

Em comemoração aos dez anos do Programa de Alimentação, Nutrição e Cultura (PALIN) da Fiocruz Brasília, a Revista de Alimentação e Cultura das Américas (RACA) publica artigos e ensaios interdisciplinares de vários autores que participam de projetos de pesquisa com programa no campo da alimentação, saúde, cultura e sociedade, no Brasil e Moçambique.

Os editores tiveram como objetivo publicar produções científicas que afirmam este programa como instrumento de promoção de ciência cidadã sobre as diversas dimensões e significados plurais e interdisciplinares voltadas para a alimentação humana. Para isto foram convidados pesquisadoras e pesquisadores que desenvolveram análises de resultados de pesquisa para submeter ensaios, artigos e narrativa para a composição desta edição.

A edição inicia pelo texto *“Receita de farofa ou Para que serve papai?”* para comemorar a opção do PALIN pelas produções interdisciplinares de diversas afiliações nacionais e internacionais. Esse texto traz os significados da “farofa”, prato de tradição ancestral dos povos originários e de matriz africana, para refletir sobre os princípios civilizatórios, de circularidade, ancestralidade, continuidade, *Èsù*, movimento, força e paciência.

São publicados os artigos *“Os desafios da posse da terra para os patrimônios alimentares de quilombos em Goiás”*, que apresenta os resultados de pesquisa etnográfico sobre a importância dos patrimônios alimentares das comunidades quilombolas do cerrado no Estado de Goiás para a manutenção da biodiversidade pelos saberes tradicionais destas comunidades em promover sistemas alimentares resilientes e sustentáveis para o planeta. O artigo *“A dádiva como conceito de socialização do Olubaje do Candomblé na RIDE-DF”*, que apresenta resultados de pesquisa de campo sobre a celebração de Olubajé a partir de uma experiência vivida em um terreiro de Candomblé da Região Integrada de Desenvolvimento do Distrito federal e Entorno (Ride-DF), a partir do conceito de dádiva do antropólogo Marcel Mauss sobre essa festa que revela as escolhas dos alimentos e a ritualística atua como dádiva comunal sem intenções egoístas. O artigo *“Os significados do cuidado alimentar e nutricional para idosos em Instituições de Longa Permanência*

de *Idosos do Distrito Federal, Brasil*, que descreve os sentidos e significados por meio da realização de abordagem hermenêutica-dialética, atribuídos ao cuidado da pessoa idosa no momento pandêmico da COVID-19. O artigo “*Satisfação do peso corporal frente à percepção da imagem corporal e IMC*”, que traz resultados sobre a percepção e a satisfação da imagem corporal de 235 trabalhadores de instituição de pesquisa e ensino em Brasília/DF, de heterogeneidade e distorção de imagens sobre os padrões do Índice de Massa Corporal. O artigo “*Desnutrição infantil e seus determinantes imediatos, subjacentes e básicos em Moçambique: uma análise temporal de 1997 a 2015*”, aborda pesquisa realizada em Moçambique com crianças menores de 59 e seus fatores associados. São apresentados que desde 1997, a desnutrição tem se mantido como um importante problema de saúde pública em Moçambique com diferenças regionais e por zona de habitação em que são necessárias políticas sociais emergenciais e estruturantes.

A edição traz também dois artigos enviados pelo fluxo contínuo da revista. O primeiro artigo “*A comida e o Comer na São Salvador Oitocentista: por uma historiografia alimentar da Bahia*”, que apresenta a comida e o comer na cidade de São Salvador, segundo descrições e observações de viajantes sobre a alimentação cotidiana dos soteropolitanos em 1800, considerados essenciais para construção dos aspectos socioculturais da comida na cultura baiana. O segundo artigo “*Aproximación al análisis de lo alimentario y nutricional desde la perspectiva de alimentación real*,” apresenta a influência da industrialização que tem ofertado produtos ultra processados e que tem determinado implicações negativas sociais, culturais, econômicas e no meio ambiente e tem propiciado distanciamento entre o ser humano e o alimento.

São publicados ensaios que tratam sobre as políticas públicas. “*Alimentos Ultraprocessados e seus riscos à cultura alimentar e à saúde*”, que aponta como a substituição das dietas tradicionais têm determinado impactos negativos sobre a saúde, segurança alimentar e o meio ambiente e que, para a superação desta situação, é preciso fortalecer a cultura alimentar local; “*Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil: ontem, hoje e o amanhã*” que traz a reflexão sobre as políticas de alimentação e nutrição no Brasil, desde 1930, e destaca os percalços políticos

vividos pelo país até a consolidação em 2006, e regulamentação apenas em 2010 como direito social e analisa os rumos e avanços da Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil.

Foi publicado o ensaio com o tema “*Sistemas Alimentares, o cozinhar, o comer e a cultura*”, que aborda a importância de compreender os sistemas alimentares contemporâneos e sua influência no cozinhar e no comer na sociedade atual em que a adoção da agroecologia, e o estabelecimento de políticas que devem orientar para sistemas alimentares social e ambientalmente sustentáveis. E o ensaio sobre “*Feijão fradinho nos ensinando sobre a paciência*”, reflete sobre os saberes ancestrais de povos de religiões de matriz africana sobre a partilha dos alimentos como expressão cultural para compartilhar memórias e identidades do nosso comer à mesa.

Finalmente, nesta edição comemorativa dos dez anos de existência do Programa de Alimentação, Nutrição e Cultura da Gerência Regional de Brasília da Fundação Oswaldo Cruz, os artigos e ensaios podem revelar a vocação deste programa atuar de forma interdisciplinar por meio de várias afiliações institucionais e regionais no país e por meio da cooperação internacional para promover a compreensão da complexidade da alimentação humana.

*Denise Oliveira e Silva*  
*Flavia Tavares Silva Elias*  
*Erica Ell*  
**Editoras**