

EDITORIAL

Andréa Carla Mendonça de Souza Paiva
@andreamendonca12

A publicação de cada número da Arquivos Periódicos de Alimentação é uma grande comemoração, sejam em razão das dificuldades enfrentadas para manter um periódico científico sem incentivos financeiros, seja em decorrência de fatores alheios que comprometem a continuidade do trabalho. Este número não é diferente, estamos comemorando a vida, sim, em um momento difícil em que vivenciamos a epidemia COVID19, parece contraditório celebrarmos a vida, mas é isso que faço neste número. Celebro a vida e o legado dos colegas que partiram em decorrência da COVID19, a passagem deles aqui na terra não foi em vão. Assim, este volume é uma homenagem àqueles que nos são caros e não estarão mais conosco em vida, é com eles e por eles que a Arquivos Brasileiros de Alimentação retorna.

A ABA agora está oficialmente com a parceria da Editora Ibero-americana de Educação, que representada pelo editor Prof. Dr. Anderson Santos Cruz (Faculdade de Ciências e Letras da UNESP), foram estabelecidos vários objetivos, sendo o de maior importância, alcançar os parâmetros adequados para avaliação da qualidade.

Neste contexto, a ABA está sendo totalmente reestruturada no que diz respeito aos seguintes parâmetros:

- a) Reorganização do corpo editorial;
- b) Integridade do processo de avaliação dos artigos;
- c) Aumento e manutenção da periodicidade regular, passará de semestral para quadrimestral;
- d) Estabelecimento de padronização aceita internacionalmente;
- e) Utilização de processos gráficos e ferramentas digitais adequadas para apresentação correta, rápida e eficiente;
- f) Estabelecer uma comunicação eficiente entre editores, avaliadores, pesquisadores e leitores.

Para alcançarmos os objetivos estabelecidos contamos com você, pesquisador, seu apoio será imprescindível para alcançarmos os índices de avaliação.

Assim, pedimos que continue submetendo seus artigos na ABA, seja você também o nosso grande parceiro.

Neste volume da Arquivos Brasileiros de Alimentação contamos com autores especiais que compreenderam nosso processo de reorganização e aguardaram pacientemente a publicação, meu agradecimento especial a vocês.

O artigo **“Ingestão dietética de usuários de um centro de atenção psicossocial (CAPS)”** das autoras Renata da Conceição Silva Chaves, Eliane de Abreu Soares e Odaleia Barbosa de Aguiar apresentam uma excelente pesquisa sobre o consumo dietético e percentual de alimentos processados por pessoas atendidas em um CAPS do município do Rio de Janeiro. A população com transtornos mentais no Brasil precisa de pesquisadores como elas, que vão em busca de conhecer como está a alimentação deste grupo, tendo em vista que a alimentação saudável é fator essencial no tratamento dos transtornos mentais, tendo em vista que pode auxiliar na recuperação da saúde mental.

O segundo artigo **“Uso terapêutico e importância nutricional do óleo e da polpa do pequi”** dos autores Meire Cíntia Rodrigues, José Antonio de Cruz Souza Ramos e Martha Elisa Ferreira de Almeida, apresentam uma pesquisa sobre a importância da utilização do pequi, fruto do bioma cerrado (reconhecido como um dos maiores hotspots de biodiversidade global). O óleo do pequi tem sido aplicado no tratamento de gripes, bronquite, asma, melhora do funcionamento gastrointestinal. Por outro lado, o fruto é rico em antioxidantes, lipídeos, vitaminas e minerais. Os autores enfatizam a importância de mais divulgação sobre os benefícios do pequi.

O terceiro artigo **“Formulação láctea a base de flocos de abóbora com adição de inulina: efeitos nutricionais e morfologia intestinal de ratos”** dos autores Andréa Carla Mendonça de Souza, Alda Verônica Souza Livera, Samara Alvachian Cardoso Andrade, Silvana Magalhães Salgado, Alex Benício da Silveira e Nonete Barbosa Guerra. O objetivo foi estudar os efeitos nutricionais e morfologia de ratos utilizando uma formulação láctea à base de flocos de abóbora e inulina. O artigo é um desdobramento da tese de doutoramento na Universidade Federal de Pernambuco desta editora que escreve.

E por último, o artigo “**Gastronomia, saber, sabor e inovação: estudo de caso do prato revirado**” dos autores Liziane Cassia Carlesso, Maria Regina Martinazzo, Simone Maria Cervini, Claudio Alcides Jacoski e Rodrigo Barrichello, neste trabalho parte de uma ação de projeto de extensão, Patrimônio Gastronômico. Aplicando o saber, o sabor e a inovação, os autores desenvolveram um prato utilizando ingredientes tradicionais das 4 etnias que influenciaram a gastronomia do Oeste de Santa Catarina. É um trabalho de valorização, resgate e empenho na preservação da cultura de povos que ajudaram a construir o Brasil. É a Universidade cumprindo o seu papel de produzir conhecimento e divulgar para a população através de ações que fomentem a ciência de forma séria, responsável, consistente e ativa.

Finalizo este editorial reforçando a importância dos periódicos científicos no processo de comunicação da ciência. São veículos que promovem a difusão do que é produzido pelos pesquisadores. Mas para atingirmos diferentes públicos é importante estarmos também nas redes sociais, usando linguagem menos formal, mas que apresente seriedade, responsabilidade e ao mesmo tempo promova o intercâmbio da informação científica para a sociedade.

É com tal proposta de aproximação com o público que estamos no Facebook, com a página Arquivos Brasileiros de Alimentação, que também está em processo de atualização. E no Instagram como @abarural. Nos perfis das redes sociais da ABA, serão apresentados breves resumos dos artigos e os perfis das redes sociais dos autores, caso seja de interesse a divulgação. Nas redes sociais também serão publicadas informações sobre eventos, cursos etc. Assim, peço a você, que está lendo este editorial, por favor, siga e compartilhe os perfis da revista, vamos ajudar a mostrar os trabalhos dos cientistas ao mundo.

A última informação e não menos importante, diz respeito a identidade visual da ABA, que antes a cada número era uma capa diferente, a partir de agora terá uma única capa, tudo com o objetivo de economizar no processo de edição e assim, viabilizar o processo de continuidade da revista.

Até a próxima edição!