**ENTREVISTA / INTERVIEW**

**Entrevistada:** Profª Drª Roseli Aparecida Claus Bastos Pereira

Conte-nos como começou o Projeto Mesa Brasil, quais foram os êxitos acadêmico-sociais e os principais estudos que foram fruto dessa atividade.

R: O programa Mesa Brasil foi criado pelo SESC São Paulo e que trabalha no combate a fome e ao desperdício de alimentos. O projeto de extensão Mesa Brasil foi uma parceria que iniciou em março de 2003 entre a Universidade do Sagrado Coração (hoje UNISAGRADO) com o SESC Bauru e o Sincomércio. Fui coordenadora do projeto durante 17 anos, sendo que inicialmente foram treinados o motorista e ajudantes que eram responsáveis pela coleta e entrega dos alimentos, para que a seleção dos mesmos ocorresse de modo adequado para doação as entidades. Os responsáveis pelo preparo da alimentação das instituições sociais assistidas pelo programa recebem treinamento de boas práticas de alimentação e a oficina culinária de aproveitamento integral de alimentos no Laboratório de Nutrição por docente e estudantes do Curso de Nutrição. Os estudantes que participaram do projeto conseguem unir a teoria à prática, sendo importante para sua futura atuação profissional. Vários estudantes permaneceram em estágio não obrigatório por 1 a 2 anos auxiliando o nutricionista do SESC Bauru nas atividades do programa. Também alguns trabalhos de conclusão de curso foram realizados com dados do projeto. É um projeto encantador e muito importante para a sociedade, auxiliando no não desperdício de alimentos e orientando para uma alimentação saudável e segura.

 Quais foram os avanços em pesquisa na área da Nutrição nos últimos tempos?

R: A nutrição é uma ciência nova, porém muito dinâmica!! Temos muitas áreas de atuação para o profissional nutricionista, e diante destas áreas as diversas linhas de pesquisa. Atualmente muitas pesquisas relacionadas as doenças crônicas não transmissíveis (obesidade, diabetes, dislipidemias, entre outras) sendo realizado avaliação nutricional e alimentar em indivíduos ou coletividades, esportes, alimentação funcional, comportamental, transtornos alimentares, sustentabilidade, insegurança alimentar, políticas públicas entre outras.

Como foi sua experiência enquanto coordenadora e docente do curso de nutrição?

R: Trabalhava como nutricionista no Hospital de Base de Bauru desde 1985 e iniciei como docente e supervisora de estágio na USC em 1990. Em fevereiro completo 33 anos na docência. Sou apaixonada pela docência, me sinto realizada profissionalmente. Como menciona nossa fundadora Madre Clélia: “Ensinar é uma obra de amor”!! Amo ensinar, passar sua experiência para os estudantes é muito gratificante. Fui convidada para coordenação do curso de Nutrição em 2011 e permaneci na função até dezembro de 2021. Foram 10 anos de muito aprendizado, pois você tem contato com estudantes, docentes, pais e equipe diretiva!! Ser gestor é necessário habilidades como conhecimento de todo conteúdo relacionado ao curso, liderança, humildade, pro atividade, capacidade de gerenciar conflitos, compreender as dificuldades relacionadas ao estudante e docente, entre outras. São duas áreas distintas, que você se doa pelo Curso e Instituição, porém experiências únicas que estão relacionadas a área de atuação do profissional nutricionista.

Pelas suas pesquisas de campo é possível identificar vários problemas que permitem gerar novos conhecimentos, dessa forma conte-nos como está o processo de higiene e manipulação dos alimentos nos estabelecimentos comerciais e o que pode ser feito?

R: A segurança alimentar em qualquer estabelecimento produtor de alimento é essencial. As leis vigentes nos conduz as boas práticas de fabricação e manipulação, porém nem sempre os manipuladores de alimentos seguem o que é solicitado nas mesmas. É necessário sempre estar capacitando os manipuladores, assim como o nutricionista estar fazendo cumprir as leis vigentes para que se tenha segurança e qualidade do produto consumido.

Quais são desafios para o profissional nutricionistas nas próximas décadas?

R: As possibilidades para o nutricionista são muitas, pois as áreas de atuação são amplas. Porém será necessário estar sempre atualizado, fazer pós graduação para ter uma especialidade e entender das redes sociais (porém sempre de acordo com o Código de Ética do Nutricionista). Uma tendência é a atuação em equipes multidisciplinares, sendo necessário esforço e compromisso mútuo entre os integrantes.

Qual é o principal desafio nutricional de Bauru?

R: O principal desafio nutricional não só de Bauru, mas como no Brasil é a insegurança alimentar. O Curso de Nutrição ( através de docente e estudantes) desde 2022, junto a Secretaria do Bem-Estar e Social de Bauru (SEBES) estão fazendo o mapeamento da situação alimentar e nutricional da população em vulnerabilidade social, através de 3 indicadores: **escala brasileira de insegurança alimentar** (que avalia se o domicilio está em segurança alimentar ou em algum grau de insegurança alimentar, seja leve, moderado ou grave); **avaliação do consumo alimentar** (questionário de frequência alimentar) e **avaliação do estado nutricional** através do índice de massa corpórea (IMC). Está sendo realizado com o responsável da família e a divisão dos grupos foi realizado pela SEBES trazendo a população considerada que está na linha de pobreza e extrema pobreza, que são os grupos de vulnerabilidade social.

Baseada na resposta da pergunta anterior, quais são as soluções?

 R: O Brasil desperdiça milhões de toneladas de alimentos. O projeto Mesa Brasil vem de encontro a esta situação, uma vez que orienta o não desperdício de alimentos, isto é, o aproveitamento integral dos alimentos. Além dos programas de políticas públicas, que podem cada vez mais ajudar neste contexto.

Quando pensamos em desafios nutricionais logo nos vem à mente a desnutrição, mas sabemos que os desafios envolvem também o sobrepeso e ouras realidades. Poderia contextualizar?

R: Realmente são grandes desafios!! A alimentação saudável e equilibrada precisa iniciar na gestação, para que o bebê no futuro seja um adulto saudável. Atualmente temos a realidade da falta de alimentos trazendo a insegurança alimentar e do outro lado o excesso de alimento, que pode gerar diversas patologias, entre sobrepeso, obesidade, diabetes, dislipidemias, entre outras. Temos o Guia Alimentar para a População Brasileira, que constitui um instrumento que aborda os princípios e as recomendações de uma alimentação adequada e saudável, visando incentivar, apoiar, proteger e promover a saúde e a segurança alimentar e nutricional da população. O mesmo tem o objetivo de acelerar o declínio da desnutrição e reverter as tendências desfavoráveis de aumento da obesidade e das doenças crônicas relacionadas à alimentação. (Ministério da Saúde, 2014). Somente através das políticas públicas e conscientização da população conseguiremos reverter os desafios nutricionais.