



exposição

**ALIMENTAÇÃO,
ARTE e SAÚDE:**

tudo a ver

FESTUM

O projeto itinerante “Alimentação, Arte e Saúde - Tudo a Ver” apresenta uma **exposição interativa, artística e educativa**, acompanhada por exposição online e oficinas culinárias sobre alimentação saudável, diversidade alimentar e combate ao desperdício.

Explora também conceitos de sustentabilidade e resiliência frente às mudanças climáticas, relevante em um contexto global de preocupação ambiental crescente.

“Alimentação, Arte e Saúde: tudo a ver” aborda a alimentação inclui **alternativas para consumo sustentável e métodos autossuficientes de produção de alimentos nutritivos, saudáveis e culturalmente diversos**, defendendo o acesso universal à alimentação, especialmente para grupos vulneráveis marcados por desigualdades sociais.

EXPOSIÇÃO

2 meses
Interativa
Itinerante
Gratuita
Sem restrição

Ensaio artístico fotográfico
Jogos
Vídeos
Depoimentos
Oficinas

A história da alimentação faz parte da cultura de todos!

A exposição inclui fotografias em grandes formatos abordando temas como **crise alimentar mundial, desenvolvimento sustentável, agroecologia e história da alimentação no Brasil.**

Afinal, o que a alimentação pode nos ensinar sobre cultura, sociedade, arte, meio ambiente e saúde?

Através da arte temos um potente meio para repensar nossas relações alimentares, analisar criticamente a estrutura social e nos sensibilizarmos para novas práticas, mais conscientes e sustentáveis.



Projeto Escola Verde - Juazeiro do Norte



Projeto Daily Bread



Fotógrafo Flavio Costa - Pernambuco

“A gente não quer só comida, a gente quer comida, diversão e arte”
Titãs

Exposição online

Exposição itinerante

ACESSO

Gratuito e Acessível

CONTEÚDO

Conteúdos audiovisuais
Fotografias em grandes formatos
Material educativo

Conteúdos audiovisuais
Fotografias em grandes formatos
Material educativo
Oficinas de culinária com foco em
alimentação saudável e sustentável

PÚBLICO

Crianças, adultos, idosos, famílias de todo o Brasil

Alunos e educadores de escola pública das
Zonas Norte e Oeste do Rio de Janeiro.

DURAÇÃO

Permanente

2 meses
8 instituições

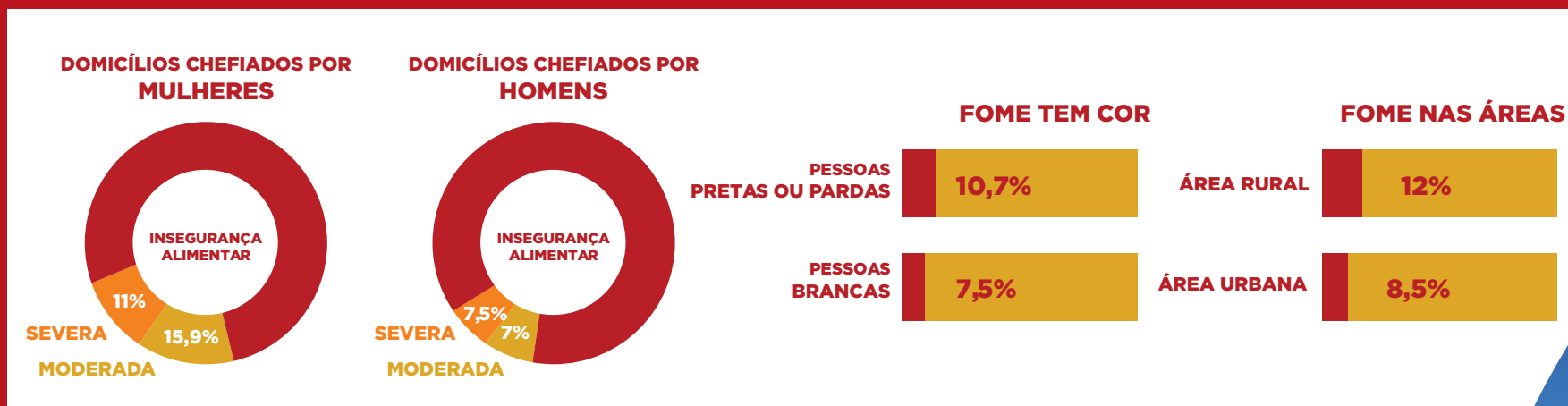
CRISE MUNDIAL ALIMENTAR E PANDEMIA

O BRASIL VIVE UM PICO EPIDÊMICO DA FOME

20 milhões de pessoas

A fome mundial segundo dados da ONU passou por um agravamento dramático em 2020, o aumento está relacionado às consequências da COVID-19.

Projeto VIGISAN



Vulnerabilidade acompanha quem tem menor acesso à água potável



Instalação com pratos e vídeos

Relatório da ONU (SOFI) 2021, estima que 811 milhões de pessoas – estavam subalimentadas. O número sugere que será necessário um grande esforço para acabar com a fome até 2030.

HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO MUNDO, RECORTES BRASILEIROS

A partir de quando a humanidade se distingue do animal em sua alimentação? Pelos tipos de alimentos que consome ou por sua variedade? Pelo modo como os prepara antes de comê-los?

O poder econômico e o monopólio do comércio passaram por vários povos e nessas conquistas e descobertas houve um intercâmbio de cultura, hábitos, culinária e conhecimentos.



BRASIL

A comida e os costumes se misturam e geram um significado social da cozinha em cada nação. Os **indígenas, africanos e portugueses** contribuíram de forma distinta nas raízes da nossa alimentação. Pratos como feijoada, sarapatel e vatapá são alguns de seus legados.

O tema será desenvolvido através de um mapa interativo em que será proposto uma viagem ao redor do mundo para entendimento do conteúdo.

AGROECOLOGIA E SAÚDE

A crise ambiental global impulsionou a atenção quanto ao conhecimento e à produção científica no que se refere às relações entre **saúde** e **ambiente**.

É **urgente** a necessidade de aprofundarmos e atualizarmos nossos estudos sobre as conexões entre saúde e agroecologia.

Os efeitos positivos da agroecologia em comparação com sistemas agrícolas industriais são demonstrados em estudos sobre **AGROECOLOGIA e SAÚDE** da Fiocruz em 2019. Pesquisas interdisciplinaridade que envolvem públicos diversos (instituições e movimentos sociais populares).



Na implementação de um sistema alimentar o consumo de alimentos adequados requer medidas:

1. Proibir o uso de determinados de agrotóxicos
2. Reduzir o uso de todos os tipos de agrotóxico
3. Fomentar a agroecologia e a alimentação saudável
4. Praticar alternativas de cuidado com a saúde das pessoas

CADEIA ALIMENTAR

A cadeia alimentar é um conceito fundamental na ecologia que descreve a sequência de quem come quem em um ecossistema, mostrando a transferência de energia e nutrientes entre os diferentes organismos. Ela é composta por três principais níveis tróficos: produtores, consumidores e decompositores. Assim, formamos uma **pirâmide alimentar**, onde os produtores estão na base e os consumidores, de níveis mais altos, no topo.

Essa relação ilustra a interdependência entre os diferentes organismos e a importância de cada um no equilíbrio do ecossistema.

ALIMENTAÇÃO FONTE DE ENERGIA,
NUTRIENTES E SAÚDE

Cada organismo tem suas próprias características. Os alimentos desempenham o papel de combustível, fornecendo nutrientes para que o corpo funcione de maneira correta, esse processo é denominado metabolismo.

O indivíduo que se alimenta corretamente possui mais disposição para realizar suas atividades diárias. Assim, como há uma série de doenças que podem ser evitadas, s, como: Obesidade, Diabetes, Artrite, Hipertensão etc..

Os principais vilões se encontram nos alimentos industrializados, por serem ricos em gorduras saturadas, gorduras trans e sódio. São comidas processadas, que estimulam excessivamente a produção de dopamina, o neurotransmissor do prazer, o que leva a desejos excessivos.

*Por
que se
come?*

**“Você
é o que
você
come.”**

FAST FOOD

Os ultras processados têm padronizado e empobrecido as dietas de culturas tradicionais com a imposição dos atributos de “praticidade” e “instantaneidade”.

Esses vilões são um dos responsáveis pela epidemia mundial da obesidade e são constituídos por grandes quantidades de gorduras principalmente as saturadas que aumentam níveis de colesterol no sangue elevando riscos de doenças coronárias.

De acordo com as pesquisas do Núcleo de Pesquisas epidemiológicas em Nutrição e Saúde da USP, as mudanças ocorridas nos últimos meses de pandemia reforçaram os hábitos alimentares de acordo com as classes sociais. Entre as classes A e B, houve aumento do consumo de frutas e verduras, enquanto a ingestão de alimentos processados e pouco nutritivos subiu entre os mais carentes.

O ‘fato’ de que a junk food é mais barata do que a comida real por isso a incidência de pessoas fora do peso são aqueles com renda mais baixa.

Mais de 672 milhões de pessoas com problemas de saúde decorrentes da obesidade, sendo 33 milhões só no Brasil.



O que
está
alimentando
essa
epidemia
global?

NUTRIÇÃO SOCIAL

Esse módulo aborda a assistência e educação nutricional a indivíduos sadios ou doentes através de programas para prevenção de doenças, manutenção e recuperação da saúde, comprometido com o papel da ciência da nutrição em comunidades populares e da intervenção do nutricionista nestes espaços.

O encontro entre **Educação Popular** e **Nutrição Social**, com ênfase de atuação na saúde da Família, e nos movimentos em torno do Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável no Brasil são caminhos efetivos.



GASTRONOMIA, IDENTIDADE, EDUCAÇÃO E INTEGRAÇÃO

A gastronomia pode ser considerada um elemento cultural. **Cada cultura tem hábitos alimentares diferentes, que privilegia alguns alimentos e em alguns casos, os proíbe.**

A subjetividade própria dos alimentos e das práticas alimentares caracteriza profundamente cada cultura e, contribui para uma diferenciação social, que tem caráter geográfico, ambiental, económico e histórico caracteriza cada cultura. Neste contexto a alimentação é considerada como uma prática que vai além do simples ato de se alimentar. É a construção de uma identidade específica, própria de cada grupo social.

Encontros de gastronomia e de convívio multicultural destinados ao conhecimento mútuo dos gostos e das práticas culturais relacionadas com a alimentação podem ser uma estratégia de educação pela diferença.

O gosto não é assim, algo inato, mas algo que é ensinado, que é parte da cultura. A comida desempenha e sempre desempenhou um papel importante na história da humanidade.

**Comida e Arte
podem trabalhar
juntas no
desenvolvimento
integral da criança
promovendo a
conexão com
o tema da
alimentação.**

CONTRAPARTIDAS PATROCÍNIO

VISIBILIDADE DA MARCA

+Chancela de cota exclusiva para PATROCINADOR APRESENTA

INSERÇÃO DA LOGO

+Postagens nas redes sociais do projeto;
+Exposição online;
+Anúncios em mídias pagas;
+Filtro de realidade aumentada personalizado para o Instragram;
+Camisa da equipe de mediação;
+Painel de créditos, convites e banners.

CITAÇÃO NA IMPRENSA

+Citação em entrevistas para rádios e Tvs;
+Citação release do projeto para portal de notícias, blogs, revistas e jornais

BENEFÍCIOS DIGITAIS

+Postagem especial nas redes sociais do projeto;
+Exposição online do projeto.

DESDOBRAMENTO

+Encontro online sobre acessibilidade, diversidade e anticapacitismo para equipe de colaboradores do patrocinador.

AÇÕES CONJUNTAS

+Indicação de escolas para oferta da exposição.

FEEDBACK

+Relatório de Impacto, incluindo métricas de participação, alcance de marketing, retorno dos visitantes;
+Reunião para discutir o impacto e identificar áreas de melhoria para futuras colaborações;
+Vídeo registro do projeto.

EXPOSIÇÃO ITINERANTE

área 50m² a 70m²
(área total com circulação)

Estrutura

Versátil e prática para facilitar transporte, montagem, desmontagem e armazenamento.



Case fechada para transporte



Case montada em exposição

Ferramentas de acessibilidade



libras



audiodescrição



legenda



braille

8 OFICINAS

30 vagas em cada

Oficinas culinárias sobre alimentação saudável, diversidade alimentar e combate ao desperdício. Explora também conceitos de sustentabilidade e resiliência frente às mudanças climáticas, relevante em um contexto global de preocupação ambiental crescente.



FICHA TÉCNICA

Curadoria

FESTUM

É uma produtora que realiza projetos de exposições. Cria arquiteturas narrativas para exposições, ações, festivais, museus e marcas. Através de múltiplas linguagens e comunicação criativa, atuamos de forma colaborativa na criação e gestão de projetos, curadoria, pesquisa, conteúdo, produção, design, arquitetura, cenografia e acessibilidade.

ROSICLER NEVES

Física, doutora em divulgação científica pelo instituto de bioquímica médica (UFRJ) e integra a equipe do núcleo de estudos da divulgação científica do museu da vida (COC/FIOCRUZ).

Consultoria

FÁTIMA MENEZES

Nutricionista, mestre em educação e doutora em alimentação, nutrição e saúde - UERJ. Professora do departamento de nutrição social da UERJ. Experiência de mais de 20 anos em planejamento, execução e avaliação de ações educativas.

Projeto alinhado com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ONU), que vislumbram um futuro equitativo, inclusivo, pacífico e ambientalmente sustentável para todos.



 **OBJETIVOS**  **DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL**

FESTUM 

CONTATO

contatofestum@gmail.com

www.festumproducoes.wordpress.com