

FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

PROGRAMA COVID-19: RETRATOS DE DESIGUALDADE E VULNERABILIDADE

2º SEMESTRE DE 2021

1- Poluição do ar em São Paulo: associação entre a poluição em São Paulo e óbitos em pacientes com COVID-19 com comorbidades

HSA0108 - Controle da Poluição do Ar
2º semestre 2021

Docente responsável: **Profª Nathalia Villa dos Santos**

A poluição do ar é responsável por um aumento significativo na mortalidade anualmente no mundo todo. Além dos efeitos diretos da poluição do ar sobre os diferentes órgãos e sistemas, estudos indicam que a exposição a poluição do ar aumenta a suscetibilidade e a gravidade de doenças respiratórias e cardíacas e comorbidades em geral, portanto trataremos este grupo de vulneráveis pela poluição e COVID-19 neste estudo. A poluição do ar pode preservar a viabilidade do Sar-Cov-2, aumentar seu potencial de infecção e facilitar a transmissão pela interação com o material particulado presente no ar. Portanto, um pequeno aumento na exposição a longo prazo à poluentes pode levar a um grande aumento na taxa de mortalidade por COVID-19, principalmente em grupos já susceptíveis à efeitos nocivos da poluição.

Partindo-se de uma avaliação em curto prazo, pretendemos correlacionar a prevalência de taxa de mortalidade por COVID-19 em pessoas com fatores de risco como cardiopatias, doenças respiratórias e diabetes com os índices de poluição atmosférica na mesma data. Para isso, serão utilizados dados de qualidade do ar obtidos pela CETESB e dados de internação e mortalidade por COVID-19 obtidos pelos dados gerados pelo SIM (Sistema de Informações sobre Mortalidade). Os resultados obtidos serão agrupados em um relatório de levantamento de dados além da divulgação dos dados em mídias sociais e revistas de veiculação científica.

Este projeto está associado à disciplina HSA0108 – Controle da Poluição Atmosférica, pois dentro da disciplina é proposta a capacitação do aluno para a prevenção e controle da poluição do ar através de metodologias de monitoramento e caracterização de fontes de poluição atmosférica, além de aplicação de soluções. Neste seguimento, há estudos mostrando os efeitos benéficos da redução das concentrações de poluição do ar nas infecções por COVID-19 devido as medidas de isolamento social e redução de emissão de poluentes.

FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

PROGRAMA COVID-19: RETRATOS DE DESIGUALDADE E VULNERABILIDADE

2º SEMESTRE DE 2021

2- Precarização do trabalho e insegurança alimentar e nutricional na pandemia de Covid-19: Empresas de delivery por aplicativo, antecedentes e atualidade

HNT0212 PLANEJAMENTO DIETÉTICO

Período noturno – 2º semestre 2021

Docente responsável: **Profa. Dra. Bárbara Hatzlhoffer Lourenço**

1. Tema sobre vulnerabilidade do qual o projeto tratará: Precarização do trabalho e insegurança alimentar e nutricional na pandemia de COVID-19, no contexto de trabalhadores em empresas de delivery por aplicativo.

2. Objetivos:

- Explorar fatores anteriores à pandemia relacionados à precarização do trabalho e ao enfraquecimento dos direitos trabalhistas, no âmbito de empresas de delivery por aplicativo;
- Investigar a relação entre a atuação de empresas de delivery por aplicativo, a insegurança alimentar e nutricional, e as dificuldades para promoção da alimentação adequada e saudável no curso da pandemia de COVID-19.

3. Possíveis produtos finais da atividade: Relatório final do levantamento de dados; produto de divulgação científica sobre o tema, em formato a ser definido.

4. Vinculação do projeto com a disciplina: O presente projeto vincula-se à disciplina HNT0212 Planejamento Dietético em seus objetivos circunstanciados aos múltiplos aspectos políticos, culturais, psicossociais e biológicos, bem como aos recursos humanos, financeiros e materiais que impactam as práticas alimentares. Observa-se que tais fatores estão agudizados durante a pandemia de COVID-19 e especialmente visualizados a partir da precarização do trabalho e aumento da insegurança alimentar e nutricional no país, sendo fundamentais à discussão sobre produção de cuidado e promoção da alimentação adequada e saudável em atividades do profissional nutricionista.

FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

PROGRAMA COVID-19: RETRATOS DE DESIGUALDADE E VULNERABILIDADE

2º SEMESTRE DE 2021

3- A web como ferramenta de ensino e difusão de procedimentos culinários vinculados a promoção de uma alimentação adequada e saudável em tempos de pandemia

Disciplina: **HNT0206 - Procedimentos e Técnicas Culinárias Aplicados à Nutrição I**

Docente responsável: **Profª Betzabeth Slater Villar**

1. Introdução

Devido a mudanças epidemiológicas e nutricionais no Brasil em virtude do atual panorama de Covid-19 a alimentação sofreu um declínio na segurança e aumento na insegurança (REDE PENSSAN, 2021). Além disso, o consumo de alimentos ultraprocessados está cada vez mais presente na alimentação da população (BRASIL, 2014), sendo uma das causas para o aumento das doenças crônicas não transmissíveis (BIELEMANN, 2015). Porém, na Pesquisa Orçamentária Familiar (POF 2008-2009) foi visto que cerca dois terços das calorias consumidas no Brasil são obtidas através de alimentos in natura e minimamente processados, mostrando que as preparações culinárias ainda se fazem presentes na vida das pessoas (BRASIL, 2014).

Nesse cenário, uma página na web como ferramenta de ação de educação alimentar e nutricional pautada nos princípios do Guia Alimentar para a População Brasileira e outras fontes de informação seguras, feitas por alunos e profissionais da Nutrição visando estimular as habilidades culinárias dos diferentes grupos populacionais. Por meio da divulgação de receitas práticas, modos de preparo, curiosidades e conteúdo sobre culinária de uma forma didática e popular, alcançando pessoas que não necessariamente tenham conhecimentos em nutrição mas que possam aprender com a linguagem de blog. Assim o tema do projeto engloba a promoção de uma alimentação adequada e saudável em tempos de pandemia.

2. Objetivo Geral

Difundir os procedimentos, técnicas culinárias, história e cultura ligadas à alimentação por meio de uma rede social.

3. Produto final

Para a execução desse projeto é necessário UM bolsista que ao final do projeto tenha desenvolvido materiais educativos com foco em procedimentos e técnicas culinárias para serem divulgados nas páginas das redes sociais do “Ciência, Cultura e Comida”, página vinculada a disciplina **HNT-206 e 207 “Procedimentos e Técnicas Culinária Aplicadas à Nutrição - (PTCAN) 1 e 2** que conta atualmente com 1.346 seguidores no facebook e 390 seguidores no Instagram.

4. Metas e Indicadores

Meta principal: Superar as estatísticas apresentadas na sessão anterior

Meta 1: Alcançar um número de 1450 seguidores nos primeiros 6 meses no FacebookIndicador.

Números de seguidores 1450

- alcançou (Sim) (Não)
- Não alcançou (Sim) (Não)
- Superou (Sim) (Não)
-

Meta 2: Alcançar um número de 500 seguidores nos primeiros 6 meses no InstagramIndicador.

Números de seguidores 500

- alcançou (Sim) (Não)
- Não alcançou (Sim) (Não)
- Superou (Sim) (Não)

Meta 3: elaborar no mínimo um (1) post por semana dos temas propostos

- Chocolates – histórico mundial, qualidades, técnicas de preparo etemperagem.
- Bebidas – utilização em preparações culinárias.
- Massas e pães – outras bases, confecção e conservação.
- Culinária Vegetariana e Vegana – mitos e receitas.
- Espiciarias – cultivo e manejo (parceria com a Horta - FSP USP),utilização culinária.
- Como reaproveitar os alimentos – modos de compostagem (parceria com a Horta - FSP USP) e utilização integral dos alimentos.
- Tempo de cozimento dos alimentos.
- Série de receitas baseadas no Guia com passo a passo de fotos/vídeos.
- Série de receitas regionais.

Indicador : 26 post (1 por semana ou mais) (Sim) (Não)

5. Referências

- 1- Rede PENSSAN, Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. **VIGISAN Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil.** 2021.
- 2- BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira.** 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
- 3- BIELEMANN, Renata M et al. Consumo de alimentos ultraprocessados e impacto na dieta de adultos jovens. **Rev. Saúde Pública**, São Paulo, v. 49, 28, 2015.

PROGRAMA COVID-19: RETRATOS DE DESIGUALDADE E VULNERABILIDADE

2º SEMESTRE DE 2021

4- Efeito das desigualdades étnicas e raciais no quadro de vulnerabilidade alimentar durante a pandemia de Covid-19 no município de São Paulo

Disciplina: **HCV0138 - Alimentação e Contexto Social**

Docente responsável: **Diego Madi Dias**

Este projeto se dedica aos temas da fome, da insegurança alimentar, do estado nutricional e da qualidade da dieta de populações vulneráveis por recorte de “raça”/cor e etnia durante a pandemia de Covid-19 no município de São Paulo. O objetivo do projeto é produzir dados sobre dois territórios periféricos, consolidando e analisando informações para uma amostra de gestantes negras residentes na Cidade Tiradentes (ZL) e uma amostra de indígenas Guarani da Terra Indígena Tenondé Porã, em Parelheiros (ZS). A pesquisa nessas duas localidades já foi iniciada e o presente projeto permitirá adicionar o elemento de “vulnerabilidade alimentar”, utilizado como parâmetro de comparação entre os contextos da população negra e da população indígena presente no município. O projeto prevê também atividades de pesquisa documental e síntese, tais como: levantamento de dados sobre insegurança alimentar na população em geral, população negra e indígena; avaliação de alguns indicadores antropométricos de estado nutricional obtidos em acompanhamento pré-natal (gestantes negras) ou acompanhamento de saúde (indígenas Guarani).

Os produtos esperados com este projeto são: relatório final sobre a vulnerabilidade alimentar por recorte étnico-racial; artigo sobre a adaptação e aplicação do instrumento EBIA – Escala Brasileira de Insegurança Alimentar em contexto indígena; artigo sobre a comparação da vulnerabilidade alimentar nos contextos da população negra e indígena; plataforma web com resumo da pesquisa e recomendações para políticas públicas; material educativo para as populações envolvidas com vistas à disseminação do conteúdo do guia alimentar para a população brasileira.

Os dados e resultados da pesquisa serão discutidos em seminários temáticos da disciplina Alimentação e Contexto Social, oferecida no próximo ano (2022-1).