

Hambre y aprovechamiento integral de los alimentos: creación y elaboración de un taller interactivo del proyecto “Saberes, Sabores y Prácticas Gastronómicas de la Cocina Brasileña”

Fome e aproveitamento integral dos alimentos: criação e elaboração de uma oficina interativa do projeto “Saberes, Sabores e Práticas Gastronômicas da Culinária Brasileira”

Starvation and full use of food: creation and development of an interactive workshop of the extension project “Saberes, Sabores e Práticas Gastronômicas da Culinária Brasileira”

Jefferson Nunes Gomes Filho¹

Marina Ferreira Chaves²

Isabel Santos de Lima Dias³

Thaina Schwan Karls⁴

Camila Pinheiro Coura⁵

RESUMEN

El hambre en Brasil persiste histórica y estructuralmente, evidenciando las profundas desigualdades sociales y económicas que atraviesan el país, así como desafiando el derecho humano a una alimentación adecuada. En este sentido, este artículo tiene como objetivo describir la realización de una actividad, cuyo tema fue “Hambre y Aprovechamiento Integral de los Alimentos”, parte del proyecto “Saberes, Sabores y Prácticas Gastronómicas de la Cocina Brasileña”. Para ello, se realizó un relato de experiencia a partir de los extensionistas y docentes del curso de Gastronomía. El taller interactivo contempló teoría y práctica, y sus resultados se basaron en un cuestionario de evaluación aplicado a 62 alumnos de 13 a 18 años, de tres clases diferentes. Así, la clase de 2° año presentó más escolares en relación con las dos clases de 9° año, que ya poseían conocimiento previo sobre los datos expuestos. Por lo tanto, se puede concluir la necesidad de ampliar el debate en las escuelas, ya que Brasil regresó al mapa del hambre, así como concienciar a los discentes sobre acciones de combate e incentivar el conocimiento sobre políticas públicas. Por último, es relevante informarles sobre cómo aprovechar integralmente los alimentos, a fin de evitar el desperdicio en Brasil.

Palabras clave: Inseguridad alimentaria. Extensión. Escolares.

¹ Estudiante de Gastronomía en la Universidad Federal de Río de Janeiro, Brasil / Graduando em Gastronomia na Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil / Graduating in Gastronomy, Federal University of Rio de Janeiro, State of Rio de Janeiro, Brazil (jefferson.nunes.gomes.filho@gmail.com).

² Graduada en Nutrición por la Universidad Federal de Río de Janeiro, Brasil / Graduada em Nutrição pela Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil / Graduated in Nutrition, Federal University of Rio de Janeiro, State of Rio de Janeiro, Brazil (marina.f.chaves24@gmail.com).

³ Doctoranda en Geografía en la Universidad Federal de Río de Janeiro, Brasil / Doutoranda em Geografia na Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil / PhD student in Geography at the Federal University of Rio de Janeiro, State of Rio de Janeiro, Brazil (manga.pera20@gmail.com).

⁴ Doctora en Historia Comparada por la Universidad Federal de Río de Janeiro, Brasil; profesora en la Universidad Federal de Río de Janeiro, Brasil / Doutora em História Comparada pela Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil; professora na Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil / PhD in Comparative History, Federal University of Rio de Janeiro, State of Rio de Janeiro, Brazil; professor at the Federal University of Rio de Janeiro, State of Rio de Janeiro, Brazil (thainaschwan.ufrrj@gmail.com).

⁵ Doctora en Nutrición por la Universidad Federal de Río de Janeiro, Brasil; profesora en la Universidad Federal de Río de Janeiro, Brasil / Doutora em Nutrição pela Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil; professora na Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil / PhD in Nutrition, Federal University of Rio de Janeiro, State of Rio de Janeiro, Brazil; professor at the Federal University of Rio de Janeiro, State of Rio de Janeiro, Brazil (camila.coura.gastronomia@nutricao.ufrrj.br).

RESUMO

A fome no Brasil persiste histórica e estruturalmente, evidenciando as profundas desigualdades sociais e econômicas que atravessam o país, bem como desafiando o direito humano à alimentação adequada. Nesse sentido, este artigo tem como objetivo descrever a realização de uma atividade, cujo tema foi “Fome e Aproveitamento Integral dos Alimentos”, parte do projeto “Saberes, Sabores e Práticas Gastronômicas da Culinária Brasileira”. Para isso, foi realizado um relato de experiência a partir dos extensionistas e docentes do curso de Gastronomia. A oficina interativa contemplou teoria e prática, e seus resultados foram baseados em um questionário de avaliação aplicado a 62 alunos de 13 a 18 anos, de três turmas diferentes. Assim, a turma de 2º ano apresentou mais escolares em relação às duas turmas do 9º ano, que já possuíam conhecimento prévio sobre os dados expostos. Logo, pode-se concluir a necessidade de ampliar o debate nas escolas, uma vez que o Brasil retornou ao mapa da fome, bem como conscientizar os discentes sobre ações de combate e incentivar o conhecimento sobre políticas públicas. Por fim, é relevante informá-los a como aproveitar integralmente os alimentos, a fim de evitar o desperdício no Brasil.

Palavras-chave: Insegurança alimentar. Extensão. Escolares.

ABSTRACT

Hunger in Brazil persists historically and structurally, highlighting the deep social and economic inequalities that permeate the country, as well as challenging the human right to adequate food. In this sense, this article aims to describe the realization of an activity, whose theme was “Hunger and Full Use of Food”, part of the project “Knowledge, Flavors and Gastronomic Practices of Brazilian Cuisine”. For this, an experience report was carried out based on extension workers and teachers of the Gastronomy course. The interactive workshop included theory and practice, and its results were based on an evaluation questionnaire applied to 62 students aged 13 to 18, from three different classes. Thus, the 2nd year class presented more students in relation to the two 9th year classes, which already had prior knowledge about the data presented. Therefore, it can be concluded that there is a need to expand the debate in schools, since Brazil has returned to the hunger map, as well as to raise awareness among students about combat actions and encourage knowledge about public policies. Finally, it is relevant to inform them how to fully use food, in order to avoid waste in Brazil.

Keywords: Food insecurity. Extension. Schoolchildren.

INTRODUCCIÓN

Inicialmente, este trabajo es fruto de un taller realizado por el proyecto de extensión “Saberes, Sabores y Prácticas Gastronómicas de la Culinaria Brasileña” (SSPGCB), de la Universidad Federal de Río de Janeiro (UFRJ), que actúa desde 2018 en pro de la preservación de la gastronomía brasileña. La motivación para su realización partió de la necesidad de enfrentar la falta de conocimiento sobre la riqueza de la culinaria nacional y de prácticas

sostenibles, como el aprovechamiento integral de los alimentos, en un contexto marcado por el hambre y por el desperdicio alimentario que afecta a millones de brasileños.

De esta forma, el objetivo principal de este estudio es promover el debate en torno a la culinaria brasileña, proporcionando al público un mayor conocimiento de ingredientes, preparaciones típicas y aspectos históricos y culturales, así como información que abarca la comida nacional y/o su carencia. Actualmente, las acciones del proyecto están organizadas en tres principales vertientes – red social, producción científica y talleres interactivos en escuelas asociadas.

En lo que concierne a la primera vertiente, la red social Instagram es un espacio que busca dialogar acerca de diversos temas globales, incluyendo la culinaria nacional. En ese sentido, hay publicaciones sobre ingredientes, como el café y el cacao, así como cuestiones históricas, como la Inmigración en Brasil y las Quitandeiras del siglo XIX. Además, entrevistas con chefs de cocina brasileños también son comunes, especialmente por medio de las publicaciones tituladas como “Bate-volta” y los lives (transmisiones en vivo) que, durante la pandemia de Covid-19, trataron de diversos temas acerca de nuestra gastronomía. Por último, hay publicaciones sobre diversos tópicos sociales que serán abordados en este trabajo, tales como el hambre en Brasil y el aprovechamiento integral de los alimentos.

En este contexto, los talleres interactivos realizados en escuelas asociadas, cuyo objetivo es el intercambio de saberes y sabores, teniendo la cocina nacional como temática central, buscan junto con los profesores de las instituciones de enseñanza un entrelazamiento entre las temáticas impartidas en las clases. De esta forma, el diálogo con los alumnos es llevado a cabo por los extensionistas, que también son responsables de la producción de diapositivas, dinámicas, presentaciones e historias específicas a ser presentadas. Entre estas actividades, algunos temas se destacaron, como la formación de la gastronomía brasileña, el azúcar, el brigadeiro y el hambre, todos vinculados al uso integral de los alimentos, entre otros.

Así, percibimos que, durante cinco años de actuación, el SSPGCB realizó diversos trabajos que buscan valorizar y preservar la identidad brasileña por medio de la alimentación. La relevancia de la temática para la gastronomía nacional es innegable, por abordar no solo la preservación cultural, sino cuestiones urgentes como el hambre y el desperdicio de alimentos, lo que exige acciones educativas y transformadoras. De esta forma, el proyecto de extensión contribuirá a que haya una democratización de los saberes, sabores y prácticas gastronómicas de la culinaria brasileña.

Así, el presente texto está estructurado en cuatro partes. La primera, que se refiere a la contextualización del hambre, discute la importancia de prácticas alimentarias sostenibles y la

valorización de la culinaria como un instrumento de enfrentamiento a esa realidad. La segunda parte, acerca de la metodología del trabajo, detalla el funcionamiento de los talleres interactivos realizados en escuelas asociadas, involucrando presentaciones, dinámicas y debates conducidos por extensionistas en diálogo con profesores y alumnos. La tercera, en cuanto a los resultados del taller, destaca el intercambio de saberes y el impacto positivo en las reflexiones y prácticas de los participantes sobre la alimentación. Finalmente, en las consideraciones finales, se destaca la relevancia del proyecto en el fortalecimiento de la identidad cultural brasileña y en el enfrentamiento de cuestiones sociales urgentes, como el desperdicio y el hambre.

CONTEXTO HISTÓRICO

A modo de introducción, existen innumerables preparaciones que conforman la gastronomía nacional, tales como la feijoada, el vatapá, la mojica de pintado y el tacacá. De esta manera, se trata de una cocina repleta de sabores, saberes y prácticas gastronómicas que, a lo largo de los años, se ha vuelto rica, diversa y única a su modo (Karls, 2017). Así, Brasil posee una rica culinaria con características que mezclan fundamentos de los pueblos indígenas y portugueses, así como africanos y otras etnias que inmigraron al territorio brasileño (Belluzzo, 2010), formando la culinaria brasileña.

De este modo, se trata de un país que posee una culinaria tan extensa como su territorio, pero vive una dicotomía. Actualmente, Brasil se encuadra como una potencia agrícola y pecuaria, que exporta toneladas de granos y carnes anualmente (Campello; Bortoletto, 2022). Sin embargo, al tratarse de Inseguridad Alimentaria (I.A.), el país ocupa un lugar de destaque en el mundo (Neri, 2022).

En los días actuales, 3,2 millones de domicilios brasileños albergan familias que están vivenciando el hambre, según datos de la Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua (PNAD Contínua) (IGBE, 2023). La Encuesta Nacional sobre Inseguridad Alimentaria en el Contexto de la Pandemia de Covid-19 en Brasil, aún en 2021, apuntaba que Brasil volvía a niveles de 2004 en relación a la I.A., o sea, al hambre. En aquel año, en plena pandemia de la Covid-10, había 19,1 millones de personas vivenciando esa realidad y, en 2022, fueron 14 nuevos millones de ciudadanos que enfrentaron la prevalencia de esa problemática. Esto significa que el 15,5% de la población no tenía acceso pleno a la alimentación, o sea, 33,1 millones de brasileños.

Es indisociable abordar el hambre, la IA grave, y no dialogar con datos sobre la IA leve y moderada. En este contexto, datos de la PNAD Continua, publicados en 2014, señalan que,

en 2023, aproximadamente 14,3 millones de hogares vivieron algún grado de IA en Brasil. De estos, el 18,2% se encontraba en situación de IA leve, caracterizada por la incertidumbre en cuanto al acceso a alimentos en el futuro próximo y/o por la calidad ya comprometida de la alimentación (Troccoli; Almeida, 2024).

Además, el 5,3% de los hogares enfrenta IA moderada, que ocurre cuando la cantidad de alimentos disponible es insuficiente para atender las necesidades de la familia. Por último, el 4,1% de los hogares – el equivalente a 3,2 millones de hogares – se encontraba en situación de IA grave, definida por la “privación en el consumo de alimentos, configurando la experiencia concreta del hambre” (Olhe pra fome, 2022).

Al analizar el perfil de las personas que viven en IA en Brasil, hay algunos datos importantes acerca de la localidad, escolaridad, género y raza de ellas. En principio, percibimos que las regiones Norte y Nordeste de Brasil poseen más personas viviendo el hambre que las demás regiones del país (IBGE, 2023). Además, la vulnerabilidad en torno a la IA se hace mayor cuando la persona tiene baja escolaridad y empleo informal, en relación con hogares cuyo responsable tiene ocho años de estudio o más (Vigisan, 2022). Por último, en relación con el género y la raza, hay una mayor incidencia de IA cuando la referencia en el hogar está compuesta por mujeres o personas negras. En este contexto, cuando hay una interseccionalidad de género y raza (Akotirene, 2019), la vulnerabilidad se vuelve aún mayor (PNAD, 2024).

Para contextualizar, esta realidad se ilustra de manera contundente con la trayectoria de Carolina Maria de Jesus (14/03/1914 – 13/02/1977), una mujer negra, recolectora de papel y residente de la favela de Canindé, en São Paulo (SP). En su libro *Quarto de Despejo* (Cuarto de Desahogo), escrito en forma de diario, destaca su perspectiva como mujer brasileña, jefa de su hogar, que vivió la I.A. (Inseguridad Alimentaria) diariamente. En uno de sus relatos, el 21 de mayo de 1955, dice: “Ayer comí aquellos fideos de la basura, con miedo a morir” (Jesus, 1960, p. 33). Este fragmento evidencia que la realidad del hambre en Brasil no es actual, sino estructural (Campello; Bortoletto, 2022), ya que relatos como el de Carolina Maria de Jesus siguen siendo una realidad en el país. Aun así, Brasil se destaca como un país que desperdicia alimentos exageradamente. Esta es una realidad que se ejemplifica en 2019, considerando que datos del Ministerio de Agricultura y Ganadería afirmaron que el 17% de todos los alimentos recolectados ese año fueron a la basura (Brasil, 2022). En este contexto, datos de la Embrapa (Empresa Brasileña de Investigación Agropecuaria) afirman que el 50% de la basura urbana generada en Brasil está compuesta por residuos orgánicos: alimentos (Lana; Proença, 2021). Es decir, urge la adopción de formas de aprovechamiento de estos insumos en el país, con el

objetivo de evitar el descarte innecesario y, principalmente, de alimentar a aquellos que viven en situación de I.A. crítica.

De esta forma, una cocina tan diversa, rica y sabrosa también puede ser una cocina sostenible y sin desperdicios. El uso integral de los alimentos necesita convertirse en una realidad en los hogares brasileños, por ejemplo, mediante la inserción de semillas, tallos y cáscaras en las preparaciones alimenticias, haciendo las recetas aún más sabrosas y nutritivas, además de disminuir el desperdicio. Sin embargo, es válido señalar que esta iniciativa debe ir acompañada de políticas públicas, tales como: Hambre Cero, Programa Nacional de Alimentación Escolar (PNAE), entre otras. Esas políticas públicas contribuyeron a la noticia, en 2014, de que Brasil había salido del Mapa del Hambre por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, 2014).

Así, el papel de la Universidad de promover y dialogar con el conocimiento por medio de los proyectos de extensión es uno de los caminos para enfrentar esa realidad. Al posibilitar el intercambio de saberes entre la academia y la comunidad, se crea un espacio de aprendizaje mutuo y fortalecimiento local. Además, ofrece a la sociedad un mayor conocimiento acerca de la alimentación y, consecuentemente, la reducción de su desperdicio y la comprensión acerca de sus derechos. Así, la población brasileña podrá nutrirse cada vez mejor y, aunado a políticas públicas eficaces, los niveles de I.A. pueden volver a los niveles de 2014.

Por último, este trabajo tiene como objetivo describir la realización de un taller interactivo del Proyecto SSPGCB. Específicamente, se busca describir una actividad del proyecto con el tema “Hambre y Aprovechamiento Integral de los Alimentos”, realizada en la escuela asociada, abordando su proceso creativo, así como la ejecución y los resultados.

METODOLOGÍA

En primer lugar, el proyecto SSPGCB realiza talleres interactivos en escuelas asociadas, con temas variados, que cambian conforme a la demanda. El objetivo es relacionar el asunto presentado en el aula con la gastronomía brasileña. Para definir la didáctica y la forma de abordar las temáticas, es preciso recopilar algunas informaciones, tales como: rango de edad de los alumnos y disponibilidad de tiempo para planificación y ejecución. Luego, se debe elegir la mejor forma para trabajar los temas.

Para la recolección de datos, las coordinadoras del proyecto se ponen en contacto con la escuela asociada, que proporciona información sobre el grupo en el que se realizará el taller, así como el tiempo destinado a la presentación. Con base en estos datos, cada actividad se

planifica cuidadosamente para atender las características del público objetivo, adaptando las dinámicas según el grupo de edad de los alumnos.

La actividad central de este estudio se realizó por la mañana con tres grupos diferentes, de 8h a 11h, en las que cada presentación tuvo una duración aproximada de 50 minutos. Excepcionalmente, la escuela no solicitó un tema específico y dejó la sugerencia de propuesta a los extensionistas. Siendo así, se propusieron tres temas: “Câmara Cascudo/ Historia de la alimentación (mandioca y maíz)”, “Hambre/ utilización integral de los alimentos” y “Vendedoras de frutas y verduras”. De esta forma, la institución optó por “Hambre y Aprovechamiento integral de los alimentos”.

Con relación a las reuniones semanales, se realizó una lluvia de ideas sobre los temas que debían abordarse. Esta etapa fue esencial para el desarrollo de la actividad y se mostró extremadamente productiva, pues los extensionistas, provenientes de diferentes carreras, agregaron una perspectiva multidisciplinaria a la presentación. Este intercambio entre los extensionistas y las coordinadoras fue esencial para desarrollar el contenido de la presentación y para definir la estructura del taller, como actividades prácticas, dinámicas lúdicas y la oferta de alguna preparación para el consumo.

Siendo así, las concepciones iniciales consolidaron la estructura de la actividad de la siguiente forma: una presentación oral del contenido elegido, con el uso de diapositivas para ilustrar la información; dinámica de grupo (quiz) con los alumnos, para ampliar el compromiso y despertar el interés; oferta de una preparación para degustación, relacionada con el aprovechamiento integral de los alimentos; y, finalmente, la aplicación de un cuestionario de evaluación del taller con espacio para comentarios acerca del contenido impartido.

Así, este formato de presentación constituye la base de los talleres del proyecto, ya que permite abordar tanto aspectos teóricos como prácticos del tema, además de promover la interacción y el intercambio de conocimientos con los alumnos. En este contexto, el quiz fue elaborado a partir del contenido presentado en la exposición oral y funcionó como una herramienta para reforzar el aprendizaje.

La degustación, por su parte, tuvo el objetivo de despertar la curiosidad del público, proporcionando una experiencia sensorial que facilita la comprensión del tema. Al involucrar los cinco sentidos, esta actividad busca hacer el tema más accesible y estimulante.

Por último, el cuestionario fue elaborado con preguntas fijas para evaluar la presentación y el desempeño de los extensionistas, enfocándose en la claridad del contenido transmitido. Además, también hubo preguntas específicas sobre el tema del taller, contribuyendo a un diagnóstico más completo de la eficacia de la actividad.

Inicialmente, las tareas fueron divididas entre los alumnos extensionistas, quienes se encargaron de separar el material de estudio mediante investigaciones sobre los temas. Estas investigaciones se basaron en artículos, sitios web y libros. En general, sus tareas fueron: elaborar un guion para las actividades prácticas inicial y final con cálculo de los costos; definir el diseño de las diapositivas; preparar el quiz; montar el cuestionario de evaluación; producir un pastel de plátano con aprovechamiento integral de la fruta; montar la receta del pastel; y, por último, elaborar una publicación sobre la actividad en la red social Instagram.

En ese mismo período, se programaron otras reuniones para discutir la preparación de la actividad. En ellas, los alumnos tuvieron la oportunidad de aclarar dudas e intercambiar opiniones y experiencias sobre los trabajos que venían desarrollando, considerando las experiencias pasadas y la retroalimentación de los últimos talleres.

Después de esto, con el material finalizado, se realizaron algunos encuentros remotos y presenciales para el entrenamiento de la presentación y actividad. El propósito fue ajustar las intervenciones, entrenar el tiempo y mejorar la interacción del equipo, integrando todas las etapas de la investigación con el objetivo de hacerla más cohesiva y fluida, además de garantizar una dinámica envolvente que capte y mantenga la atención de los alumnos.

RESULTADOS

Preliminarmente, el taller se realizó el día 13 de abril en una escuela colaboradora situada en la Isla del Gobernador (RJ), específicamente en dos clases de 9° año de la Enseñanza Fundamental y en una clase de 2° año de la Enseñanza Media. Cada clase de 9° año tenía 20 alumnos, mientras que la clase de 2° año estaba compuesta por 22 alumnos. Siendo así, y con el fin de facilitar la dinámica que se realizaría, los extensionistas organizaron la sala con la disposición de las mesas en dos grupos, así como la distribución de los cuestionarios y las recetas para ser entregadas al final.

De este modo, la primera presentación fue realizada por una clase de 9° año. El taller se inició con una explicación breve sobre la elección del tema, la historia y los objetivos del proyecto. En seguida, ocurrió la primera dinámica: 12 alumnos fueron divididos en dos grupos y cada uno de ellos designó a un líder. Cada una de estas dos personas recibió una caja de chocolates para distribución igualitaria entre sus equipos. No obstante, una de las cajas tenía seis barras de chocolate, mientras que la otra solo tres unidades.

De esta forma, los discentes demostraron insatisfacción al percibir que la caja con menor cantidad no tenía cómo ser dividida igualmente entre todos los miembros del equipo. Luego, al

preguntarles si consideraban que eso era justo, ellos respondieron que “no”, conforme lo esperado. Así, la propuesta siguiente fue equiparar la cantidad de los dos grupos con tres unidades, y en relación con el restante, se dijo que serían “descartados”, aunque fueron recogidos y guardados. Nuevamente, hubo un cuestionamiento sobre si eso era justo y, otra vez, los alumnos dijeron que no.

Muchos de los alumnos no creyeron ni sabían que podían consumir la cáscara del plátano, pero el pastel fue aprobado y aceptado incluso antes de saber esta información. A continuación, se abordaron algunas políticas de seguridad alimentaria y nutricional y, por último, el cuestionario.

Para el cuestionario, se seleccionaron siete preguntas sobre el contenido presentado, por ejemplo, cuestiones en torno a la preparación alimenticia con cáscaras de alimentos, además de las consecuencias de la I.A. Los alumnos demostraron compromiso para acertar las preguntas y la mayoría de ellas fueron respondidas correctamente. Al final de la actividad, se presentaron las referencias de la investigación y se entregaron los cuestionarios. En este contexto, los talleres de los dos grupos siguientes siguieron el mismo modelo supracitado.

La retroalimentación de los alumnos sobre el taller se analizó mediante el cómputo de las respuestas del cuestionario de evaluación, elaborado por los discentes con preguntas claras y objetivas. La finalidad fue evaluar la didáctica de los ponentes, los materiales utilizados, la importancia de la información presentada, la dinámica propuesta y su aceptación, además de presentar un espacio para que los alumnos dejaran sus consideraciones y otros asuntos que les gustaría que se debatieran.

Siendo así, el cuestionario de evaluación, que contenía 12 preguntas, se distribuyó a los grupos supramencionados. Por lo tanto, 38 cuestionarios fueron respondidos por los grupos de 9º año, mientras que 20 fueron respondidos por el grupo de 3º año. Sin embargo, el cómputo de las respuestas se realizó por separado por serie, con el objetivo de comparar los resultados, dado que las edades de los alumnos son diferentes. Este factor es importante, pues puede influir en la forma en que evaluaron la experiencia y en cuán familiar les resulta el tema y cuán relevante lo consideran.

Muchos de los alumnos no creyeron ni sabían que podían consumir la cáscara del plátano, pero el pastel fue aprobado y aceptado incluso antes de saber esta información. A continuación, se abordaron algunas políticas de seguridad alimentaria y nutricional y, por último, el cuestionario.

Para el cuestionario, se seleccionaron siete preguntas sobre el contenido presentado, por ejemplo, cuestiones en torno a la preparación alimenticia con cáscaras de alimentos, además de

las consecuencias de la I.A. Los alumnos demostraron compromiso para acertar las preguntas y la mayoría de ellas fueron respondidas correctamente. Al final de la actividad, se presentaron las referencias de la investigación y se entregaron los cuestionarios. En este contexto, los talleres de los dos grupos siguientes siguieron el mismo modelo supracitado.

El *feedback* de los alumnos sobre el taller se analizó mediante el cómputo de las respuestas del cuestionario de evaluación, elaborado por los discentes con preguntas claras y objetivas. La finalidad fue evaluar la didáctica de los ponentes, los materiales utilizados, la importancia de la información presentada, la dinámica propuesta y su aceptación, además de presentar un espacio para que los alumnos dejaran sus consideraciones y otros asuntos que les gustaría que se debatieran.

En consecuencia, el cuestionario de evaluación, que contenía 12 preguntas, se distribuyó a los grupos mencionados anteriormente. Por lo tanto, 38 cuestionarios fueron respondidos por los alumnos de 9° año, mientras que 20 fueron respondidos por los alumnos de 3° año. Sin embargo, el cómputo de las respuestas se realizó por separado por serie, con el objetivo de comparar los resultados, dado que las edades de los alumnos son diferentes. Este factor es importante, ya que puede influir en la forma en que evaluaron la experiencia y en cuán familiar y relevante consideran el tema.

Además de los cuestionarios, los participantes del taller conversaron entre sí y con los extensionistas, produciéndose un intercambio de saberes y opiniones, así como una oportunidad para recibir retroalimentación sobre la acción. De todos modos, el cuestionario con sus respuestas recibidas se expone en la Tabla 1.

Tabla 1 – Cuestionario aplicado, con sus debidas respuestas recibidas

| Preguntas de evaluación del taller | 9º año | | 3º año | |
|--|--------|----|--------|-----|
| | (n=38) | | (n=22) | |
| | n | % | n | % |
| 1) ¿Qué le pareció el taller? | | | | |
| Me gustó | 37 | 97 | 20 | 100 |
| Indiferente | 1 | 3 | 0 | 0 |
| No me gustó | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2) ¿Le gustaría participar en otra actividad del proyecto? | | | | |
| Sí | 32 | 84 | 17 | 85 |
| Indiferente | 4 | 10 | 3 | 15 |
| No | 1 | 3 | 0 | 0 |
| Sin respuesta | 1 | 3 | 0 | 0 |
| 3) ¿Sintió ganas de buscar más información sobre el tema? | | | | |
| Sí | 31 | 82 | 18 | 90 |
| No | 7 | 18 | 2 | 10 |
| 4) ¿Cuán importante le parece lo que se presentó? | | | | |
| Muy importante | 37 | 97 | 20 | 100 |
| Poco importante | 1 | 3 | 0 | 0 |
| Nada importante | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5) ¿La información sobre los datos utilizados sobre el hambre en Brasil fue nueva para usted? | | | | |
| Sí, toda fue nueva | 10 | 26 | 3 | 15 |
| No, conocía algo | 25 | 66 | 15 | 75 |
| No, ya lo conocía todo | 1 | 3 | 1 | 5 |
| Sin respuesta | 2 | 5 | 1 | 5 |
| 6) ¿Ya conocía alguna acción de combate al hambre? | | | | |
| Sí | 18 | 47 | 16 | 80 |
| No | 19 | 50 | 4 | 20 |
| Sin respuesta | 1 | 3 | 0 | 0 |

Fuente: elaboración propia.

DISCUSIÓN

Las preguntas utilizadas para evaluar la aceptación del taller (Tabla 1) muestran que en ambos grupos la actividad propuesta fue bien recibida, aunque con algunas diferencias entre ellos. En el grupo de 9º año, un alumno consideró el taller indiferente, mientras que en segundo año hubo la aceptación de todos los alumnos. Con relación a la participación en actividades

futuras, un alumno de 9º año relató que no le gustaría participar en otra actividad del proyecto, cuatro la consideraron indiferente, uno no respondió y 33 alumnos querrían participar en otra actividad. Por otro lado, en segundo año, tres alumnos la consideraron indiferente y 17 demostraron interés en participar en otras actividades. Además, todos los cuestionarios fueron respondidos por todos los grupos.

Con relación al interés por el tema desarrollado, el grupo de segundo año presentó más estudiantes que demostraron voluntad de buscar más información y consideraron importante el contenido presentado, totalizando el 100% de los alumnos. No obstante, en 9º año, siete estudiantes afirmaron no tener interés en buscar otra información, y uno consideró el tema poco relevante. Este factor puede estar relacionado con la edad más avanzada y el conocimiento más amplio de los alumnos de segundo año, lo que puede haber contribuido a una mayor comprensión sobre la importancia del tema y un mayor deseo de profundizar en el contenido.

En este mismo sentido, es posible percibir que los escolares de segundo año demostraron mayor familiaridad con los datos presentados: en este grupo, el 75% declaró tener conocimiento sobre alguna información referente al hambre en Brasil. En el 9º año, este porcentaje fue del 66%. En relación con las acciones de combate al hambre, el patrón se repitió: el 80% de los alumnos de segundo año ya conocían alguna iniciativa, mientras que en el 9º año este índice fue del 47%. Los resultados obtenidos pueden estar relacionados con el nivel de exposición al tema, tanto en las escuelas como en las redes sociales, indicando que los discentes más mayores tienen mayor acceso o contacto con esta información.

Además, al analizar los resultados, se observó que un número mayor de alumnos de 9º año dejó de responder a las preguntas, lo que puede tener relación con la comprensión de las cuestiones, el interés por el tema o el entendimiento de la relevancia del cuestionario, sugiriendo la necesidad de ajustes en el abordaje para mejorar el compromiso de los alumnos.

Por último, las observaciones dejadas por los alumnos de ambos cursos —con comentarios como “me encantó el proyecto”, “excelente trabajo e interesante”, “felicitaciones a todos”, “me encantó la presentación, me gustaría ver otras” y “fue muy bueno”— evidencian el retorno positivo del taller.

CONSIDERACIONES FINALES

Teniendo en cuenta que los Proyectos de Extensión tienen como finalidad expandir los conocimientos, alcanzando a la sociedad y proporcionando el acceso a estudios científicos, el

SSPGCB actuó en esta actividad buscando una interacción con el público escolar de forma dinámica y lúdica, con el objetivo de despertar el interés y generar curiosidad en los alumnos.

De esta forma, a través del trabajo y la investigación desarrollados para la serie de publicaciones “La Gastronomía y el Hambre” – divulgada en las redes sociales y presentada en la 12ª Semana de Integración Académica (SIAC) –, fue posible elaborar un taller interactivo organizado por los discentes y docentes del SSPGCB. El objetivo de la actividad fue compartir, difundir e intercambiar saberes sobre el tema de manera clara y objetiva, para que los escolares comprendieran el escenario actual del hambre en Brasil, al mismo tiempo que se destacaba la importancia de discutir esta problemática.

La diferencia en las respuestas entre las series evidencia la necesidad de iniciar el debate sobre estas cuestiones desde los primeros años escolares. Las estrategias de educación alimentaria y nutricional, como el aprovechamiento integral de los alimentos, tienen mayor probabilidad de éxito cuando se enseñan en la infancia, fase en la que se forman preferencias y hábitos alimentarios. Además, compartir datos sobre Inseguridad Alimentaria en Brasil contribuye con justificaciones para la implementación de cambios en este contexto.

Por último, se concluye que es fundamental que las escuelas profundicen la discusión sobre el tema, considerando el retorno de Brasil al Mapa del Hambre. Es de extrema importancia proporcionar a los discentes información sobre acciones de combate al hambre, así como incentivar el conocimiento sobre políticas públicas y formas de aprovechamiento integral de los alimentos, como estrategia para evitar el desperdicio y la intensificación de este problema en el país.

REFERENCIAS

AKOTIRENE, C. **Interseccionalidade**: feminismos plurais. São Paulo: Jandaíra, 2019.

BELLUZZO, R. **Nem garfo nem faca**: à mesa com os cronistas e viajantes. São Paulo: Senac, 2010.

CAMPELLO, T; BORTOLETTO, A. N. **Da fome à fome**: diálogos com Josué de Castro. São Paulo: Elefante, 2022.

FAO. **The State of Food Insecurity in the World 2014**. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2014. Disponible en: <https://www.fao.org/publications/sofi/2014/en/>. Acceso en: 8 maio 2025.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD)**, 2023. Disponible en: <http://www.ibge.gov.br>. Acceso en: 8 maio 2024.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua**: trimestre outubro a dezembro de 2024. Rio de Janeiro: IBGE, 2025. Disponible en: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/saude/17270-pnad-continua.html>. Acceso en: 8 maio 2024.

JESUS, C. M. J. **Quarto de despejo**: diário de uma favelada. São Paulo: Francisco Alves, 1960.

KARLS, T. S. **Comida, bebida e diversão**: uma análise comparada do perfil de restaurantes e confeitarias no Rio de Janeiro do século XIX (1854-1890). 2017. Tese (Doutorado em História Comparada) – Instituto de História, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2017. Disponible en: <https://pt.scribd.com/document/395783636/DA-BEBIDA-E-DIVERSAO-UMA-ANALISE-COMPARADA-DO-PERFIL-DE-RESTAURANTES-E-CONFEITARIAS-NO-RIO-DE-JANEIRO-DO-SEculo-XIX-1854-1890>. Acceso en: 8 abr. 2025.

LANA, M. M.; PROENÇA, L. C. **Resíduos orgânicos**. Brasília: Embrapa Hortaliças, 2021.

NAÇÕES UNIDAS NO BRASIL. 17% dos alimentos produzidos vão direto para o lixo, alerta PNUMA. Brasília: ONU Brasil, 29 set. 2021. Disponible en: <https://brasil.un.org/pt-br/149572-17-dos-alimentos-produzidos-v%C3%A3o-direto-para-o-lixo-alerta-pnuma>. Acceso en: 8 maio 2024

NERI, M. **Insegurança alimentar no Brasil**: pandemia, tendências e comparações globais. Rio de Janeiro: FGV Social, 2022.

OLHE PARA A FOME. **Pesquisa 2020**. Disponible en: <https://olheparaafome.com.br/pesquisa2020/>. Acceso en: 8 maio 2025.

TROCCOLI, L.; ALMEIDA, R. Na cidade mais rica do país, mais da metade da população vive com insegurança alimentar: ao menos 1 em cada 10 habitantes da cidade de São Paulo se encontra em situação de insegurança alimentar. **Brasil de Fato**, 24 de outubro de 2024. Disponible en: <https://www.brasildefato.com.br/2024/10/24/na-cidade-mais-rica-do-pais-mais-da-metade-da-populacao-vive-com-inseguranca-alimentar/>. Acceso en: 4 abr. 2025.

VIGISAN. **Insegurança alimentar e Covid-19 no Brasil**. São Paulo: Fundação Friedrich Ebert, 2022.

Sometido el 1 de julio de 2024.

Aprobado el 2 de noviembre de 2024.