

Congresso
Internacional da
Agroindústria
10 e 11 de junho



Inovação,
Gestão e
Sustentabilidade
na Agroindústria

**SEGURANÇA ALIMENTAR COMO FATOR DE MINIMIZAÇÃO DA
VULNERABILIDADE SOCIAL: O CASO PROJETO PADARIA SOCIAL/CENTRAL DE
EVENTOS – ALDEIAS INFANTIS SOS BRASIL**

**SEGURIDAD ALIMENTÁRIA COMO FACTOR DE MINIMIZACIÓN DE LA
VULNERABILIDAD SOCIAL: EL CASO PROYECTO PANADERIA
SOCIAL/EVENTOS CENTRALES-ALDEIAS INFANTILES SOS BRASIL**

**FOOD SECURITY AS A FACTOR OF MINIMIZING SOCIAL VULNERABILITY:
THE CASE PROJECT SOCIAL BAKERY/CENTRAL EVENTS- CHILDREN'S
ALDEIAS SOS BRAZIL**

Eurídice Ribeiro de Alencastro¹; Aurelinda Barreto Lopes²; Fernando José Martins³

DOI: <https://doi.org/10.31692/IICIAGRO.0303>

RESUMO

O presente artigo trata-se de uma explanação da importância do projeto social sem fins lucrativos “Padaria Social/Central de Eventos”, em parceria com a ONG Aldeias Infantis SOS Brasil. Coordenado em 2017, pelo curso de Hotelaria da Unioeste- Foz do Iguaçu, foi intitulado como “Pão da Terra”, tendo como objetivo inicial “criar um ambiente escola a fim de gerar conhecimentos na área de panificação e confeitaria”. Em 2019, coordenado pelo curso de Turismo no projeto guarda-chuva da Central de Eventos, segue com o curso de Hotelaria e a ONG. Com objetivos ampliados, teve um caráter assistencial no viés da segurança alimentar, de forma a contemplar a população envolvida aos seus direitos quanto aos aspectos sociais e de saúde, e dando-lhes acesso à informação desses direitos, como cita as prerrogativas básicas para a condição de cidadania do sistema alimentar no âmbito nutricional (Segurança Alimentar e Nutricional – SAN). A metodologia aplicada segue uma mescla de natureza quantitativa e qualitativa. O público-alvo, são famílias na faixa etária dos 20 aos 60 anos, na maioria mulheres, com 1 a 9 filhos, chefes de família com trabalhos informais em áreas diversas e do lar, tendo histórico de violência doméstica, e algumas cumprindo pena alternativa. Na equipe que forma o projeto atuam profissionais como: orientadora social, uma técnica/oficineira em panificação e confeitaria, professoras do curso de Turismo e Hotelaria, alunos estagiários e bolsistas da instituição de ensino, desenvolvendo aulas teóricas e práticas sobre o tema, além de temas diversos como segurança alimentar, custos, higiene pessoal, acidentes de trabalho, entre outros. Através de coleta de dados por ficha cadastral inicial, questionários de avaliação bimestral, registros iconográficos e conversas informais, percebeu-se que o resultado foi visivelmente positivo, uma vez que a população agraciada encontrou no projeto além de novos conhecimentos, uma forma de subsistência diante da situação de carência e vulnerabilidade que se encontravam. Também captou-se mudanças na autoestima e no convívio familiar dos mesmos, uma vez que alavancou seu desenvolvimento com os conhecimentos adquiridos, gerando-lhes autonomia financeira, dando-lhes empoderamento pessoal, e quebrando o ciclo de vulnerabilidade social e econômica captado. Atualmente o projeto teve grandes impactos sociais e na comunidade acadêmica com a abertura de bolsas de iniciação científica, gerando publicações diversas, divulgações em mídias, estágios curriculares, abertura de projetos de ensino, além de receber prêmios por contributos

¹ Dra. em Território, Risco e Políticas Públicas, Universidade Estadual do Oeste do Paraná, alencastro@yahoo.com.br

² Me. em Administração Hoteleira, Universidade Estadual do Oeste do Paraná, aurelinda.lopes@unioeste.br

³ Dr. em Educação, Universidade Estadual do Oeste do Paraná, prof.fernandounioeste@gmail.com

SEGURANÇA ALIMENTAR COMO FATOR DE MINIMIZAÇÃO DA VULNERABILIDADE SOCIAL: O CASO PROJETO PADARIA SOCIAL/CENTRAL DE EVENTOS – ALDEIAS INFANTIS SOS BRASIL

e inovações no setor atuante.

Palavras-Chave: Educação, Formação, Vulnerabilidade social, Segurança alimentar, Terceiro setor.

RESUMEN

Este artículo es una explicación de la importancia del proyecto social sin fines de lucro “Padaria Social / Central de Eventos”, en alianza con la ONG Aldeias Infantis SOS Brasil. Coordinado en 2017, por el curso de Gestión Hotelera en Unioeste- Foz do Iguaçu, se tituló “Pão da Terra”, con el objetivo inicial de “crear un ambiente escolar para generar conocimiento en el área de panadería y repostería”. En 2019, coordinado por el curso de Turismo en el proyecto paraguas de la Central de Eventos, continúa con el curso de Hotel y ONG. Con objetivos ampliados, tuvo un carácter asistencial en materia de seguridad alimentaria, con el fin de contemplar a la población involucrada en sus derechos en los aspectos sociales y de salud, y darles acceso a la información sobre estos derechos, como lo señalan las prerrogativas básicas para la condición. de ciudadanía del sistema alimentario en el ámbito nutricional (Seguridad Alimentaria y Nutricional - SAN). La metodología aplicada sigue una mezcla de naturaleza cuantitativa y cualitativa. El público objetivo son familias en el grupo de edad de 20 a 60 años, en su mayoría mujeres, con 1 a 9 hijos, jefes de hogar con trabajos informales en diferentes áreas y el hogar, con antecedentes de violencia intrafamiliar y algunos cumpliendo condena alternativa. En el equipo que conforma el proyecto, los profesionales actúan como: asesor social, técnico / taller de panadería y repostería, docentes del curso de Turismo y Hotelaría, estudiantes en prácticas y becarios de la institución educativa, desarrollando clases teóricas y prácticas sobre el tema, además de diversos temas como seguridad alimentaria, costos, higiene personal, accidentes de trabajo, entre otros. A través de la recolección de datos mediante formulario de registro inicial, cuestionarios de evaluación bimensuales, registros iconográficos y conversaciones informales, se notó que el resultado fue visiblemente positivo, ya que la población agraciada encontró en el proyecto además de nuevos conocimientos, una forma de subsistencia frente a la situación de necesidad y vulnerabilidad en la que se encontraban. También se capturaron cambios en su autoestima y vida familiar, ya que apalancó su desarrollo con los conocimientos adquiridos, generando autonomía financiera, dándoles empoderamiento personal y rompiendo el ciclo de vulnerabilidad social y económica capturado. Actualmente, el proyecto ha tenido importantes impactos sociales y académicos con la apertura de becas de iniciación científica, generando diversas publicaciones, divulgaciones en medios, pasantías curriculares, apertura de proyectos docentes, además de recibir premios por aportes e innovaciones en el sector activo.

Palabras Clave: Educación, Formación, Vulnerabilidad social, Seguridad alimentaria, Tercer sector.

ABSTRACT

This article is an explanation of the importance of the non-profit social project “Padaria Social / Central de Eventos”, in partnership with the NGO Aldeias Infantis SOS Brasil. Coordinated in 2017, through the Hotel Management course at Unioeste- Foz do Iguaçu, it was titled as “Pão da Terra”, with the initial objective “creating a school environment in order to generate knowledge in the area of bakery and confectionery”. In 2019, coordinated by the Tourism course in the umbrella project of the Central de Eventos, it continues with the Hotel and NGO course. With broadened objectives, it had an assistance character in terms of food security, in order to contemplate the population involved in their rights regarding social and health aspects, and giving them access to information on these rights, as mentioned by the basic prerogatives for the condition of citizenship of the food system in the nutritional scope (Food and Nutrition Security - SAN). The applied methodology follows a mixture of quantitative and qualitative nature. The target audience are families in the 20 to 60 age group, mostly women, with 1 to 9 children, heads of household with informal jobs in different areas and the home, with a history of domestic violence, and some serving an alternative sentence. In the team that forms the project, professionals act as: social advisor, a bakery and confectionery technician / workshop, teachers of the Tourism and Hospitality course, trainee students and scholarship holders at the educational institution, developing theoretical and practical classes on the theme, in addition to diverse topics such as food safety, costs, personal hygiene, accidents at work, among others. Through data collection by initial registration form, bimonthly assessment questionnaires, iconographic records and informal conversations, it was noticed that the result was visibly positive, since the graced population found in the project in addition to new knowledge, a way of subsistence in the face of the situation of need and vulnerability that they were in. Changes in their self-esteem and family life were also captured, since it

leveraged their development with the knowledge acquired, generating financial autonomy, giving them personal empowerment, and breaking the cycle of social and economic vulnerability captured. Currently, the project has had major social and academic impacts with the opening of scientific initiation grants, generating various publications, media disclosures, curricular internships, opening of teaching projects, in addition to receiving awards for contributions and innovations in the active sector.

Keywords: Education, Training, Social vulnerability, Food safety, Third sector.

INTRODUÇÃO

O campo de estudo do terceiro setor é ainda atualmente uma das áreas pouco trabalhadas no Brasil em relação às suas necessidades, e um tema pouco pesquisado em estudos empíricos abrangentes, podendo-se dizer que, necessita-se de trabalhos com ações nesse setor e com levantamento com enfoque organizacional. O terceiro setor é uma das áreas mais verdadeiramente multidisciplinares das Ciências Sociais, unindo pesquisadores de disciplinas como Economia, Sociologia, Ciência Política e áreas acadêmicas aplicadas como Serviço Social, Saúde Pública e Administração (FALCONER, 1999).

Segundo Rubem César Fernandes (1994), diante de várias expressões que envolvem o tema, como: não-governamental, sociedade civil, sem fins lucrativos, filantrópicas, sociais, solidárias, independentes, caridosas, de base, associativas etc., “Terceiro Setor” é o termo que mais se usa, por ser visto como a melhor forma de designar o conjunto de iniciativas provenientes da sociedade, voltadas à produção de bens públicos, como, por exemplo, a conscientização para os direitos da cidadania, a prevenção de doenças transmissíveis, etc.

A emergência das necessidades do terceiro setor, (inclusive com o advento da pandemia iniciado mundialmente em 2019), fez com que mais fortemente fosse repensada a forma de participação do cidadão da esfera pública. A Universidade Estadual do Oeste do Paraná- Unioeste- Foz do Iguaçu, como órgão público auxilia a comunidade promovendo a proteção da saúde da população e minimizando a vulnerabilidade social e econômica nos mais recorrentes aspectos, como na carência de conhecimentos de seus direitos básicos, onde se inclui a segurança alimentar e nutricional, cumprindo a missão intutucional universitária de ensino superior, abrangendo a educação pelo ensino, a pesquisa e a extensão.

No ano de 2017, numa ação extensionista dentro do “Projeto Hotelaria em Ação” do curso de Hotelaria da Unioeste, surgiu o Projeto Pão da Terra com a implantação de uma padaria social, onde os acadêmicos levavam para a sociedade o conhecimento que adquiriam em sala de aula, através de treinamentos, numa parceria com a ONG Aldeias Infantis SOS Brasil.

O Projeto inicial “Hotelaria em Ação” atuou entre os anos de 2017 e 2019, sendo realizado através de cursos ministrados pelos acadêmicos do curso de hotelaria que recebiam capacitação para repassar o conhecimento sendo supervisionados por um docente ao ministrar

SEGURANÇA ALIMENTAR COMO FATOR DE MINIMIZAÇÃO DA VULNERABILIDADE SOCIAL: O CASO PROJETO PADARIA SOCIAL/CENTRAL DE EVENTOS – ALDEIAS INFANTIS SOS BRASIL

as aulas.

Em 2019, com o pensamento em ações cooperativas e orientadas ao bem-estar coletivo, e como forma de ampliar o projeto inicial, os Cursos de Bacharel em Turismo e de Hotelaria da Unioeste se uniram na idealização do Projeto Padaria Social/ Central de Eventos, uma vez que na grade curricular dos cursos contempla formação multidisciplinar proporcionando aos discentes conhecimentos como: segurança alimentar, empreendedorismo, conhecimento de equipamentos, planejamento e Gestão de eventos, custos operacionais, entre outras.

O projeto atual tem ainda a finalidade do inicial, com foco assistencial e não comercial, dando empoderamento à comunidade contemplada, embasado no pensamento de reduzir a vulnerabilidade social e econômica, minimizando mais precisamente a carência alimentar das famílias da região norte do município, região do entorno da Unioeste, e mais recentemente, com o foco ampliado para a melhoria e aprimoramento da mão-de-obra dessa comunidade ajudando na inserção ao mercado de trabalho, agregando-lhes novos conhecimentos, como as técnicas de panificação e confeitaria, em níveis básicos e avançados, onde a comunidade, além de aprender um novo ofício possam também gerar renda para suas famílias e autonomia financeira, de forma a despertar a consciência em relação aos seus próprios direitos e proporcionando-lhes uma melhor qualidade de vida (Aldeias infantis SOS Brasil, 2015).

Pensando na academia, o projeto pretende ainda, alavancar a produção científica como pesquisa, uma vez que o mesmo se enquadra em vários dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), podendo-se citar:

- ✓ Erradicação da pobreza, por desenvolver produtos ou serviços que beneficiam e melhoram a qualidade de vida de grupos economicamente vulneráveis;
- ✓ Fome zero e agricultura sustentável, onde pretende acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e melhoria da nutrição, e promover a agricultura sustentável;
- ✓ Saúde e Bem-estar, assegurando uma vida saudável e promover o bem-estar para todos, em todas as idades;
- ✓ Educação de qualidade, com treinamento profissional e oportunidades de aprendizagem;
- ✓ Igualdade de Gênero, com o intuito de alcançar a igualdade de gênero e empoderar todas as mulheres e meninas;
- ✓ Trabalho decente e crescimento econômico, quando promove emprego pleno e produtivo, e trabalho decente para todos, além de educar e treinar para o trabalho;
- ✓ Redução das desigualdades, criando e implementando produtos, serviços e modelos de negócios junto às necessidades das populações desfavorecidas e marginalizadas.

Isso posto, objetiva-se com a pesquisa:

- 1- conhecer o perfil dos participantes quanto à sua vulnerabilidade social e econômica;
- 2- apontar a implementação dos novos métodos e técnicas de aplicação do projeto após a junção dos Cursos de Hotelaria e Turismo, que possam minimizar esse possível ciclo de vulnerabilidade e gerar autonomia financeira à essa população; e,
- 3- demonstrar a importância do Projeto Padaria Social/ Central de Eventos diante de toda a comunidade contemplada.

REFERENCIAL TEÓRICO

A Organização Mundial da Saúde (OMS, 1946) diz desde então que: “Saúde é o estado de completo bem estar físico, mental e social dos indivíduos”.

Um dos temas recorrentes de estudo no mundo atualmente é a Segurança Alimentar. Tal tema, de grande abrangência, engloba esferas públicas e governamentais e busca preceitos adequados de planejamento e construção de suas políticas públicas envolvidas, para uma implantação da melhor forma no mundo globalizado de hoje (ALENCASTRO, 2018).

Na década de 80 o conceito de segurança alimentar foi relacionado com a garantia de acesso físico e econômico, e nas quantidades suficientes de alimentos para a população. Já no final da década de 80 e início da década de 90, em Roma (1992), a Organização para Alimentação e Agricultura - FAO e a Organização Mundial da Saúde – OMS, incorporou outras vertentes, como a da obrigatoriedade de alimentos seguros, ou seja, sem contaminação biológica ou química, além de ter qualidade quanto aos aspectos nutricionais, biológicos, sanitários e tecnológicos, e que sejam estes produzidos de forma sustentável, equilibrada, culturalmente aceitáveis. Também foi incorporando a ideia de acesso à informação à população desses direitos, onde o termo passa a ser chamado de Segurança Alimentar e Nutricional - SAN (VALENTE, 2002).

Como forma de melhor esclarecer a segurança alimentar com seus atores envolvidos, Alencastro (2018) explica que:

Dentro da ótica definida, pode-se afirmar que a segurança alimentar está regida por determinados princípios. O primeiro deles é que a segurança alimentar e nutricional e alimento seguro são como “duas faces da mesma moeda”, não podendo se garantir uma delas sem que a outra também esteja garantida. O segundo princípio está no fato de que somente será garantido a segurança alimentar e nutricional e o alimento seguro, através de uma participação conjunta de instituições de alimentação coletiva e as entidades fiscalizadoras de segurança alimentar (Políticas Públicas), sem que com isto se diluam os papéis específicos que cabe a cada parte.

Nessa premissa, afirma-se que, é preciso que se considere o direito humano à alimentação com qualidade e em quantidade como primordial, antecedendo a qualquer outra

SEGURANÇA ALIMENTAR COMO FATOR DE MINIMIZAÇÃO DA VULNERABILIDADE SOCIAL: O CASO PROJETO PADARIA SOCIAL/CENTRAL DE EVENTOS – ALDEIAS INFANTIS SOS BRASIL

situação, de natureza política ou econômica, pois é parte componente do direito à própria vida (ALENCASTRO, 2018).

Logo, este trabalho se centra no tema da vulnerabilidade de uma comunidade considerada carente, buscando minimizar tais carências através da formação e capacitação na área da produção de alimentos, mais especificamente com produtos de panificação e confeitaria, objetivando quebrar o ciclo de vulnerabilidade social e econômica recorrente e gerar autonomia financeira à essa população.

Como forma de registrar, selecionar e contemplar a população como “carente”, em termos de vulnerabilidade psico-social e econômica, o Brasil utiliza de uma ferramenta que atua como uma rede de proteção social: o Sistema Único de Assistência Social (SUAS), sendo este descentralizado e participativo, dividido em duas unidades que ofertam serviços e programas, nas quais conhecemos como: CRAS(Centro de Referência de Assistência Social) e CREAS (Centro de Referência Especializado de Assistência Social), tendo cada um dos equipamentos públicos, suas especificidades. O CRAS é um “equipamento” público onde são oferecidos serviços, programas e benefícios com o objetivo de prevenir situações de risco e fortalecer os vínculos familiares e comunitários (CRAS, 2021).

Para Cerri e Amaral (1998), risco é definido como a possibilidade de ocorrência de um acidente com consequências sociais e econômicas em função da presença do perigo, podendo existir em relação ao indivíduo ou grupo deles, quer seja social, profissional, comunidade ou sociedade. “Se há riscos, há uma população ou indivíduos que o perceberam e poderão ou não sofrer seus efeitos, assumindo-os, recusando-os, estimulando-os, avaliando-os e calculando-os, ou não” (VEYRET, 2007).

Perigo é entendido como “condição ou fenômeno com potencial de ameaçar a vida humana, a saúde, a propriedade ou os elementos da natureza, trazendo consequências desagradáveis” (FERNANDES & ROCHA, 2007).

Entende-se por vulnerabilidade o grau de perda do conjunto de elementos expostos não só antropogênicos, mas também naturais em resultado da ocorrência de um processo perigoso (CUNHA & FERNANDES, 2013).

Vulnerabilidade para Bruseke (2006) pode ser entendida como uma conjunção de fatores, sobrepostos de diversas maneiras e em várias dimensões, de modo a tornar o indivíduo ou grupo mais suscetível aos riscos e contingências.

Percebe-se que o termo “vulnerabilidade” envolve os contextos espaciais, socioeconômicos, demográficos, culturais e institucionais e sua abordagem, sendo sensível às condições locais e a dimensão temporal (MENDES *et al.*, 2011).

Já o conceito de carência normalmente se refere a situações nas quais necessidades básicas ou essenciais não se vêm atendidas e nem sempre pela inexistência ou escassez de recursos que podem existir, mas não são acessíveis a todos, por variadas razões, nos níveis que dele necessitam (GIRARDI *et al*, 2010).

Para fazer parte do citado Projeto Padaria Social/ Central de Eventos, em parceria com a ONG Aldeias Infantis SOS Brasil, faz-se necessário cobrir pré-requisitos condizentes com situações de carência, como: fazer parte do bolsa família e estar cadastrado no CRAS.

O Projeto desde então (2019), trabalha em conjunto com a Central de Eventos da Unioeste, com a formatação “guarda-chuva”, dando oportunidades a novas implementações, e, realizando contatos com as universidades e instituições de Foz do Iguaçu que promovam eventos científicos e culturais, apresentando o projeto, a estrutura da produção e colocando o *campus* e discentes envolvidos a disposição para realização de seus eventos, além de administrar a estrutura de eventos existente no *campus*. Com isso, abre-se demandas para elaboração dos produtos de panificação e confeitaria, o que gera mais renda para compra de novos insumos, aprimoramento e conseqüentemente, fortalece a autoestima dos participantes, quer sejam provenientes da ONG, quer sejam discentes dos cursos do *campus* agregados ao projeto.

Em consonância aos interesses da Central de Eventos, do Projeto e da ONG, e como forma de criar para a população- alvo um ambiente – escola de aprendizado prático com acesso aos recursos, conhecimentos e estrutura adequada de um curso profissionalizante, a Unioeste cedeu o espaço das salas de aula do curso de hotelaria e de seu laboratório de Alimentos e Bebidas, desenvolvendo ações sociais (um dos focos de sua missão institucional), e fortalecendo a excelência do Projeto Padaria Social/ Central de Eventos.

De acordo com Doris, Ruschmann e Carlos Tomelin (2013) a criação de um local para que o aluno possa aprender *in loco*, é de grande importância para os mesmos e para os docentes, como forma de desenvolver ações didáticas pedagógicas, atendendo as necessidades de ensino e de aprendizagem, e aumentando o desenvolvimento de habilidades e competências profissionais.

Bravo (n/d) cita em seu livro “Trabalhando com a Comunidade” que não podemos nos esquecer que o desenvolvimento de uma comunidade é um processo educativo, e que para isso há necessidade de uma preparação, ou um treinamento.

Fortalecendo o pensamento de Bravo (n/d), a ONG trabalha em parceria com o projeto captando a comunidade foco, implementando ações de forma a estimular a mesma a participar, espontânea e conscientemente, visando o bem-estar comum, e como forma de despertar a

SEGURANÇA ALIMENTAR COMO FATOR DE MINIMIZAÇÃO DA VULNERABILIDADE SOCIAL: O CASO PROJETO PADARIA SOCIAL/CENTRAL DE EVENTOS – ALDEIAS INFANTIS SOS BRASIL

comunidade incentivando-os e motivando-os para entender seus direitos e a necessidade de mudança.

Como se percebe neste projeto, vários atores contribuem para trazer à tona o trabalho do terceiro setor (ONG), juntamente com a instituição pública (Unioeste), de forma eficiente e eficaz. Claro que cada instituição tem seus próprios interesses, mas sempre todos baseados no bem da comunidade em questão.

A pesquisa caracteriza-se como sendo um estudo de caso, sendo, portanto, de natureza qualitativa, mesclada por dados quantitativos por medir atitudes e comportamentos do público contemplado e como forma de concluir o pré-estabelecido em seus objetivos.

Sobre estudo de caso, Dencker (1998) diz que:

O estudo de caso pode envolver exame de registros, observação de ocorrência de fatos, entrevistas estruturadas e não-estruturadas ou qualquer outra técnica de pesquisa. O objeto do estudo de caso, por sua vez, pode ser um indivíduo, um grupo, uma organização, um conjunto de organizações ou até mesmo uma situação.

Pensar em melhorar a qualidade de vida da população do entorno do Projeto, desde os discentes até a comunidade considerada carente, minimizando sua vulnerabilidade social e econômica, e gerando autonomia financeira, e ainda despertando a consciência em relação aos seus próprios direitos, são alguns dos desafios dos atores envolvidos nesse projeto; mas sabe-se que, nada se faz sem a consciência e a responsabilidade da própria população em questão.

METODOLOGIA

Caracterização do estudo e descrição dos métodos de Pesquisa

Para a análise da pesquisa e obtenção de dados, utilizou-se uma mescla de natureza quantitativa e qualitativa, tendo por característica a natureza qualitativa, uma vez que a pesquisa envolve o estudo de caso com dados obtidos de forma observacional direta (*in loco*), apoiada pela coleta de dados quantitativos, utilizando instrumentos como: questionários com perguntas fechadas aplicado em entrevista cadastral e bimestral com o público-alvo, questionamentos em conversas informais no decorrer dos cursos e registros iconográficos (DENCKER, 1998).

Como forma de captação do público-alvo (comunidade), o projeto em questão conta com o apoio da ONG, que avalia o perfil dos inscritos através de levantamento de ficha inicial cadastral contendo o histórico da situação sócio-econômica dos mesmos, que deve atender os seguintes pré-requisitos: cadastramento no Centro de Referência da Assistência Social (CRAS), tendo os mesmos uma renda mensal de até meio salário mínimo (R\$ 550, em 2021) por pessoa, e famílias com renda maior que três salários mínimos, desde que o cadastramento esteja

vinculado à inclusão em programas sociais nas três esferas do governo, como por exemplo, o Programa Bolsa Família. (CRAS, 2021). Em poder desses dados, a pesquisadora iniciou a coleta do primeiro objetivo da pesquisa, ou seja: conhecer detalhadamente o perfil dos participantes de 2019.

Como amostra, a comunidade escolhida foi do Bairro Cidade Nova, região norte de Foz do Iguaçu-Paraná, devido a boa aderência dessa comunidade em outros projetos da Unioeste e da ONG, e pela facilidade de acesso aos participantes ao local do curso, minimizando possíveis custos e ausências na capacitação dos mesmos.

Fazendo “um apurado” dos dados através das fichas cadastrais cedidas pela ONG, percebeu-se que os participantes do projeto da turma de 2019, são em sua maioria, mulheres geralmente na faixa dos 20 a 60 anos, solteiras, com união estável e viúva, chefes de família com trabalhos informais e diversos, do lar, inclusive algumas cumprindo trabalho alternativo para cumprimento de pena, com 1 a 9 filhos, tendo a maioria sofrido violência doméstica, e em situação de vulnerabilidade social e econômica. Dados coletados entre março e dezembro.

Nesse interim, foi verificada a adesão de alunas tanto novatas quanto antigas que já haviam concluído o curso, nas turmas de 2017 e 2018. Por questionários de avaliação igualmente cedidos pela ONG e respondidos ao longo do desenvolvimento do projeto (bimestrais), perguntou-se o motivo do retorno ao curso, e as alunas disseram que haviam se evadido por motivos particulares, mas que sentiram ao longo do tempo a necessidade de voltar às aulas. Também captou-se que nessa turma houve a inclusão de uma aluna do Haiti, que inicialmente estava grávida, e após o meio do ano reiniciou as aulas na maioria das vezes com sua bebê.

O perfil dos participantes ativos (ano de 2019) está demonstrado a seguir, na Tabela 1.

Tabela 1 – Perfil dos participantes com participações ativas no ano de 2019

FAIXA ETÁRIA	
Inscrições realizadas no período de 2019	17
Menor de 20	01
Entre 20 e 30 anos	06
Maior de 40 anos	10
ESTADO CIVIL	
Solteira	10
Amasiada/união estável	05
Casada	01
Viúva	01
HISTÓRICO DE VIOLÊNCIA DOMÉSTICA	
Sim	12
Não	05

**SEGURANÇA ALIMENTAR COMO FATOR DE MINIMIZAÇÃO
DA VULNERABILIDADE SOCIAL: O CASO PROJETO PADARIA
SOCIAL/CENTRAL DE EVENTOS – ALDEIAS INFANTIS SOS BRASIL**

CHEFE DE FAMÍLIA	
Sim	10
Não	06
TRABALHO NA ÁREA	
Pretende trabalhar na área	15
Não sabem	02
FILHOS	
Entre 1 a 3 filhos	07
Entre 4 a 6 filhos	07
Entre 7 a 9 filhos	03
ATUAÇÃO NA ÁREA DE PANIFICAÇÃO	
Atua na Área	01
Atua em Outra Área	01
Trabalha Informalmente em Áreas Diversas	08
Do Lar	07
MUDANÇAS PESSOAIS POR MEIO DO PROJETO	
Melhorou a auto estima e convívio familiar	14
Melhorou a auto estima	02
Não houve mudança significativa	01

Fonte: Própria (2019)

Por observação *in loco*, percebeu-se que a equipe operacional colaboradora conta com profissionais tais como: uma orientadora social, uma psicóloga, um gestor e uma técnica/oficineira, sendo estes selecionados pela ONG, além de professoras do curso de Turismo e Hotelaria chamadas a ministrar os temas necessários, a coordenadora do Projeto, a vice-coordenadora, alunos estagiários e bolsistas PIBIC da instituição de ensino, o que reforça o pensamento de Falconer (1999), quanto a necessidade de multidisciplinaridade no trabalho com o terceiro setor, no caso, a ONG.

Percebeu-se que uma das ideias do projeto é que após a confecção dos produtos e sua venda, parte deles sejam doados para as famílias das participantes, como forma de incentivo às mesmas, agregando um alimento à sua mesa minimizando a insegurança alimentar e nutricional, e que ainda, parte é feita para comercialização às famílias cadastradas pelo projeto a um preço abaixo do custo, e à quem interessar, de forma gerar a renda para compra de novos insumos para produção.

Atualmente o projeto conta com patrocínio dos governos municipal e estadual, tanto em capital de giro, como na sua infra-estrutura do espaço-escola cedido pela Unioeste, mais especificamente nas salas de aula e no laboratório de Alimentos e Bebidas do curso de hotelaria. O período de atividade é vespertino, iniciando-se às 13:30 hs e podendo se estender até as 18:00 hs, conforme a demanda. A pesquisadora captou alguns dos momentos das atividades do projeto, sendo demonstrado na Figura 1..

Figura 1. Aula teórica e prática do “Projeto Padaria Social/ Central de Eventos”

Fonte: Própria (2019)

Para comercialização dos produtos elaborados nas aulas práticas, é postado a produção do dia com os respectivos preços em grupos de aplicativos de mensagens de texto onde estão inseridos, tanto o pessoal que vende os produtos, quanto os compradores, sendo neste caso: alunos do próprio projeto, docentes, discentes e funcionários do campus, além da comunidade em geral que tenha interesse em adquirir os produtos. Para controle interno, os pedidos são anotados num caderno diariamente pelos integrantes da ONG, especificando o produto e a quantidade, bem como o valor final. São exemplos de produtos elaborados no projeto: pães, bolos, tortas, cucas, salgados, panetones, ovos de páscoa e outras iguarias festivas (Figura 2).

Figura 2: Produtos elaborados no “Projeto Padaria Social/ Central de Eventos”

Fonte: Própria (2019)

Para o bom andamento dos trabalhos, o grupo de participantes segue um cronograma de cardápio de produção como demonstra a Figura 3.

SEGURANÇA ALIMENTAR COMO FATOR DE MINIMIZAÇÃO DA VULNERABILIDADE SOCIAL: O CASO PROJETO PADARIA SOCIAL/CENTRAL DE EVENTOS – ALDEIAS INFANTIS SOS BRASIL

Figura 3. Cronograma de Produção das aulas práticas do grupo

Cronograma de cardápio	
10/09	Pão caseiro cuca de goiabada
12/09	Pão caseiro, empadinha de frango
17/09	Pão caseiro, esfirras de carne
19/09	Pão caseiro, pão recheado de presunto e queijo tomate
24/09	Pão integral pastel assado de carne
26/09	pão caseiro cuca de goiabada
01/10	Pão caseiro, coxinha de frango
03/10	Pão caseiro, pão Bauru presunto e queijo cuca sovada
08/10	Pão caseiro bolo caseiro diversos sabores
10/10	Pão caseiro, pão doce torta salgada
15/10	Pão caseiro, bolo de cenoura
17/10	Pão caseiro, tortinha de limão
22/10	Pão caseiro, sonho cuca de goiabada
24/10	Pão caseiro rocambole de doce leite
29/10	Pão caseiro, bolacha caseiras
31/10	Pão caseiro, cuca de goiabada
05/11	CIAH (Não haverá aula)
07/11	CIAH (Não haverá aula)
12/11	Pão caseiro, rocambole de doce de leite esfirras de carne
14/11	Pão caseiro cuca gaúcha bolo de milho
19/11	Pão caseiro, cuca gaúcha de goiabada esfirras de frango
21/11	Pão caseiro, cuca gaúcha de goiabada mini pizza sabores
26/11	Pão caseiro, cuca gaúcha enroladinho de salsicha
28/11	Pão caseiro, cuca gaúcha pastel frito

Fonte: Profa. Aurelinda Lopes -Coordenadora do Projeto (2019)

Ao final das atividades, os interessados se dirigem até o local onde são comercializados os pães e demais produtos elaborados.

Para captação do grau de satisfação dos participantes e verificação do cumprimento dos objetivos do projeto, os organizadores da ONG a cada bimestre aplicam um questionário de avaliação do público contemplado, sendo estes avaliados pelos profissionais do setor psicológico e social (DENCKER, 1998). O questionário aborda perguntas como: O projeto contempla as suas reais necessidades? Você acha o projeto atual diante do mercado? Você sente-se bem no ambiente do projeto? Você se sente ouvido e livre para dar opiniões no projeto? Houve mudanças em sua vida após iniciar as atividades junto ao projeto? Cite dessas mudanças, caso tenham ocorrido. Você sente o projeto como algo importante no seu dia a dia? O que você gostaria que o projeto lhe proporcionasse além do já contemplado? Entre outras.

Dentre as perguntas do questionário chamou a atenção da pesquisadora a resposta unânime entre as participantes no quesito “O que as fizeram aderir ao projeto?”, onde as mesmas citaram: “Estarem dispostas a conhecer técnicas de panificação e confeitaria, para poderem aprender um novo ofício e também gerar renda para suas famílias.”

Dando continuidade à coleta dos dados *in loco* a pesquisadora acompanhou reuniões com os administradores do projeto, que tinham por tema principal a implementação de novos métodos e técnicas de aplicação após a junção dos Cursos de Hotelaria e Turismo. O intuito era

fomentar conhecimentos aos novos e egressos, além da comunidade acadêmica envolvida, para alavancar a importância do Projeto.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Como forma de melhor cobrir os objetivos da pesquisa

Para tais coberturas, a pesquisadora coletou documentos (questionários, etc), captou fatos por registros iconográficos e os discorreu.

Como citado anteriormente, em poder de questionários de cadastramento, a pesquisadora coletou o primeiro objetivo da pesquisa, ou seja: conhecer detalhadamente o perfil dos participantes de 2019, demonstrado na Tabela 1.

Para cumprir o segundo objetivo da pesquisa, ou seja: apontar a implementação dos novos métodos e técnicas de aplicação do projeto após a junção dos Cursos de Hotelaria e Turismo, que possam minimizar esse possível ciclo de vulnerabilidade e gerar autonomia financeira à essa população, a pesquisadora apoia-se em autores como relata a seguir:

Um professor tem de ser capaz de identificar e diagnosticar problemas de seus alunos e conceber projetos e artefatos, como aulas e materiais de ensino, que cubram tanto problemas de aprendizagem de alunos e grupos, como problemas organizacionais e de inserção da escola na comunidade (PONTE 1999).

Percebeu-se que o grupo de docentes do projeto em sua multidisciplinaridade, repensaram na necessidade dos participantes e elaboraram apostilas que trouxeram atualizações relativas ao tema, nos níveis e necessidades captadas, como demonstra a Figura 4. Essa multidisciplinaridade serviu inclusive para facilitar no conhecimento do perfil dos participantes, de forma a entender suas reais necessidades (FALCONER, 1999).

Figura4: Apostilas elaboradas pelas professoras dos cursos de Hotelaria e Turismo, auxiliada pela Oficinaira



Fonte: Própria (2019)

Outras medidas foram igualmente tomadas junto à comunidade contemplada em geral, motivando-os a dar continuidade ao projeto sempre com o pensamento de minimizar a

SEGURANÇA ALIMENTAR COMO FATOR DE MINIMIZAÇÃO DA VULNERABILIDADE SOCIAL: O CASO PROJETO PADARIA SOCIAL/CENTRAL DE EVENTOS – ALDEIAS INFANTIS SOS BRASIL

vulnerabilidade social e econômica e a aumentar sua autoestima, reduzindo a carência de conhecimentos, assim como fomentando na comunidade acadêmica ações voluntárias de desenvolvimento desses conhecimentos adquiridos.

Demonstrando a importância do projeto diante de toda a comunidade contemplada, em ações de incentivos

Cada um reage de maneira diferente a estímulos semelhantes, uma vez que as necessidades e os anseios variam de pessoa para pessoa, em função dos seus objetivos pessoais (GRANJEIA, 2014)

No convívio *in loco* da pesquisadora com os participantes e em conversas informais com os mesmos, foi percebido que o “simples” fato do projeto ter sido desenvolvido no interior de uma universidade foi algo motivador à autoestima deles. Para eles, o tratamento igualitário na multiplicação dos conhecimentos os incentivou e os deixou mais fortes quanto à enfrentar o mercado de trabalho. De forma a incentivar cada vez mais a adesão das turmas ao projeto, os administradores fizeram novas ações como demonstrado na Figura .

Figura 5: Homenagem dada às alunas pelo Dia das Mães



Fonte: Própria (2019)

O exemplo de ação dos administradores, com a homenagem pelo dia das mães (Figura 5), foi levando em consideração às características apresentadas no perfil das envolvidas.

Ainda como motivação à comunidade contemplada, e em reconhecimento à importância do projeto

Granjeia (2014) explica que a motivação pode ser um estímulo, uma força de dentro da pessoa capaz de incentivá-la a se empenhar um pouco mais em uma determinada tarefa, e que esta é responsável pelo nível, direção e persistência do esforço despendido no trabalho. Nesse contexto, percebendo-se a importância social que a universidade teve diante da comunidade envolvida, e que, através da ONG o projeto poderia atingir um potencial ainda maior, a Direção Geral do *campus* chamou a Rede Naipi, representante do Sistema Brasileiro de Televisão -SBT

em Foz do Iguaçu, para uma entrevista os participantes e para uma maior divulgação do projeto (Figura 6).

Figura 6: Integrantes e dirigentes do Projeto Padaria Social/ Central de Eventos, entrevistados pela Naipi/SBT



Fonte: Própria (2019).

O Projeto foi apresentado através do “Programa Naipi Comunidade”, que destaca as ações que as instituições desempenham em apoio às comunidades da região oeste do Paraná.

Abrindo novas oportunidades junto ao projeto e impactando positivamente os contemplados

Levando em consideração a importância dos ODS (Guimarães e Serafim, 2018) e a possibilidade de abertura de mercado para os discentes da Unioeste, a pesquisadora, aproveitando a oportunidade da formação “guarda-chuva” que o Projeto contempla sugeriu e abriu um projeto de ensino intitulado: “Hotelaria: O Pão Nosso de cada Dia”, com o intuito de capacitar os discentes que estejam interessados em conhecer a área de panificação, para futuramente trabalhar no ramo, tendo conhecimento de práticas e teorias diversas. A este novo viés, quatro discentes do curso de hotelaria se inscreveram, e um deles após adquirir os conhecimentos se cadastrou como palestrante de uma Oficina de Elaboração de Pão de Batata, no XI Ciclo Internacional de Atividades Hoteleiras. A Figura 7 captou parte desses momentos.

SEGURANÇA ALIMENTAR COMO FATOR DE MINIMIZAÇÃO DA VULNERABILIDADE SOCIAL: O CASO PROJETO PADARIA SOCIAL/CENTRAL DE EVENTOS – ALDEIAS INFANTIS SOS BRASIL

Figura 7: Aula teórica e prática do Projeto de Ensino-“ Hotelaria: O Pão Nosso de Cada Dia”



Fonte: Própria (2019)

Tal ação do discente fortalece as palavras de Bravo (n/d) sobre o desenvolvimento de uma comunidade: “ Desenvolvimento é a mudança provocada (incentivada), orientada (desejada) e ritmada, isto é, ela deve ser provocada e desenvolvida de acordo com o nível cultural do sujeito-alvo.”

Ainda em reconhecimento aos méritos e aos impactos causados pelo projeto, A ONG Aldeias Infantil SOS Brasil, em reconhecimento ao sucesso do “Projeto Pão da Terra”, e como forma de fortalecer o “Projeto Padaria Social/ Central de Eventos”, inscreveu-se para concorrer ao “Prêmio Sesi ODS 2019”, oferecido pelo Sistema FIEP- Sistema Federação das Indústrias do Estado do Paraná, por meio do Sesi Paraná, que atua reconhecendo projetos que contribuam para o alcance dos objetivos da Agenda 30 no país. E é com enorme satisfação que o “Projeto Pão da Terra” é um dos finalistas do Prêmio Sesi ODS 2019, como mostra a Figura 8.

Figura 8: Momento da seleção do Projeto Pão da terra e Padaria Social/ Central de Eventos e premiação com o Selo Sesi ODS 2019 pela representante da comissão julgadora, a técnica do Sesi, Pamela Bortoluzzi



Fonte: Própria (2019)

A premiação tem por objetivo “estimular e reconhecer os melhores projetos de indústrias, empresas, poder público, organizações da sociedade civil e instituições de ensino para a promoção de dimensões sociais, ambientais, econômicas e institucionais que contribuam para o alcance dos objetivos e metas da Agenda 30 para o Desenvolvimento Sustentável no

Brasil”. Com esse ocorrido, ficou notório o aumento do grau de satisfação e d autoestima do público-alvo.

Devemos construir sociedades inclusivas, promover o trabalho decente, reforçar graus de proteção social e trazer as pessoas das margens. Para isso, todos os nossos esforços e parcerias são essenciais, e que isso só é possível com o envolvimento atores de esferas diversas, entre governos, parlamentos, empregadores, trabalhadores, sociedade civil, setor privado e outros agentes de mudança (ROCHA 2017).

Nesse pensamento, ao término das aulas de ambos os projetos, cito: “ Pão da Terra” e “ Padaria Social/ central de Eventos” o diretor-geral do campus da Unioeste Foz, Professor Dr. Fernando José Martins, juntamente com o gestor da ONG Aldeias Infantis SOS Brasil de Foz do Iguaçu, Sr. Alex Priver Decian Thomazi, e toda a equipe de docentes e técnicos colaboradores da Unioeste e da ONG, homenagearam as alunas que se inscreveram e finalizaram os cursos de panificação e confeitaria, com uma solenidade de formatura no auditório da Unioeste, *campus* Foz do Iguaçu (Figura 9), digna do esforço das alunas, fortalecendo ainda mais sua autoestima, e como forma de fazer com que as mesmas se sintam empoderadas junto ao convívio familiar, com os novos conhecimentos adquiridos e de adquirirem uma forma de terem autonomia financeira, quebrando o ciclo de vulnerabilidade social e econômica que as mesmas viviam.

Figura9: Momento da formatura na Unioeste com os dirigentes das instituições apoiadoras (Unioeste e ONG)



Fonte: ONG Aldeias Infantis SOS Brasil (2019)

SEGURANÇA ALIMENTAR COMO FATOR DE MINIMIZAÇÃO DA VULNERABILIDADE SOCIAL: O CASO PROJETO PADARIA SOCIAL/CENTRAL DE EVENTOS – ALDEIAS INFANTIS SOS BRASIL

Reforçando o que cita Rocha (2017), sobre o envolvimento de atores de esferas diversas, inclusive do setor privado, tal evento contou com o apoio do Instituto Embelleze, que deu de presente às alunas “um dia de princesa”, conforme mostra a Figura 10.

Figura 10: Instituto Embelleze dando apoio para o embelezamento e elevação de autoestima das alunas formandas



Fonte: ONG Aldeias Infantis SOS Brasil (2019)

Sob o ponto de vista complementar no conhecimento e formação acadêmica, este projeto por sua importância, com certeza servirá como colaboração em novos projetos de investigação na área em estudo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Acredita-se que: com a inclusão do Curso de Turismo em sua Central de Eventos no projeto inicial “Pão da Terra”, o projeto atual “Padaria Social/ Central de Eventos” adquiriu uma nova vertente, abrindo um leque maior de possibilidades para toda a comunidade envolvida, e tornando-o um diferencial dentro da instituição de ensino (Unioeste).

Após a análise dos dados da pesquisa permitiu-se concluir que os objetivos foram cobertos, uma vez que: conheceu-se detalhadamente o perfil dos novos integrantes do projeto, onde captou-se um empoderamento com mudanças na autoestima e no convívio familiar dos mesmos, sendo estas captadas nos questionários de cadastramento e nos questionários de avaliação bimestrais.

Também demonstrou os novos métodos implantados e suas benesses, ampliando os horizontes de conhecimento e aprimoramento dos participantes agregando-lhes novos conhecimentos, fortalecendo-os na inserção ao mercado de trabalho, dando-lhes oportunidade de gerar renda para suas famílias e autonomia financeira, e ainda, minimizando mais precisamente a carência alimentar de suas famílias.

Com o apoio dado pela Unioeste, a participação ativa dos professores ministrantes, o

apoio logístico de instituições particulares e públicas aos participantes, como no caso do Instituto Embelleze e a Rede de Televisão SBT, a aquisição de bolsas de iniciação científica gerando publicações diversas, estágios curriculares, abertura de projetos de ensino, além dos prêmios recebidos pelo reconhecimento aos contributos e inovações no setor atuante, ficou claro a importância do atual projeto diante de toda a comunidade contemplada.

REFERÊNCIAS

ALDEIAS INFANTIS SOS BRASIL. **Projeto Pão da Terra recebe selo Sesi ODS de Boas Práticas, Foz do Iguaçu.** 2019. Disponível em: <https://www.aldeiasinfantis.org.br/engaje-se/noticias/recentes/selo-sesi-ods-pao-da-terra>> Acesso em 01 de maio de 2021.

ALENCASTRO, E.R. Análise comparativa da gestão das políticas públicas no âmbito sanitário alimentar: O caso de Portugal e do Brasil. **Tese** apresentada no Programa De Doutorado Em Território, Risco e Políticas Públicas do Instituto de Investigação Interdisciplinar da Universidade de Coimbra. 2018. Disponível em: <https://estudogeral.uc.pt/bitstream/10316/80695/1/An%C3%A1lise%20Comparativa%20da%20Gest%C3%A3o%20das%20pol%C3%ADticas%20p%C3%ABlicas%20no%20%C3%A2mbito%20sanit%C3%A1rio%20alimentar.pdf>. Acesso em 10 de maio de 2021.

BRAVO, L. **Trabalhando com a Comunidade.** Rio de Janeiro. **Anaconda Cultural Edições LTDA.** 3ª edição (n/d)

BRUSEKE, F. J. Risco e Contingência. Os paradigmas da modernidade e sua contestação. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, 1 ed. Florianópolis: Editora Insular, 2006, 69-80 pp.

Centro de Referência da Assistência Social (CRAS), **Serviços.** 2021. Disponível em: <https://www.gov.br/pt-br/servicos/acessar-o-cras-centro-de-referencia-da-assistencia-social> Acesso em 14 de maio de 2021.

CERRI, L. E. da S. e AMARAL, C. P. do (1998) – “**Riscos geológicos**”. In: OLIVEIRA, A. M. dos S. e BRITO, S., N. A. - **GEOLOGIA DE ENGENHARIA.** São Paulo: Associação Brasileira de Geologia de Engenharia, pp. 301–310.

CUNHA, L.; FERNANDES, A. R. **Riscos Naturais em Portugal.** Departamento de Geografia - Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra- FLUC- Centro de Estudos de Geografia e Ordenamento do Território-CEGOT. 2013. Disponível em: http://www.rc.unesp.br/igce/planejamento/download/isabel/conceitos_ciencia.pdf Acesso em: 12 maio de 2021.

DORIS, V. de M. R., TOMELIN, C. A. (orgs), **Turismo, ensino e praticas interdisciplinares,** Barueri, SP: Manole, 2013.

FALCONER, A. P., **A Promessa do Terceiro Setor: Um Estudo sobre a Construção do Papel das Organizações Sem Fins Lucrativos e do seu Campo de Gestão.** Centro de Estudos em Administração do Terceiro Setor. Universidade de São Paulo: São Paulo, 1999.

SEGURANÇA ALIMENTAR COMO FATOR DE MINIMIZAÇÃO DA VULNERABILIDADE SOCIAL: O CASO PROJETO PADARIA SOCIAL/CENTRAL DE EVENTOS – ALDEIAS INFANTIS SOS BRASIL

FERNANDES, B. de J.; ROCHA, G. C. **Educação sobre riscos ambientais: uma proposta metodológica.** Virtú (UFJF), v. 4, pp. 01-15. 2007.

FERNANDES, Rubem César. Privado Porém Público - O Terceiro Setor na América Latina. Rio de Janeiro: CIVICUS/Relume Dumará. 1994.

GIRARDI, S. N; CARVALHO, C. L; ARAÚJO, J. F; FARAH, J. M; MAAS, L. W; CAMPOS, L. A. B. DE. Índice de Escassez de Médicos no Brasil: **estudo exploratório no âmbito da atenção primária.** Trabalho em saúde: abordagens quantitativas e qualitativas. 2010. Disponível em: http://epsm.nescon.medicina.ufmg.br/dialogos2/Biblioteca/Artigos_pdf/Indice_de_escassez_d_e_medicos_no_Brasil_estudo_exploratorio_no_ambito_da_Atencao_Primaria.pdf. Acesso em 13 de maio de 2021.

GRANJEIA, P. R. A Motivação no Ambiente Organizacional/ **Trabalho de Conclusão de Curso.** IMESA – Instituto Municipal de Ensino Superior de Assis. Fundação Educacional do Município de Assis – FEMA – Assis, 2014.

GUIMARÃES, L.T; SERAFIM, A. B. Os Objetivos De Desenvolvimento Sustentável (ODS) na Visão de Docentes e Discentes da FAE SJP. Caderno PAIC, v. 19, n. 1 (2018) Programa de Apoio à Iniciação Científica -FAE Centro Universitário. 2018. Disponível em: <https://cadernopaic.fae.edu/cadernopaic/article/view/296>. Acesso em: 23 de maio de 2021.

MENDES, J.; TAVARES, A.; CUNHA, L; FREIRIA, S. A vulnerabilidade social aos perigos naturais e tecnológicos em Portugal. **Revista Crítica de Ciências Sociais**, n.93. p.95-128. 2011.

OMS/WHO - **Organização Mundial de Saúde.** Universidade de São Paulo- USP- Biblioteca Virtual de Direitos Humanos. 1946. Disponível em: <http://www.direitoshumanos.usp.br/index.php/OMS-Organiza%C3%A7%C3%A3o-Mundial-da-Sa%C3%BAde/constituicao-da-organizacao-mundial-da-saude-omswho.html>. Acesso em: 30 de abril de 2021.

PONTE, J. P. Didáticas específicas e construção do conhecimento profissional. In J. Tavares, A. Pereira, A. P. Pedro, & H. A. Sá (Eds.), Investigar e formar em educação: **Actas do IV Congresso da SPCE.** Porto: SPCE. pp. 59-72. 1999. Disponível em: https://repositorio.ul.pt/bitstream/10451/2984/1/99-Ponte_SPCE-Aveiro.pdf. Acesso em: 23 de maio de 2021.

ROCHA, E. Saúde e objetivos de desenvolvimento sustentável. **Revista Factores de Risco.** N.º 45 Out-Dez 2017 Pág. 12-19. Disponível em: https://repositorio.ul.pt/bitstream/10451/31353/1/Saude_e_objetivos.pdf. Acesso em 23 de maio de 2021.

VALENTE, F.L.S. **Do combate à fome à Segurança Alimentar e Nutricional: o Direito Humano à Alimentação Adequada.** In: Direito Humano à Alimentação Adequada: desafios e conquistas. São Paulo: Cortez Editora, 2002; p.40-43.

VEYRET, Y.; RICHEMOND, N. M. **O Risco, os riscos.** In: VEYRET, Y. (Org.) - OS RISCOS – O HOMEM COMO AGRESSOR E VÍTIMA DO MEIO AMBIENTE. São Paulo: Contexto, pp. 23-79. 2007.