

Dietética e promo o da alimenta o adequada e saudável

  com imensa satisfa o que apresentamos este número temático dedicado   Dietética, uma área de conhecimento que estuda o alimento na interse o entre ciência, cultura e sustentabilidade. A prepara o de refei es, uma das atividades humanas fundamentais, envolve uma cadeia complexa de decisões e práticas que vão desde a escolha dos ingredientes até o preparo final, refletindo condicionantes sociais, econ micos, ambientais e culturais. A Dietética, como campo de estudo, investiga as transforma es alimentares para garantir refei es que ofereçam adequado aporte energético, nutricional e de compostos bioativos, aliando segurança sanitária, satisfa o sensorial e respeito às tradi es e culturas. Este número temático reúne contribui es que destacam a relevância da Dietética na promo o da saúde, na preven o de doenças e na constru o de sistemas alimentares sustentáveis, alinhados ao Direito Humano   Alimenta o Adequada e Saudável (DHAAS) e   Soberania Alimentar.

A Dietética   uma área multidisciplinar que integra saberes das ciências biológicas, humanas e sociais. Essa pluralidade de conhecimentos contribui para uma abordagem holística do consumo alimentar, dos sistemas alimentares e das políticas públicas que influenciam as práticas alimentares. Neste número, exploramos como a Dietética pode contribuir para enfrentar desafios globais urgentes, como as mudanças climáticas, a insegurança alimentar e a epidemia de doenças cr nicas não transmissíveis. Ao dialogar com conhecimentos tradicionais e científicos, a Dietética se posiciona como uma área estratégica para avanços consistentes em dire o a um futuro mais saudável, justo e sustentável.

Este número temático   composto por 17 artigos e foi construído com o apoio do Grupo de Interesse Especial em Dietética (SIG-Dietética), composto por professoras de diversas institui es de ensino que se dedicam a difusão e atualiza o dos conhecimentos nesse campo, promovendo o intercâmbio científico e o diálogo com a sociedade, fortalecendo a forma o profissional e a produ o de novos saberes.¹

Como exemplo, a forma o em Dietética   crucial para preparar os futuros nutricionistas para atuar de forma reflexiva e contextualizada, superando abordagens reducionistas centradas apenas em cálculos e prescri es.   essencial adotar uma visão interseccional e sensível, que reconheça as complexidades humanas e as múltiplas dimensões que influenciam as práticas alimentares, como g nero, raça e cultura. Ao identificar e enfrentar as opressões estruturais e desigualdades presentes no ato de comer, o nutricionista promove um cuidado alimentar que valoriza a subjetividade e a diversidade, integrando aspectos biológicos, sociais, culturais e emocionais. Essa abordagem ampliada   fundamental para uma alimenta o verdadeiramente inclusiva.

Este número destaca estudos que exploram as transforma es na matriz alimentar, investigando a influência de diferentes processos culinários na composi o nutricional, nos parâmetros físico-químicos e nos seus efeitos sobre a saúde. A valoriza o de alimentos regionais e ingredientes tradicionais   um tema recorrente, com foco na otimiza o do preparo, na saúde, na sustentabilidade ambiental e no desenvolvimento dos territórios. Além disso, aborda a importância do fortalecimento da interdependência

¹ A agenda do SIG-Dietética está disponível nas plataformas RUTE (<https://rcc.rnp.br/RUTE/sigs>) e LASSAN (<https://redelassan.com.br>).

entre alimentação e sistemas alimentares, considerando os impactos ambientais gerados em todas as suas etapas.

A Dietética desempenha papel central no enfrentamento de um dos grandes desafios contemporâneos: fornecer uma alimentação saudável e sustentável para uma população global em crescimento. Nesse contexto, programas e ferramentas de diagnóstico e intervenção, aliados a práticas dietéticas baseadas em evidências, fundamentam intervenções precisas e contextualizadas, promovendo a saúde individual e coletiva.

Discute-se também a importância das habilidades culinárias. A capacidade de preparar refeições com alimentos in natura e minimamente processados contribui para a melhoria da qualidade da dieta, reduzindo o consumo de alimentos ultraprocessados. Além dos benefícios à saúde, as habilidades culinárias fortalecem vínculos sociais e culturais, preservam tradições familiares e promovem a comensalidade. No entanto, barreiras como a falta de tempo, a desigualdade de gênero e a dependência de alimentos de conveniência ainda limitam a prática culinária em diversos espaços.

Esperamos que as reflexões e estudos aqui apresentados inspirem novos avanços na área da Dietética, fortalecendo o diálogo entre ciência, sociedade e políticas públicas. Que este número sirva como um convite à ação e reforce o compromisso com a promoção da alimentação adequada e saudável, a defesa do DHAAS e a construção de um futuro mais sustentável e inclusivo.

Por fim, agradecemos a todos os autores, revisores e membros do SIG-Dietética que contribuíram para a realização deste número temático, e à Fundação para Apoio à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro, pelo apoio.²

Aline Rissatto Teixeira, Betzabeth Slater Villar, Isabelle Santana e Lilia Zago
Editoras convidadas

Angélica Aparecida Mauricio, Caroline Dario Capitani, Josiane Steluti, Lucia Dias da Silva Guerra, Samantha Bittencourt Mescoloto e Semíramis Martins Alvares Domene
Coautoras

Ana Carolina Feldenheimer e Renata Brum Martucci
Editoras

² Edital 48/2021 - Programa de apoio à publicação de periódicos científicos e tecnológicos e à infraestrutura de editoras de instituições científicas e tecnológicas sediadas no estado do Rio de Janeiro – 2021. Título do Projeto: Dietética e promoção da alimentação adequada e saudável. Coordenadora: Josely Correa Koury. Processo E-26/210.444/2022