

DO COMER AO SABER

Como a carência de informações leva a pobreza nutricional.

**Letícia Lopes da Silva
Luiza Pinheiro de Camargo
Neila Camargo Moura
Raissa Lara Pinheiro**



01

Introdução ao Conceito, pág 7

Análise Histórica, pág 8

Linha do Tempo, pág 9 e 10

02

Níveis de Insegurança, pág 13 e 14

Consequências, pág 15

Pandemia COVID-19, pág 19

03

Políticas Públicas, pág 23

Público Alvo, pág 24

Direitos na Alimentação. pág 25

SUMÁRIO

04

Alimentação Saudável, pág 37

O que é REC. pág 39

Alimentação Alternativa, pág 41

05

Receitas Acessíveis, pág 45



Um agradecimento especial ao apoio de todos os familiares das autoras, a nutricionista Márcia Cardoso por sua participação, a líder do movimento “Recriando Sabores” Tati por sua parceria e todos os participantes dele.

Por último, mas não menos importante, ao apoio incondicional da nossa orientadora, Neila Moura.

Muito obrigada a todos os envolvidos nesse trabalho.

CAPÍTULO

01

**RAÍZES DA INSEGURANÇA
ALIMENTAR:**

**UMA VISÃO SOBRE AS CAUSAS E
DESENVOLVIMENTO HISTÓRICO.**

INTRODUÇÃO AO CONCEITO

A Insegurança Alimentar e Nutricional, é definida pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) como a falta e a privação ao acesso a alimentos, ocasionadas por diversos elementos de natureza econômica e social.

Esse termo tem como base a conceituação

do termo que carrega o sentido contrário, a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Ao longo dos anos novos contornos e reinterpretações surgiram acerca da temática, a medida que a mesma se tornou cada vez mais urgente para a sociedade.

ANÁLISE HISTÓRICA

Diversos problemas atravessam os anos junto com a história, e a fome é notoriamente um desses estigmas.

Desde a antiguidade até os dias de hoje a Insegurança alimentar é um fator prejudicial a saúde humana, incentivada por motivos específicos de acordo com seu contexto histórico e social.

ANTIGUIDADE (c. 3000 a.C.)

As primeiras civilizações, como os egípcios, enfrentavam a falta de alimentos devido as grandes secas, mas durante as altas do Rio Nilo a produção agrícola aumentava.

01

IDADE MÉDIA (c. 1300-1450)

As crises sanitárias como a Peste Bubônica resultaram na morte de diversas pessoas, diminuindo o número de camponeses trabalhando no campo e consequentemente a perda de diversas colheitas.

02

Além disso, a concentração de riqueza nas mãos do rei estava mais forte do que nunca, aumentando as desigualdades sociais.

SÉCULO XVIII

Com a Revolução Industrial as condições de vida da sociedade foram totalmente modificadas, entretanto o aumento exponencial da população levou a uma fome generalizada nas regiões periféricas da cidade onde moravam os operários das fábricas

03

LINHA DO TEMPO INSEGURANÇA ALIMENTAR

04

GRANDE DEPRESSÃO (1929)

Crise econômica e a quebra da Bolsa de Valores de Nova York levou a uma falta gigantesca de alimentos, principalmente nos Estados Unidos, que afetou todo o Globo devido a grande importância da potência econômica.

PÓS SEGUNDA GUERRA MUNDIAL (1945-1960)

A fome na Europa após a segunda grande guerra, resultado da destruição generalizada causada pelas batalhas, levou a programas de ajuda como o Plano Marshall, mas que infelizmente não conseguiram amenizar a crise.

05

ANOS 1970

Crises alimentares na África e na Ásia, exacerbadas por conflitos armados, diminuindo muito a expectativa de vida nesse continentes.

06

SÉCULO XXI (2000-HOJE)

Aumento da insegurança alimentar devido a novas crises econômicas, é potencializada pela Pandemia de Coronavírus em 2020.

07

**INSEGURANÇA ALIMENTAR
EM TEMPOS DE CRISE:
O PARALELO A COVID-19**

CAPÍTULO

02

NÍVEIS DE INSEGURANÇA

01

INSEGURANÇA LEVE

Se enquadra numa situação de incerteza com relação a oferta de alimentos com qualidade e quantidade.

02

INSEGURANÇA MODERDA

É definida pela redução na ingestão de alimentos entre os adultos e\ou alterações significativas nos hábitos alimentares devido á escassez de alimentos.

03

INSEGURANÇA GRAVE

Quando ocorre uma diminuição na disponibilidade de alimentos para adultos e crianças que vivem juntos.

No Brasil 36% da população brasileira vivencia a situação de insegurança alimentar, o que representa em torno de 80 milhões de pessoas no ano de 2021, apontam pesquisas.

CONSEQUÊNCIAS

Provenientes da insegurança alimentar

01

A deficiência nutricional, como a insuficiência de vitaminas e minerais (micronutrientes) e a desnutrição, e a prevalência do excesso de peso e as Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) devido ao consumo de alimentos de baixa qualidade.

A insegurança alimentar agrava a desigualdade social, transformando a alimentação em uma questão política, pois diferentes classes sociais de um mesmo país têm acesso desigual à quantidade e qualidade dos alimentos.

02

03

O aumento dos impactos ao meio ambiente, como desmatamento e a poluição do solo, promovidos pelo crescente consumo de alimentos industrializados (o qual remete o problema do tópico 1) pela população devido aos preços acessíveis.

“

Metade da humanidade não come; e a outra metade não dorme, com medo da que não come.

(JOSUÉ DE CASTRO.)

O relatório “O Estado da Segurança Alimentar e Nutrição no Mundo”, publicado em 2023 pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) divulgou que, em 2022, 70,3 milhões de brasileiros estiveram em estado de insegurança alimentar moderada e outros 21,1 milhões em estado de insegurança alimentar grave.

Essa situação comprova a degradação da população mais carente no Brasil e destaca um dos principais motivos para tal feito: a falta de atenção a essas pessoas vulneráveis.

N

esse contexto, fica claro a correlação da Insegurança Alimentar com o estado de vulnerabilidade socioeconômico das famílias que se enquadram nessa problemática, uma vez que o acesso a alimentação de maneira saudável e habitual demanda parte da renda desse núcleo familiar, provocando dificuldades para suprir a demais necessidades para o bem-estar de todos os afetados.

PANDEMIA COVID-19

A

crise da Covid-19 provocou um aumento significativo na insegurança alimentar e nutricional no Brasil. Isso resultou na dificuldade da população não só de ter acesso aos alimentos mas também a uma deterioração na qualidade dessa alimentação, evidenciada pelo crescimento do consumo de produtos ultraprocessados e até mesmo pela fome propriamente dita. E , apesar da mobilização da sociedade civil e das empresas no começo da pandemia, raramente o aspecto nutricional recebeu atenção adequada.

Um exemplo disso foi a distribuição de alimentos ultraprocessados pelo Estado de São Paulo a indivíduos em situação de insegurança alimentar, conforme destacado na Nota Pública sobre o Programa Alimento Solidário da Prefeitura Municipal de São Paulo.

No entanto, é importante destacar que a pandemia apenas agravou a situação já existente no país, devido ao enfraquecimento das políticas de segurança alimentar.

CAPÍTULO

03

**SEGURANÇA ALIMENTAR
E O PAPEL DAS POLÍTICAS
PÚBLICAS:
INICIATIVAS GOVERNAMENTAIS
DE COMBATE A FOME.**

POLÍTICAS PÚBLICAS

Políticas públicas são planos de ação do governo voltados para resolver problemas, promover o bem-estar e garantir que todos os cidadãos tenham acesso a direitos básicos e oportunidades justas.

PÚBLICO ALVO

Para que as políticas públicas sejam criadas e executadas com eficiência, é necessário que primeiro seja identificado o problema que deve ser enfrentado, e principalmente, quem são os principais afetados por ele. Através dessa determinação prévia é possível estabelecer o público alvo dessa política pública a ser criada.

De forma geral, essas medidas são destinadas a grupos sociais em situação de vulnerabilidade — social e/ou econômica — como mulheres, crianças, idosos, e comunidades carentes pelo país, entre outros.

DIREITOS NA ALIMENTAÇÃO

Promovidos pelas políticas públicas.

01.

Acesso

É direito de todo e qualquer cidadão o acesso a todo alimento necessário para sua alimentação e de seu núcleo familiar.

02.

Segurança

Um dos direitos garantidos pela Constituição é o acesso à alimentação, que não deve, em nenhuma circunstância, comprometer a integridade física ou moral do indivíduo.

03.

Permanência

Além do acesso e a segurança a alimentação, é um direito de todos a certeza de que haverá permanência e constância de alimentos em sua vida, de modo que não haja preocupação com a sua falta.

04.

Qualidade

Além de tudo, deve haver acesso e permanência de um alimento de qualidade para todo cidadão, de forma que toda as suas necessidades nutricionais sejam atendidas.

NO BRASIL

O Brasil conseguiu sair do mapa da fome em 2014-2015, mas infelizmente em 2022 ele retornou ao Mapa com cerca de 70,3 milhões de brasileiros em estado de insegurança alimentar moderada e 21,1 milhões em estado de insegurança alimentar grave. A falta de atenção às pessoas vulneráveis, que são as mais afetadas nesse cenário, é um dos principais motivos para essa degradação.

FATORES DE INFLUÊNCIA

INSTABILIDADE DE EMPREGO

Dificulta a realização de alimentação adequada, pois alimentos industrializados e pouco nutritivos são mais acessíveis, rápidos para comer e baratos.

FALTA DE TEMPO

O tempo dedicado ao preparo de alimentos saudáveis está muito menor desde que a vida moderna inseriu a mulher no mercado de trabalho.

Os resultados disso são claros no município de Piracicaba, onde dos 2674 piracicabanos adultos acompanhados pelo SISVAN, 401 não conseguem atingir 3 refeições por dia e outros 795 apresentam baixo peso.

Para elaborar políticas públicas eficientes, é necessário um levantamento de dados adequado sobre insegurança alimentar e nutricional, fato que não ocorre no Brasil devido a diversas lacunas: o longo tempo entre os dados coletados; a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar não dar a devida atenção aos indígenas, quilombolas e sem-teto; poucas pesquisas sobre o agravamento da fome; e a falta de indicadores adequados sobre a fome no país ao utilizar-se somente de médias.

Políticas públicas e projetos sociais feitos para combater a fome no Brasil:

CONSEA

(CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR) Criado em 1933, protagonizou diversas iniciativas, como a primeira Conferência Nacional de Segurança Alimentar (CNSA) que resultou em uma mobilização social no combate à fome e produziu uma declaração política que apresenta as principais diretrizes para uma Política Nacional de Segurança Alimentar (PNSA).

PNAE

(Programa Nacional de Alimentação Escolar): Fornece alimentação escolar para aproximadamente 40 milhões de crianças em fase de desenvolvimento de escolas públicas, além de contribuir como fonte de renda para agricultura familiar ao utilizar 30% de seus produtos.

EM PIRACICABA

SISVAN (Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional) e **CPAN** (Coordenadoria em Programas de Alimentação e Nutrição): Implantados na cidade desde 1995, realizam continuamente avaliações da população juntamente com orientações de outras políticas públicas no município, com o objetivo de combater as principais carências nutricionais da população.

Também pode-se citar o **Programa Saúde na Escola (PSE)** que busca promover a saúde e prevenir doenças entre os alunos. Envolve visitas de profissionais de diversas áreas, como nutricionistas e assistentes sociais, que realizam palestras, ações de incentivo e instruções para melhorar a saúde e a qualidade de vida dos estudantes.

Essas e outras políticas públicas são de suma importância no combate à insegurança alimentar no Brasil e especificamente em Piracicaba, que se mostra um município avançado quanto às informações nutricionais da população e às ações para promover segurança alimentar e nutricional.

**ALIMENTAÇÃO
SAUDÁVEL:
O QUE É COMER BEM?**

CAPÍTULO

04

ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

O conceito de alimentação saudável não é fixo nem limitado a consumir quantidades específicas de calorias ou nutrientes. Embora os nutrientes sejam importantes, é necessário considerar outras perspectivas, como o papel histórico e cultural dos alimentos, que vai além de apenas fornecer nutrientes.



O alimento serve como fonte de energia para o nosso organismo. Sem ele, sentimos fraqueza, falta de disposição para trabalhar ou estudar, irritação e cansaço.

Adotar uma dieta saudável e balanceada, combinada com hábitos positivos como a prática regular de exercícios físicos, ajuda a melhorar a saúde e prevenir doenças que afetam diversos aspectos da vida, proporcionando uma melhor qualidade de vida.



Uma alimentação balanceada e saudável é aquela que oferece todos os nutrientes essenciais para a manutenção do corpo e a realização das atividades do dia a dia.

O QUE É O REC?

O REC na alimentação diz respeito à divisão dos alimentos em três categorias principais, conforme suas funções no organismo: Reguladores, Energéticos e Construtores. Essa divisão auxilia na compreensão de como os alimentos contribuem para o funcionamento corporal e para a preservação da saúde, além de tornar mais fácil a elaboração de uma dieta balanceada.

REGULADORES

Alimentos reguladores são ricos em vitaminas, minerais e fibras, auxiliando no funcionamento do organismo e fortalecendo o sistema imunológico, digestivo e nervoso. Exemplos incluem frutas, verduras e legumes.

ENERGÉTICOS

São fontes de carboidratos e gorduras, proporcionando energia para as atividades do corpo. Esses alimentos são essenciais para manter o ritmo diário e incluem pães, massas, arroz, batatas, mel e óleos.

CONSTRUTORES

Ricos em proteínas e minerais, contribuem para o crescimento, formação e reparação dos tecidos, como músculos e ossos. Exemplos são carnes, peixes, ovos, leite e derivados, feijão e lentilha.

ALIMENTAÇÃO ALTERNATIVA

A

Alimentação alternativa nada mais é do que o aproveitamento integral dos alimentos, e isto inclui cascas, talos, sementes e folhas de legumes e frutas, que são consideradas as partes não convencionais dos alimentos, aquelas que não utilizamos em nossa cozinha, por falta de hábito, cultura ou por desconhecer o seu valor nutritivo.

Uma dieta com alimentação alternativa mediante a utilização de alimentos típicos da nossa região torna-se mais saudável pelo rico aproveitamento de vitaminas, minerais e fibras, e é possível ter um cardápio criativo e nutritivo.

BENEFÍCIOS

Que a Alimentação Alternativa promove

BAIXO CUSTO

ZERO DESPERDÍCIO

MAIS SAUDÁVEL

AJUDA O MEIO AMBIENTE

CAPÍTULO

05

**RECEITAS
ACESSÍVEIS**

RECEITAS SALGADAS



QUIBE DE ABÓBORA

**PÃO DE FOLHAS E
TALOS DE COUVE**

RECEITAS DOCES



BOLO CASCA DE BANANA

**DOCINHO DE CASCA DE
ABACAXI COM COCO**

QUIBE DE ABÓBORA

INGREDIENTES

- 1/2 unidade de abóbora (sem casca e sem as sementes) cabotiá* cortada em cubos medios.
- 3 unidades de dentes de alho.
- 1 unidade de cebola picada em cubinhos pequenos.
- 200 ml de água (1 copo).
- sal e cebolinha a gosto.
- 2 xic. de trigo para kibe (hidratado escorrido)
- Farinha de mandioca (para dar ponto)

DICAS

- Use a abóbora que tiver, a receita seguirá os mesmos passos.*
- Para dar um sabor extra, gosto de colocar um pouco de açúcar no preparo desse prato. Mas se você sofre de diabete, deixe essa dica de lado.
- Aproveite para pesquisar receitas com as sobras da abóbora!

QUIBE DE ABÓBORA

MODO DE PREPARO

PURÊ

1. Cortar em pedaços a abóbora.
2. Colocar os pedaços em uma panela com água até cobrir.
3. Levar para cozinhar em fogo médio até os pedaços ficarem macios.
4. Desligar o fogo e esperar esfriar.
5. Cortar em uma tábua os dentes de alho, a cebola e a cebolinha.
6. Retirar a abóbora da panela e reservar 200ml (um copo) da água do cozimento.
7. Amassar os pedaços da abóbora com um garfo.

8. Refogar com o azeite ou o óleo a cebola até dourar, então acrescentar o alho e a cebolinha.
9. Adicionar a abóbora e um pouco da água do cozimento até dar o ponto desejado para o purê.
10. Temperar com sal a gosto.

QUIBE DE ABÓBORA

MODO DE PREPARO

QUIBE

1. Misturar em um recipiente, a farinha de quibe já hidratada, o purê de abóbora e a farinha de mandioca (até dar ponto) e temperar á seu gosto.
2. Levar para uma assadeira untada.
3. Assar em um forno de 200C por 45 min.
4. Servir ainda quente.

RENDIMENTO: 10 porções
(100g cada)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAIS (POR PORÇÃO)

CALORIAS: 191,19 Kcal
CARBOIDRATOS: 24,76 g
LIPÍDIOS: 0,70g
PROTEÍNAS: 3,44g
FERRO: 1,31mg
FIBRA: 4,33g

PÃO DE FOLHAS E TALOS

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de folhas e talos de couve picados (300g)
- 1 1/2 xícara (chá) de água (300ml)
- 1 ovo (50g)
- 1 colher (chá) de açúcar (20g)
- 3 colheres (chá) de sal (60g)
- 1 tablete de fermento biológico (15g)
- 3 colheres (sopa) de óleo (15ml=15g)
- 3 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo (420g)
- Óleo e farinha para untar

MODO DE PREPARO

1. Colocar as folhas e talos no liquidificador com a água e bater por 2 minutos.
2. Juntar o ovo, o açúcar, o sal, o fermento e o óleo e continuar batendo.
3. Colocar em uma vasilha a farinha de trigo e despejar a mistura do liquidificador.

PÃO DE FOLHAS E TALOS

MODO DE PREPARO

5. Amassar até desgrudar das mãos e deixar a massa descansar até dobrar de volume.
6. Amassar novamente e formar os pães, e colocar em uma assadeira untada.
7. Deixar a massa crescer novamente.
8. Levar para assar em forno moderado a 180°C por aproximadamente 40 minutos

RENDIMENTO: 10 porções
(100g cada)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAIS (POR PORÇÃO)

CALORIAS: 188,7 Kcal
CARBOIDRATOS: 33g
LIPÍDIOS: 4,69g
PROTEÍNAS: 5,89g
FERRO: 0,69mg
FIBRA: 1,95g

BOLO DE CASCA DE BANANA

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de cascas de banana madura higienizadas.
- ½ xícara (chá) de água.
- 5 colheres (sopa) de óleo de soja.
- 4 ovos.
- 2 xícaras (chá) de açúcar.
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo.
- 2 colheres (sopa) de fermento químico em pó.
- 1 colher (sopa) de canela em pó.

MODO DE PREPARO

1. Bater as cascas de banana com a água no liquidificador e reservar.
2. Separar as gemas das claras e reservar separadamente.
3. Adicionar o óleo, as gemas e o açúcar na batedeira e bater até que a mistura atinja uma temperatura morna ao toque.
4. Acrescentar as cascas de banana batidas, a farinha de trigo e o fermento à mistura na batedeira e misturar até homogeneizar.

BOLO DE CASCA DE BANANA

MODO DE PREPARO

5. Bater em outra tigela as claras em velocidade alta até que formem picos firmes e se transforme em claras em neve.
6. Incorporar as claras em neve delicadamente à massa.
7. Polvilhar canela sobre a mistura.
8. Despejar a massa em uma forma untada.
9. Levar ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

RENDIMENTO: 16 porções
(100g cada)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAIS (POR PORÇÃO)

CALORIAS: 289,65 Kcal

CARBOIDRATOS: 55,70g

LIPÍDIOS: 5,08g

PROTEÍNAS: 5,87g

FERRO:

FIBRA: 0,94mg

1,36g

DOCINHO DE CASCA DE ABACAXI

INGREDIENTES

- 2 xícaras de suco de casca de abacaxi.
- 2 xícaras de resíduo da casca de abacaxi.
- 1 xícara de coco ralado.
- 3 gemas.
- 2 xícaras de açúcar.
- 1 colher (sopa) de margarina.

MODO DE PREPARO

1. Bater em um liquidificador a casca de abacaxi com o dobro de água para obter o suco e reservar.
2. Separar 3 gemas das claras e reservar.
3. Em uma panela adicionar a casca de abacaxi batida, as gemas, o coco ralado, o açúcar e a margarina.
4. Mexer tudo em fogo médio até soltar do fundo da panela.
5. Deixar esfriar.
6. Enrolar em formato de bolinha e passar no coco ralado (OPCIONAL).

DOCINHO DE CASCA DE ABACAXI

RENDIMENTO: 7 porções
(100g cada)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAIS (POR PORÇÃO)

CALORIAS: 349,54 Kcal

CARBOIDRATOS: 63,20g

LIPÍDIOS: 12,19g

PROTEÍNAS:

FERRO: 3,1g

FIBRA: 0,31mg

3,54g



CONSIDERAÇÕES FINAIS

A insegurança alimentar é muito além da fome e pobreza, e está presente em todas as faces da nossa sociedade. Compreender seus conceitos e buscar soluções através da promoção de informações públicas é o melhor caminho ao combate da problemática.



Por trás da insegurança alimentar, há histórias de muitas lutas pela sobrevivência, numa sociedade cada vez mais desigual.

(COSTA et al., 2022)

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALVES, Beatriz Barroso; FREY, Thaís Nunes; MATOS, Yoko Ametista Carvalho Sueté Matos. Insegurança alimentar e nutricional no Brasil durante a pandemia da covid 19: uma entrevista com Francisco Menezes. Revista Simbio-Logias, v.13, n.18, p.60, 2021. Disponível em: <https://www.ibb.unesp.br/Home/ensino/departamentos/educacao/inseguranca_alimentar_e_nutricional_no_brasil.pdf>. Acesso em: 14 jun. 2024.

BACCARIN, José Giacomo; DELGROSSI, Mauro; MAGRO, João Pedro. Insegurança Alimentar e Nutricional no Brasil: Tendências e estimativas recentes. Poder 360, p 26. 2024. Disponível em: <<https://static.poder360.com.br/2024/03/instituto-fome-zero-inseguranca-alimentar-11mar2024.pdf>>. Acesso em: 14 jun 2024.

BEZERRA, Mariana Silva et al. Insegurança alimentar e nutricional no Brasil e sua correlação com indicadores de vulnerabilidade. Ciência e Saúde Coletiva, Natal, v.25, n.10, 2020. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/vpGZN-FNcKySWVrVy4KR3Gtc/>. Acesso em: 09 jun. 2024.

BEZERRA, Thaíse Alvez; OLINDA, Ricardo Alves de; PEDRAZA, Figueroa Dixis. Insegurança Alimentar segundo diferentes cenários sociodemográficos. Ciência & Saúde Coletiva, v.22,p.651, 2017. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/csc/a/rzZKSfNkK-fPnKWpWgV9Hrsc/abstract/?lang=pt>>. Acesso em: 14jun. 2024.

COSTA, Rosana Salles et al. Sistemas alimentares, fome e insegurança alimentar e nutricional no Brasil. Rio de Janeiro, Fiocruz, 2022. DATASENADO, Instituto de Pesquisa. Diagnóstico de Insegurança Alimentar no Brasil. Brasília, DF, 2023. Disponível em: <<https://www12.senado.leg.br/institucional/datasetenado/arquivos/relatorio-sobre-o-diagnostico-da-inseguranca-alimentar.pdf>>. Acesso em: 14 jun. 2024.

DOMENE, Semiramis Martins Alves et al. Segurança alimentar: reflexões sobre um problema complexo. Estudos avançados, v.37, n.109, 2023. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/ea/a/fWcBk-cLhN577MztGLnddSDn/?format=pdf&lang=pt>>. Acesso em: 13 jun. 2024.

ENBRENZ, Julia Regufe; ALEXANDRE, Thays Vieira. Insegurança alimentar no Brasil, oito décadas de história. 2021. Monografia (Graduação em bacharel de nutrição) - Faculdade de Nutrição Emília de Jesus Ferreira, Universidade Federal Fluminense, Rio de Janeiro, 46p, 2021. Disponível em: <https://app.uff.br/riuff/bitstream/handle/1/24732/A%20INSEGURAN%c3%87A%20ALIMENTAR%20NO%20BRASIL.pdf?sequence=1>. Acesso em: 09 jun. 2024.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

FERREIRA, Igor. Segurança alimentar nos domicílios brasileiros volta a crescer em 2023. Disponível em: <<https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-de-noticias/noticias/39838-seguranca-alimentar-nos-domicilios-brasileiros-volta-a-crescer-em-2023#:~:text=No%20entanto%2C%2021%2C6%20milh%C3%B5es,hoje%2C%2025%2C%20pelo%20IBGE>>>. Acesso em: 14 jun. 2024.

IPPLAP- Instituto de Pesquisas e Planejamento de Piracicaba. Informações gerais do município de Piracicaba. Disponível em: <<https://ipplap.com.br/site/a-cidade/informacoes-gerais/#:~:text=Piracicaba%3A%20IHGP%2C%201976%2C%20p,%C3%A9%201.145%2C14%20Km2.>>>. Acesso em: 15 jun. 2024.

KEPPLER, Anne Walleser; CORREA, Ana Maria Segall. Conceituando e medindo insegurança alimentar e nutricional. *Ciência e Saúde Coletiva*, Campinas, v.16, n.1, 2011. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/csc/a/5RKJPVxWBRqn3R5ZZC49BDz/?format=pdf&lang=pt>>>. Acesso em: 09 jun. 2024.

MALUF, Renato Sérgio Jamil; MENEZES, Francisco; VALENTE, Flávio Luiz Schieck. Contribuição ao Tema da Segurança Alimentar no Brasil, *Cadernos de Debate*, Limeira, v.4, 1996. Disponível em: <[https://sswm.info/sites/default/files/reference_attachments/MALUF%20et%20al%20\(1996\).pdf>](https://sswm.info/sites/default/files/reference_attachments/MALUF%20et%20al%20(1996).pdf>)>. Acesso em: 13 jun. 2024.

SCHAPPO, Sirlândia. Fome e insegurança alimentar em tempos de pandemia da covid-19. *SER social*, Brasília, v. 23, n. 48, 2021. Disponível em: <https://periodicos.unb.br/index.php/SER_Social/article/view/32423/28783>>. Acesso em: 14 jun 2024

