

Editorial Contextos

Prezados leitores,

Nos últimos tempos a humanidade está vivendo sob o anúncio da Pandemia de Coronavírus, um cenário bastante preocupante que envolve todas as nações do mundo, trazendo impactos em cadeia para todos os setores da sociedade. Neste cenário surgem muitas discussões e informações sobre a maneira como a alimentação pode contribuir para a formação de um sistema imunológico que favoreça um melhor estado nutricional, visto que há uma associação entre um pior prognóstico e o risco aumentado de complicações em caso de doença aguda. Entretanto, a discussão sobre a alimentação, ultrapassa a barreira das questões biológicas da alimentação visto que a situação de isolamento social altera, de forma significativa, os hábitos alimentares, o acesso físico e financeiro aos alimentos, a organização domiciliar para o preparo das refeições, a forma de preparo dos alimentos, a utilização da culinária como um recurso de atividades para superar o período de confinamento domiciliar, o armazenamento, a produção de alimentos, a comensalidade. Com a leitura do artigo "Da medicalização da comida à Ortorexia Nervosa: possível protagonismo do nutricionista" é possível a reflexão sobre a maneira como uma preocupação exagerada com o "comer saudável" se torna a mola propulsora para o desenvolvimento de transtornos alimentares, doenças que têm aumentado consideravelmente nos últimos tempos, com o exagero da veiculação da funcionalidade do alimento.

Dentre as tendências da alimentação nos últimos tempos, não apenas por questões biológicas mas, especialmente por posicionamento e filosofia de vida, o veganismo tem se apontado como uma das tendências alimentares que mais crescem nos últimos tempos. O artigo "Estudo de hábitos alimentares- Um olhar sobre o vegetarianismo na cidade de Dourados - MS" favorece essa reflexão.

Na perspectiva de que a alimentação e gastronomia se constituem como expressão de uma identidade cultural, os artigos "Conhecendo a Gastronomia da Paraíba: Um registro histórico do processo de elaboração da carne de sol em Picuí, Paraíba" e "Milho e o São João: Identidade Gastronômica" trazem à tona o resgate de histórias e práticas culturais e regionais, passados por gerações e que se preservam nos dias atuais e dão identidade à cidade de Picuí, no primeiro artigo, e a festa de São João, no Nordeste brasileiro. Por sua capacidade de reinventar e de transformar, o ser humano busca resgatar em seus hábitos alimentares, o consumo de plantas alimentícias que ficaram esquecidas, buscando relatar a união entre os potenciais nutricional, cultural e gastronômico, as PANCS (Plantas Alimentícias Não Convencionais). Nesse sentido, o artigo "O processo de popularização e preservação das PANCS na contemporaneidade e sua importância histórica e cultural" destaca a potencialidade de inserção das PANCS na gastronomia, favorecendo o crescimento da demanda e motivador dos mecanismos produtivos e de distribuição dessas plantas.

Na Seção Ensaio você poderá conferir o vídeo desenvolvido no contexto do componente curricular "Análise de Riscos" do curso de Pós-graduação em Gestão da Segurança de Alimentos, do Centro Universitário Senac. Neste vídeo a Profa Dra Elke Stedefeldt conversa com o Prof Dr José César Panetta, um dos mais respeitados pesquisadores na área de higiene alimentar, sobre a atuação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) como órgão regulador na análise de risco. É um registro incrível do diálogo entre esses respeitados profissionais.

Que nesses tempos de pandemia, as reflexões e estudos sobre a alimentação, continuem sendo o objeto de muitos pesquisadores empenhados em buscar reflexões e respostas para situações tão comuns a todos: a alimentação em seus mais diversos contextos.

Boa leitura!

Irene Coutinho de Macedo
Editora