

Editorial Contextos

Prezados leitores,

Iniciamos a edição deste número da nossa Contextos da Alimentação com uma temática bastante atual e pertinente: a produção de alimentos orgânicos. Partindo de iniciativas individuais até a criação de áreas exclusivas de venda, o espaço percorrido pelos produtores de alimentos orgânicos, por vezes, é marcado por obstáculos a serem superados que abrangem desde a iniciativa de produção, à criação de uma logística de distribuição, à formação de preço dos alimentos, até a criação de uma legislação que permita alto grau de rastreabilidade. Esse tema requer uma ampla discussão visto o crescimento de demanda por esse modelo de agricultura, em oposição à convencional. Assim, a entrevista do Prof Antonio Carlo Bonfato realizada com o engenheiro agrônomo Augusto Aguiar Rocha, fundador da fazenda produtora de orgânicos "Meu Quintal Orgânicos", Cordeirópolis/SP aborda os desafios da produção, regulamentação e comercialização de alimentos orgânicos que navegam na mente e nas discussões dos produtores orgânicos do Brasil. Além disso, você poderá se inspirar e se sensibilizar com a história de superação de obstáculos, dedicação e paixão pela produção orgânica.

No Brasil e no mundo, a cozinha regional revela o padrão de gostos, cores e sabores. Entretanto, indivíduos com restrições alimentares, por muitas vezes, se veem privados de consumir alimentos de sua cultura alimentar, havendo assim, a necessidade de adaptações de receitas para necessidades específicas tais como restrição de açúcar, gordura, ou mesmo opções vegetarianas para restrições de causas filosóficas ou culturais. Nesse sentido, o artigo "Produto da confeitaria pernambucana para indivíduos com restrições alimentares" apresenta algumas adaptações de receitas do bolo de rolo, um doce típico da região de Pernambuco. Migrando de Pernambuco para o México, o leitor poderá imergir no conhecimento da Construção da Cultura Alimentar Mexicana, artigo que traz o registro da importância dos símbolos de representação de identidade cultural na Gastronomia Mexicana, resultado da hibridização cultural no decorrer de sua ressignificação culinária.

As escolhas alimentares sofrem influência de diversos fatores que permeiam os biológicos, culturais e econômicos. O capítulo 5 do Guia Alimentar para a População Brasileira aborda os obstáculos potenciais para a adoção de práticas que favoreçam o consumo de alimentos in natura e minimamente processados, tal como observar o local de aquisição. Nesse contexto, o artigo "Estratégias de varejo empregadas em um supermercado popular como determinantes da escolha alimentar" apresenta a investigação da relação entre as estratégias de varejo empregadas e a decisão de compras de gêneros alimentícios, segmentados por alimentos in natura, processados e ultraprocessados.

Uma revista que trata dos diversos contextos da alimentação não pode deixar de abordar o principal alimento da humanidade, considerado como o alimento completo para os seis primeiros meses de vida: o leite materno. Apesar do aleitamento materno ser o modo de alimentação mais fisiológico dos lactentes, em situações de nascimento prematuro, é necessário lançar mão de técnicas e recursos que venham fortalecer o vínculo mãe-filho e, consequentemente a produção e oferta do leite materno. No artigo "Aleitamento materno e a relação do Método Mãe-Canguru (MMC) no desenvolvimento do neonato pré-termo em Unidades de Terapia Intensiva Neonatal (UTIN)" você terá acesso uma revisão da literatura sobre a importância do aleitamento materno e a influência do Método Mãe Canguru para o desenvolvimento, especialmente, de neonatos pré-termo.

Segurança dos alimentos é sempre um tema desafiador visto que trata de diversos processos regulamentados e envolve uma grande cadeia de agentes de produção e manipulação. No artigo "Benefícios e desafios da implantação de APPCC em indústrias de alimentos para segurança de alimentos" os autores discutem as questões atuais referentes a implantação do APPCC em indústrias de alimentos e o seu papel na garantia e gestão da segurança de alimentos, evidenciando os benefícios e desafios da aplicação deste sistema.

Na Seção Ensaio você poderá conferir um bate papo com a chef de cozinha Morena Leite e a nutricionista Sophie Deram, sob a mediação da Irene Coutinho de Macedo, coordenadora do Bacharelado em Nutrição do Centro Universitário Senac Santo Amaro, para reflexão sobre essa temática, tão atual e desafiadora. A conversa tem três temas fundamentais, que permeiam o "Comportamento e Alimentação": Tradições alimentares, modismos e inovações na alimentação. É um registro incrível do diálogo entre esses respeitados profissionais.

Por fim, reforçamos o convite para que os pesquisadores e demais interessados, que têm desenvolvido estudos na área da alimentação, nos seus diversos contextos, a submeterem seus achados e observações de maneira a contribuir para olhar mais amplo e democrático dessa dinâmica tão elementar e, ao mesmo tempo elaborada, que é a alimentação.

Boa leitura!

Irene Coutinho de Macedo
Editora