:

1. **Definimos Objetivos e Resultados-Chave:** Começamos definindo objetivos ambiciosos, mensuráveis e alinhados com a estratégia do projeto.
2. **Selecionamos Indicadores de Desempenho:** São ferramentas que permitem quantificar o desempenho de pessoas e processos e auxiliam na tomada de decisões. Os participantes, antes de iniciarem no projeto, fazem um teste de inglês padronizado (EF SET 50, 2024) de proficiência gratuito em um site e nos envia. Quando o participante por algum motivo sai do projeto, solicitamos que repita o teste, assim conseguimos avaliar o quanto progrediu sua proficiência.

O EF SET 50 é um teste de inglês padronizado e gratuito que é calibrado de acordo com o Quadro Europeu Comum de Referência para as Línguas (QEQR). O teste mede as habilidades de compreensão oral e leitura dos candidatos em uma escala de 0 a 100, e fornece um certificado digital



personalizado que pode ser adicionado ao perfil do LinkedIn ou ao currículo. O teste é adaptativo, o que significa que as perguntas se ajustam ao nível de proficiência do candidato. O teste dura 50 minutos e consiste em duas partes: 25 minutos de compreensão oral e 25 minutos de compreensão de leitura (EF SET 50, 2024).

O EF SET 50 é usado no projeto English Food, que é uma iniciativa que visa promover a cultura e a prática do inglês através de material científico, bem como incentivar o aprendizado do idioma (EF SET 50, 2024). Os participantes do projeto devem fazer o teste de inglês online antes e depois de quem saem do projeto, onde já participou das atividades propostas, que incluem assistir a vídeos, ler textos, e praticar o idioma com os participantes. O objetivo é avaliar o progresso dos participantes em relação ao seu nível de inglês e também estimular o intercâmbio cultural e a diversão.

3. **Coleta de Dados:** Coleta de dados relevantes é essencial para avaliar o desempenho do projeto. Isso inclui a coleta de dados quantitativos e qualitativos por meio de vários métodos, como pesquisas, entrevistas, observações e análise de documentos. A coleta de dados, por exemplo, pode incluir:

Identifique Casos de Sucesso: Encontre um cliente ou projeto que teve um resultado positivo e que esteja disposto a compartilhar sua história.

Reúna Informações: Colete informações sobre o caso de sucesso. Isso pode incluir uma descrição do problema que foi resolvido, a solução que foi aplicada e os resultados obtidos.

Crie o Caso de Sucesso: Organize as informações coletadas e escreva o caso de sucesso. Certifique-se de que a história seja inspiradora e mostre uma aplicação real que resultou em um sucesso real.

Divulgue o Caso de Sucesso: Os casos de sucesso podem ser divulgados em várias plataformas, como o site da empresa, redes sociais, newsletters, campanhas, reuniões comerciais, eventos e até mesmo em comunicados de imprensa.

4. **Análise de Dados e Ajustes:** Uso das análises de desempenho para aprender e adaptar a estratégia. Se necessário, fazer ajustes envolvendo a equipe.

9 CONSIDERAÇÕES FUTURAS E RECOMENDAÇÕES

O projeto "English Food" tem demonstrado um compromisso com a sustentabilidade na alimentação, por meio de ações como sugestão do uso de ingredientes orgânicos, o aproveitamento integral dos alimentos, a redução do desperdício e a educação ambiental dos participantes. No entanto, há sempre espaço para melhorias e novas iniciativas que possam ampliar o impacto positivo do projeto na comunidade. Algumas recomendações para o futuro são:

- Ampliar a parceria com os professores de inglês, incentivando a participação diversificada.



- Promover oficinas e palestras sobre temas relacionados à sustentabilidade na alimentação, como nutrição, segurança alimentar, consumo consciente, gastronomia social, entre outros.
- Estabelecer uma rede de troca de experiências e conhecimentos entre os participantes do projeto e outras organizações que trabalham com alimentação sustentável, criando uma comunidade de aprendizagem e colaboração.
- Avaliar os resultados e os impactos do projeto, por meio de indicadores quantitativos e qualitativos, e divulgar os casos de sucesso e as boas práticas para inspirar outras iniciativas similares.



REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise em Saúde e Vigilância de Doenças não Transmissíveis. *Vigitel Brasil 2018: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas nas capitais dos 26 estados brasileiros e no Distrito Federal em 2018*. Brasília: Ministério da Saúde, 2019. 139p.

BRYANT, Maria et al. Understanding school food systems to support the development and implementation of food based policies and interventions. *International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity*, v. 20, n. 1, p. 1-13, 2023.

CERVATO-MANCUSO, Ana Maria; VINCHA, Kellem Regina Rosendo; SANTIAGO, Débora Aparecida. Educação Alimentar e Nutricional como prática de intervenção: reflexão e possibilidades de fortalecimento. *Physis: Revista de Saúde Coletiva*, v. 26, p. 225-249, 2016.

EDUCAÇÃO ALIMENTAR. Educação Alimentar e Nutricional. Ministério da Saúde, 2021. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/composicao/saps/promocao-da-saude/educacao-alimentar-e-nutricional>. Acesso em: 05 mar. 2024.

EF Education First. EF SET 50. EF SET, © 2021. Teste de inglês online gratuito. Disponível em: < <https://www.efset.org/ef-set-50/> > Acesso em: 06 mar. 2024.

FRANÇA, Camila de Jesus; CARVALHO, Vivian Carla Honorato dos Santos de. Estratégias de educação alimentar e nutricional na Atenção Primária à Saúde: uma revisão de literatura. *Saúde em Debate*, v. 41, p. 932-948, 2017.

GALLO, M., FERRARA, L., CALOGERO, A., MONTESANO, D., NAVIGLIO, D., Relationships between food and diseases: what to know to ensure food safety, *Food Research International* (2020), doi: <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109414>.

MARTINELLI, Suellen Secchi; CAVALLI, Suzi Barletto. Alimentação saudável e sustentável: uma revisão narrativa sobre desafios e perspectivas. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 24, p. 4251-4262, 2019.

MEDEIROS, Gidyenne Christine Bandeira Silva de et al. Effect of school-based food and nutrition education interventions on the food consumption of adolescents: A systematic review and meta-analysis. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, v. 19, n. 17, p. 10522, 2022.

Ministério da Saúde. Composição Atenção Primária Promoção da Saúde e da Alimentação Adequada e Saudável Educação Alimentar e Nutricional. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/composicao/saps/promocao-da-saude/educacao-alimentar-e-nutricional>. Acesso em: 05 mar. 2024.

ONU - Organização das Nações Unidas. Declaração Universal dos Direitos Humanos da ONU. Disponível em: < <https://brasil.un.org/pt-br/sdgs> >. Acesso em: Acesso em: 24 jul 2023.

PEPINO, Serena. Nutrition, education and awareness raising for the right to adequate food. FAO, 2014.

RIBEIRO, Helena; JAIME, Patrícia Constante; VENTURA, Deisy. Alimentação e sustentabilidade. *Estudos avançados*, v. 31, p. 185-198, 2017.

SILVA, Flavia Matias da. O ensino de língua inglesa sob uma perspectiva intercultural: caminhos e desafios. *Trabalhos em Linguística Aplicada*, v. 58, p. 158-176, 2019.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS. Plano de Desenvolvimento Institucional 2018/2023, de dezembro de 2018. Belo Horizonte: UFMG, 2018. Disponível em: < https://www.ufmg.br/pdi/2018-2023/wp-content/uploads/2019/03/PDI_revisado06032019.pdf >. Acesso em: 24 jul 2023.

WHO. Obesity: preventing and managing the global epidemic. Technical Report Series N° 894. Geneva: World Health Organization, 2000.

WHO. Global status report on non-communicable diseases 2010. Geneva: World Health Organization, 2011.

WHO. Diet, Nutrition and the Prevention of Chronic Diseases. Report FAO/WHO Expert Consultation. WHO technical report series. Geneva: World Health Organization, 2003. WHO. Global Health Estimates 2016: Deaths by cause, age, sex, by country and by region, 2000-2016. Geneva: World Health Organization, 2018a.

WHO. Global Health Estimates 2018: monitoring health for the SDGs, Sustainable Development Goals. Geneva. 2018b.

WHO. Noncommunicable Diseases (NCD) Country Profiles. Geneva: World Helath Organization, 2018c.