



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO

CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE - CCBS

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SEGURANÇA ALIMENTAR E
NUTRICIONAL - PPGSAN

**MULHERES SEMEANDO SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: UMA
PROPOSTA DE ANÁLISE DAS CADERNETAS AGROECOLÓGICAS SEGUNDO
OS PRINCÍPIOS E AS RECOMENDAÇÕES DO GUIA ALIMENTAR PARA A
POPULAÇÃO BRASILEIRA**

Rio de Janeiro

2021

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO

CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE - CCBS

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SEGURANÇA ALIMENTAR E
NUTRICIONAL - PPGSAN

VANESSA DE SOUZA SILVA DE ALMEIDA

**MULHERES SEMEANDO SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: UMA
PROPOSTA DE ANÁLISE DAS CADERNETAS AGROECOLÓGICAS SEGUNDO O
GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Segurança Alimentar e Nutricional (PPGSAN) do Centro de Ciências Biológicas e da Saúde (CCBS) da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO) como requisito para obtenção do grau de Mestre em Segurança Alimentar e Nutricional.

Profª. Dra. Vanessa Schottz Rodrigues
Orientadora

Rio de Janeiro

2021

Catálogo informatizada pelo(a) autor(a)

A447 Almeida, Vanessa de Souza Silva de
MULHERES SEMEANDO SEGURANÇA ALIMENTAR E
NUTRICIONAL: UMA PROPOSTA DE ANÁLISE DAS CADERNETAS
AGROECOLÓGICAS SEGUNDO O GUIA ALIMENTAR PARA A
POPULAÇÃO BRASILEIRA / Vanessa de Souza Silva de
Almeida. -- Rio de Janeiro, 2021.
82f.

Orientadora: Vanessa Schottz Rodrigues.
Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do
Estado do Rio de Janeiro, Programa de Pós-Graduação
em Segurança Alimentar e Nutricional, 2021.

1. Mulheres e Agroecologia. 2. Segurança
Alimentar e Nutricional. 3. Guia Alimentar para a
População Brasileira. 4. Alimentos da
Sociobiodiversidade. I. Rodrigues, Vanessa Schottz,
orient. II. Título.

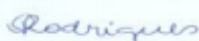
VANESSA DE SOUZA SILVA DE ALMEIDA

**MULHERES SEMEANDO SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL:
UMA PROPOSTA DE ANÁLISE DAS CADERNETAS AGROECOLÓGICAS
SEGUNDO OS GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA**

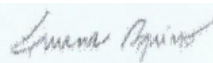
Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Segurança Alimentar e Nutricional (PPGSAN) do Centro de Ciências Biológicas e da Saúde (CCBS) da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO) como requisito para obtenção do grau de Mestre em Segurança Alimentar e Nutricional.

Aprovado em 30/04/2021.

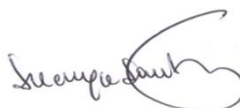
BANCA EXAMINADORA



Profª Dra Vanessa Schottz Rodrigues – Orientadora
PPGSAN/Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro – UNIRIO



Profª Dra Luana Aquino
PPGSAN/Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro - UNIRIO



Profª Dra Suenya Santos da Cruz
Universidade Federal Fluminense - UFF

AGRADECIMENTOS

Primeiramente, agradeço a Deus por ter chegado até aqui. Pela força e saúde para poder vivenciar esse momento em meio a todos os acontecimentos e em um cenário de pandemia. Fazer mestrado foi um desafio, agora fazer mestrado em uma pandemia, acho que ninguém poderia imaginar.

Ao Ramon, meu namorado e o amor da vida. A pessoa com quem eu mais compartilho minhas dúvidas e inseguranças. Obrigada por ser minha força, por acreditar em mim, me ouvir, me incentivar nas minhas escolhas e por toda ajuda ao longo do processo de análise do banco de dados, quando eu já estava cansada por ser uma etapa muito demorada e você me ajudava a terminar, rever item por item e não desistir. Eu amo você!

À minha família, em especial minha mãe Ana Paula, minha avó Nadia e tia Luciana, por sempre investirem na minha educação e serem exemplo de força e determinação. Com vocês aprendi a batalhar por tudo que queremos conquistar. Minha família é composta predominantemente por mulheres, daquelas que vão à luta e correm muito atrás do que desejam. Aproveito também para agradecer ao meu padrasto Claudio, que sempre compartilha suas experiências de vida. Família, vocês todos me inspiram, deixo aqui meu muito obrigada. Amo vocês!

Às minhas amigas, agradeço na figura da Juliana, que além de ser minha amiga desde o maternal, escolhi para ser minha irmã na vida e hoje em dia também é minha sócia no ateliê que trabalhamos. Segurou a “barra” em todos os momentos que precisei me ausentar, seja por questões de saúde quando peguei o COVID-19 ou por questões de necessidade pelas demandas do mestrado. Além de ter sido meu ombro amigo, me dado apoio e me escutado em todos os meus desabafos, choros e lamentações. Sempre valorizando o que eu estava fazendo, dizendo o quanto acreditava em mim e me admirava. Sem você, teria sido bem mais difícil. Eu te amo.

Aos meus colegas de turma, por tanta troca. Poder fazer parte da primeira turma de Mestrado Profissional em Segurança Alimentar e Nutricional me deixou um tanto quanto insegura por estar na condição de recém formada em uma turma de gigantes. Essa oportunidade me mostrou quanto essas trocas são fundamentais, poder observar a experiência de vocês e trocar idéias foi incrível. Uma turma tão diversa só poderia dar bons frutos. Vocês

marcaram essa etapa. Agradeço também aos professores e à coordenação do PPGSAN, parabéns pelas conquistas e obrigada pela dedicação ao programa.

À Vanessa, minha orientadora, fica até difícil descrever tamanha a admiração que eu sinto. Além de compartilhar do seu profissionalismo e inteligência, obrigada pelo seu acolhimento. Valeu por ter me mostrado o seu lado humano que consegue ser tão lindo que trás paz em meio a um turbilhão de emoções. Você me ajudou a crescer em todos os sentidos. Me ensinou de forma leve, apoiou e entendeu minhas angústias. Você é muito querida por mim. Jamais vou esquecer sua voz doce me chamando nos áudios: “Oi, Van!”. Obrigada por tudo!

Às mulheres agricultoras do estudo, as mulheres do GT Mulheres da ANA, do CTA-Zona da Mata e de diversas Instituições de Ensino Superior, agradeço na figura da Lilian, pelas trocas durante a oficina, pelo acolhimento ao longo do processo e por permitir que eu fizesse parte de um pouquinho desse projeto enorme, lindo, fruto de muito trabalho e luta. Meus agradecimentos e admiração!

RESUMO

A Caderneta Agroecológica (CA), desenvolvida pelo Centro de Tecnologias Alternativas da Zona da Mata de Minas Gerais (CTA-ZM) e pelo Grupo de Trabalho de Mulheres da Articulação Nacional de Agroecologia (GT Mulheres da ANA), é um instrumento político-pedagógico que visa, por meio do registro sistemático e do monitoramento da produção agroecológica das mulheres, contribuir para dar visibilidade ao seu trabalho produtivo e reprodutivo e mensurar a sua produção e as relações socioeconômicas (autoconsumo, doação, troca ou venda). Este estudo tem como objetivo geral refletir sobre a contribuição das mulheres para a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), a partir dos dados sobre a produção de alimentos registrada por agricultoras da Articulação Nacional de Agroecologia (Rio de Janeiro e São Paulo) na CA. Foi analisado o banco de dados excel que continha os registros efetuados por quarenta e quatro agricultoras no período entre abril de 2017 a fevereiro de 2018. Tendo como base os princípios e as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira, a Portaria Interministerial do MMA e MDS (nº 163/16) e o catálogo “Arca do Gosto” do Movimento Slow Food, foi desenvolvido, em diálogo com a coordenação do GT Mulheres da ANA, um sistema de classificação e codificação da produção registrada nas CAs com as seguintes categorias: i) tipo de produto; ii) grupos alimentares; iii) tipo de processamento (alimento *in natura*/minimamente processado; ingredientes culinários; alimentos processados; alimentos ultraprocessados); iv) preparações culinárias; v) alimentos da sociobiodiversidade; vi) alimentos ameaçados de extinção. Também foi realizada uma oficina com a coordenação do Projeto das Cadernetas Agroecológicas (PCA) para avaliar a aplicabilidade deste sistema de classificação. Ao analisar o banco de dados foi possível identificar cento e noventa e quatro tipos de produtos, dentre alimentos (n=146), mudas e sementes (n=20), plantas medicinais que também são utilizadas como alimentos (n=18), artesanatos (n=7) e plantas medicinais (3). Observou-se a presença de todos os grupos alimentares recomendados pelo Guia Alimentar e que a base da produção é de alimentos *in natura* ou minimamente processados. Foram detectados, ainda, doze alimentos da sociobiodiversidade e seis alimentos considerados em risco de extinção pela Arca do Gosto. Os resultados demonstram que as práticas e a produção das agricultoras agroecológicas registradas nas CAs estão em consonância com os princípios e recomendações do Guia Alimentar e apontam para a importância do trabalho destas mulheres para a garantia da SAN e da conservação da sociobiodiversidade. Em relação ao produto técnico, as participantes da oficina consideraram que o sistema de classificação e codificação da produção será adotado pelo projeto nacional das Cadernetas Agroecológicas (PCA), em especial, no sistema de cadastro eletrônico dos dados das CAs que está sendo desenvolvido em parceria com uma empresa júnior de tecnologia da informação.

Palavras-chave: Mulheres e Agroecologia; Segurança Alimentar e Nutricional; Guia Alimentar para a População Brasileira; Alimentos da Sociobiodiversidade.

ABSTRACT

The Agroecological Handbook (CA), developed by the Center for Alternative Technologies of the Zona da Mata of Minas Gerais (CTA-ZM) and by the Women's Working Group of the National Coordination of Agroecology (GT Mulheres da ANA), is a political-pedagogical tool which aims, through the systematic recording and monitoring of women's agroecological production, to contribute to giving visibility to their productive and reproductive work and to measure their production and socioeconomic relations (self-consumption, donation, exchange or sale). The general objective of this study is to reflect on the contribution of women to Food and Nutritional Security (SAN) based on data on food production recorded by farmers from the National Articulation of Agroecology (Rio de Janeiro and São Paulo) in CA. The excel database was analyzed, which contained the records made by forty-four female farmers in the period between April 2017 and February 2018. Based on the principles and recommendations of the Food Guide for the Brazilian Population, the Interministerial Ordinance of the MMA and MDS (No. 163/16) and the Slow Food Movement's "Ark of Taste" catalogue, a system for classifying and coding production registered in the CAs with the following categories was developed, in dialogue with the coordination of the ANA Women's GT. i) type of product; ii) food groups; iii) type of processing (fresh/minimally processed food; culinary ingredients; processed foods; ultra-processed foods); iv) culinary preparations; v) foods from sociobiodiversity; vi) endangered foods. A workshop was also held with the coordination of the Agroecological Handbook Project (PCA) to assess the applicability of this classification system. By analyzing the database, it was possible to identify one hundred and ninety-four types of products, including foods (n=146), seedlings and seeds (=20), medicinal plants that are also considered foods (n=18), handicrafts (n =7) and medicinal plants (3). It was observed the presence of all food groups recommended by the Food Guide and that the production base is fresh or minimally processed foods. Twelve socio-biodiversity foods and six foods considered at risk of extinction by the Ark of Taste were also detected. The results demonstrate that the practices and production of agroecological women farmers registered in the CAs are in line with the principles and recommendations of the Food Guide and point to the importance of these women's work to guarantee SAN and the conservation of socio-biodiversity. Regarding the technical product, the workshop participants considered that the production classification and coding system will be adopted by the national Agroecological Handbook (PCA) project, in particular, in the electronic registration system of CAs data that is being developed in partnership with a junior information technology company.

Keywords: Women and Agroecology; Food and nutrition security; Food Guide for the Brazilian Population; Sociobiodiversity Foods.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1: Página de anotações da Caderneta Agroecológica	35
Figura 2: Esquema analítico dos registros nas Cadernetas Agroecológicas	38
Tabela 1: Forma de acesso à terra das agricultoras agroecológicas	46
Tabela 2: Forma de acesso à água das agricultoras agroecológicas	47
Quadro 1: Princípios orientadores do GAPB	18
Quadro 2: Microrregiões e organizações que participam do PCA Região Sudeste	34
Quadro 3: Classificação segundo o tipo de produto.	42
Quadro 4: Classificação segundo os Grupos Alimentares	43
Quadro 5: Classificação dos alimentos de origem animal	43
Quadro 6: Classificação dos alimentos segundo o tipo de processamento e preparações culinárias	44
Quadro 7: Alimentos da sociobiodiversidade registrados nas Cadernetas Agroecológicas	44
Quadro 8: Alimentos em risco de extinção registrados nas Cadernetas Agroecológicas	45
Quadro 9: Lista de variedade de alimentos	50
Quadro 10: Lista da variedade de preprações culinárias	53
Quadro 11: Lista de alimentos processados minimamente a partir da variedade <i>in natura</i>	54
Gráfico 1: Distribuição dos tipos de produtos registrados nas CAs	48
Gráfico 2: Distribuição dos principais grupos de alimentos registrados nas CAs	49
Gráfico 3: Distribuição dos alimentos de origem animal registrados nas CAs	50
Gráfico 4: Distribuição dos tipos de processamentos registrados nas CAs	52

LISTA DE SIGLAS E ABREVIACÕES

AARJ Articulação Agroecológica do Rio de Janeiro

ABA Associação Brasileira de Agroecologia

ANA Articulação Nacional de Agroecologia

CA Caderneta Agroecológica

CONSEA Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

CTA-ZM Centro de Tecnologias Alternativas da Zona da Mata

DCNTs Doenças Crônicas Não Transmissíveis

DHAA Direito Humano à Alimentação Adequada

FAO Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação

GAPB Guia Alimentar para a População Brasileira

GT Grupo de Trabalho

IES Instituições de Ensino Superior

ISAN Insegurança Alimentar e Nutricional

LOSAN Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional

ODS Objetivos do Desenvolvimento Sustentável

PAA Programa de Aquisição de Alimentos

PCA Projeto Cadernetas Agroecológicas

PLANSAN Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

PNAE Programa Nacional de Alimentação Escolar

PNSAN Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

QCS Questionário Socioeconômico

SAN Segurança Alimentar e Nutricional

SISAN Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

SUS Sistema Único de Saúde

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	13
2. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA	16
Guia Alimentar para a População Brasileira: um instrumento de articulação da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) com a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN)	16
Classificação NOVA de alimentos adotada pelo GAPB e suas principais recomendações	21
Alimentação Adequada e Saudável deriva de Sistema Alimentar Socialmente e Ambientalmente Sustentável: Conectando o GAPB e Agroecologia	25
Mulheres e agroecologia: os quintais produtivos e a potencialidade das cadernetas agroecológicas	28
3. OBJETIVOS	32
Objetivo Geral	32
Objetivos Específicos	32
4. METODOLOGIA	33
Apresentação do Projeto das Cadernetas Agroecológicas (PCA)	33
Caminhos metodológicos adotados nessa dissertação	37
Desenvolvimento dos Produtos Técnicos	39
Análise dos registros das Cadernetas Agroecológicas e dos Questionários Socioeconômicos	40
5. RESULTADOS E DISCUSSÃO	42
Produto Técnico: Classificação da produção registrada nas Cadernetas Agroecológicas	42
Breve caracterização das agricultoras agroecológicas	45
Análise dos registros nas Cadernetas Agroecológicas	47
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS	57
7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	58
ANEXO A. Formato caderneta agroecológica	66
ANEXO B. Formato página caderneta agroecológica	66
ANEXO C. Lista alimentos da sociobiodiversidade de acordo com a Portaria Interministerial do MMA e MDS n. 163 de 11/05/2016.	67
ANEXO D. Questionário para caracterização do perfil socioeconômico e participação política das agricultoras agroecológicas	79
ANEXO E. Programação da Oficina	94

1. INTRODUÇÃO

A alimentação tem influência na condição de saúde dos indivíduos e é um direito de todos. Logo, ao promover uma alimentação adequada e saudável, observa-se a relação da promoção da saúde com a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). A garantia de ambos é um diálogo intersetorial, pois os fatores determinantes da saúde vão influenciar na condição de SAN. O amplo conceito de saúde não se restringe à condição biológica, se realiza através da garantia da SAN (PINHEIRO, 2005).

A SAN é compreendida como a concretização do “direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e seja ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentável”, de acordo com o artigo 3º da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2006). Ou seja, para alcançar um estado de saúde é indispensável a SAN para que haja a realização da alimentação e nutrição adequadas (ALVES, 2014).

Ao seguir as recomendações e os princípios do Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) objetiva-se que se haja a realização de uma alimentação adequada e saudável (BRASIL, 2014), devendo regular o consumo de produtos industrializados e estimular o consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados, o que leva em conta a sua forma de produção (PAIVA, et al., 2019).

O GAPB é um instrumento que aborda diretrizes, princípios e recomendações de alimentação adequada e saudável, tendo como intuito auxiliar em práticas de educação alimentar e nutricional e apoiar programas e políticas na área da saúde e em outros setores que culminem na garantia da SAN (BRASIL, 2014).

Segundo os princípios do Guia (BRASIL, 2014), a alimentação é mais que a ingestão de nutrientes, deve estar em sintonia com o tempo e deriva de sistemas alimentares socialmente e ambientalmente sustentáveis. Logo, se torna importante o incentivo à alimentação baseada nos valores culturais, com estímulo ao consumo de alimentos saudáveis e regionais (PÉREZ, et al., 2012). Assim, a alimentação adequada e saudável leva em conta as dimensões socioculturais e os modernos processos de transformação no campo agroalimentar que impactam na saúde humana e no meio ambiente (PAIVA, et al., 2019).

Por se tratar de um modelo de sistema alimentar socioambientalmente sustentável e despertar processos que visam à valorização da diversidade dos alimentos regionais, dos saberes tradicionais, da autonomia, do acesso, da resistência, a agroecologia joga luzes para uma nova relação com o alimento geradora de saúde em amplo sentido. Nessa perspectiva, “*o alimento é referido como comida de verdade, potencialmente produtiva de significados que extrapolam a função biológica e nutricional*” (GIORDANI, et al.; 2017). Além do mais, uma característica importante da prática agroecológica é a ressignificação das relações de gênero, chamando atenção para a importância do trabalho desenvolvido por mulheres, que carregam aprendizados tradicionais de grande valor cultural (CARDOSO, et al., 2009).

Dessa forma, o Centro de Tecnologias Alternativas da Zona da Mata de Minas Gerais (CTA-ZM) e o Grupo de Trabalho de Mulheres da Articulação Nacional de Agroecologia (GT Mulheres da ANA) desenvolveram, de forma colaborativa, a Caderneta Agroecológica (CA). Trata-se de uma ferramenta metodológica de formação, reflexão e ação política, cujo exercício de utilização revelou o seu potencial enquanto um instrumento político-pedagógico que possibilita o registro e o monitoramento da produção agroecológica das mulheres, reconhecendo inclusive suas contribuições financeiras, que eram por vezes invisibilizadas e parte de um mecanismo que revela relação patriarcal (ALVES et al, 2018).

Ademais, as CAs contribuem para dar visibilidade ao trabalho de mulheres agricultoras, para que se possa mensurar a sua produção, do ponto de vista econômico (monetário e não monetário) e também a diversidade de espécies produzidas (CARDOSO et al, 2009; TELLES, 2018). A diversidade alimentar é um ponto crucial para a agroecologia e também para a SAN. Ambas revelam a importância da conservação, do manejo e do uso da sociobiodiversidade, além do resgate dos saberes tradicionais, que vem se perdendo com a diminuição da variedade de alimentos causada pelo avanço das monoculturas e influenciam nos padrões de alimentação (RIGON et al, 2010).

Esse trabalho objetiva refletir sobre a contribuição das mulheres para a SAN a partir da análise, à luz dos princípios e recomendações do GAPB, sobre a produção de alimentos registrada por agricultoras da Articulação Nacional de Agroecologia (Rio de Janeiro e São Paulo) nas cadernetas agroecológicas.

Em relação ao produto técnico, o trabalho busca desenvolver e aplicar, a partir da interação com o GT Mulheres da ANA e a coordenação do Projeto das Cadernetas um sistema

de classificação e codificação da produção de alimentos registrada nas CAs, tendo como base o Guia Alimentar.

Esse texto está dividido nas seguintes seções: introdução, revisão bibliográfica, objetivo, metodologia, resultados e discussão e conclusão.

2. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

Guia Alimentar para a População Brasileira: um instrumento de articulação da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) com a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN)

A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) surgiu no final da década de 1990, a partir da luta intersetorial de um conjunto de atores de instituições governamentais e não governamentais ligados à alimentação e nutrição. Sua primeira versão teve como objetivo garantir a qualidade dos alimentos que iriam ser consumidos, promover práticas para uma alimentação adequada e saudável e prevenir agravos à saúde, como por exemplo, controlar distúrbios nutricionais (ALVES, 2014). A PNAN ressaltou a importância do cuidado ao olhar para a alimentação e a nutrição como estratégias de promoção à saúde e prevenção de agravos, reconhecendo, assim, a SAN como um dos principais condicionantes de saúde. A partir da implementação da PNAN, diversos desdobramentos surgiram, dentre eles, a construção da agenda de promoção da alimentação adequada e saudável a partir da formulação da primeira edição do Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) (RECINE et al., 2011).

A primeira edição do GAPB foi lançada em 2006 e seus principais referenciais teóricos estabeleciam a relação entre alimentos, grupos de alimentos e determinados nutrientes a ocorrência de doenças crônicas não transmissíveis (DCNTs). Ao estabelecer-se essa relação, podem ser geradas diretrizes focadas em nutrientes isolados ou outros componentes dos alimentos e surgimento de doença, em detrimento dos saberes tradicionais, alimentos e refeições repletos de significados históricos, sociais e culturais que influenciam até mesmo nos comportamentos alimentares (FARDET, et al., 2014).

Em função das mudanças no cenário socioeconômico e epidemiológico, entre 2010 e 2011, foi realizado um processo de revisão da PNAN que atualizou as diretrizes dessa política, buscando orientar a organização das ações de alimentação e nutrição no Sistema Único de Saúde (SUS). É importante ressaltar que a atualização da PNAN se deu em um contexto de implementação do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) e da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), instuída pela Lei Orgânica de SAN (Lei 11.346/2006) e regulamentada pelo Decreto nº 7272/2010. Nessa

direção, a PNAN fortalece seu papel na coordenação entre o SUS e o SISAN a partir da sua interface com a PNSAN (ALVES, 2014).

A PNSAN, implementada por meio do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PLANSAN)¹, foi instituída com o objetivo de promover a SAN, além de assegurar o direito humano à alimentação adequada (DHAA) em todo o território nacional, compreendendo o alimento não só como fonte para suprir necessidades biológicas, mas também como símbolo da diversidade e da valorização de cada cultura (BRASIL, 2012).

O I PLANSAN 2012-2015, publicado em 2011, buscou concretizar essa interface com a PNAN a partir da definição de objetivos e metas relacionadas à duas diretrizes da PNSAN ² i) diretriz 3 - “*Instituição de processos permanentes de Educação Alimentar e Nutricional, Pesquisa e Formação nas áreas de SAN e DHAA*”; ii) diretriz 5 - “*Fortalecimento das Ações de Alimentação e Nutrição em todos os níveis de atenção à saúde, de modo articulado às demais ações de SAN*” (BRASIL, 2011).

A atualização do Guia Alimentar para a população brasileira foi definida como uma das metas prioritárias da terceira diretriz da PNSAN e de responsabilidade do Ministério da Saúde (MS) em parceria com as universidades (BRASIL, 2011). Dessa forma, para elaborar as recomendações de modo que atendessem às necessidades da população, refletindo sobre as transformações sociais vividas que impactaram nas condições de saúde e adoecimento, foi

¹ O I PLANSAN estabeleceu metas e objetivos para a PNSAN no período entre 2012-2015 e o II PLANSAN compreende o período 2016-2019. Embora, a LOSAN e o Decreto 7272/10 prevejam a formulação de um plano de SAN a cada quatro anos, o governo Bolsonaro não elaborou o III PLANSAN, além de ter extinguido o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea) e descontinuado ou fragilizado alguns programas e ações previstas na PNSAN.

² São diretrizes da Política e do I Plano Nacional de SAN: i) Promoção do acesso universal à alimentação adequada e saudável, com prioridade para as famílias e pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional; ii) Promoção do abastecimento e estruturação de sistemas sustentáveis e descentralizados, de base agroecológica e sustentáveis de produção, extração, processamento e distribuição de alimentos; iii) Instituição de processos permanentes de educação alimentar e nutricional, pesquisa e formação nas áreas de segurança alimentar e nutricional e do direito humano à alimentação adequada; iv) Promoção, universalização e coordenação das ações de segurança alimentar e nutricional voltadas para quilombolas e demais povos e comunidades tradicionais, povos indígenas e assentados da reforma agrária; v) Fortalecimento das ações de alimentação e nutrição em todos os níveis da atenção à saúde, de modo articulado às demais políticas de segurança alimentar e nutricional; vi) Promoção do acesso universal à água de qualidade e em quantidade suficiente, com prioridade para as famílias em situação de insegurança hídrica e para a produção de alimentos da agricultura familiar e da pesca e aquicultura; vii) Apoio a iniciativas de promoção da soberania alimentar, segurança alimentar e nutricional e do direito humano à alimentação adequada em âmbito internacional e a negociações internacionais e; viii) Monitoramento da realização do direito humano à alimentação adequada (BRASIL, 2011).

necessário ir além de uma visão biologicista, focada principalmente nos nutrientes. Já que a primeira edição do Guia havia sido publicada em 2006 e continha as primeiras diretrizes baseadas em pirâmide alimentar (BRASIL, 2006) e pode-se observar que nutrientes isolados não eram suficientes para explicar toda a relação entre alimentação e saúde (SCRINIS, 2013).

O GAPB foi atualizado e agregou aos estudos epidemiológicos e clínicos, referenciais do campo da sociologia e da antropologia, reconhecendo, assim, o caráter multidimensional da alimentação e as relações estabelecidas a partir das interações sociais (OLIVEIRA, et al., 2020). Ele foi desenvolvido para contribuir com a promoção e a realização do DHAA, além de auxiliar na elaboração de políticas de saúde e programas, com o objetivo de promover a sustentabilidade em todos os aspectos: pessoal, cultural, social, econômico, político e ambiental (LOUZADA, 2019). A versão atualizada e revisada do Guia foi lançada em 2014, tendo sido formulada pela Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição (CGAN/MS) em parceria com o Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde/USP. O Guia possui cinco princípios orientadores (quadro 1) e classifica os alimentos de acordo com a extensão e o propósito de seu processamento³ (BRASIL, 2014).

Quadro 1: Princípios orientadores do GAPB.

1º princípio	Alimentação é mais que a ingestão de nutrientes.
2º princípio	Recomendações sobre alimentação devem estar em sintonia com seu tempo.
3º princípio	Alimentação adequada e saudável deriva de sistema alimentar social e ambientalmente sustentável.
4º princípio	Diferentes saberes geram o conhecimento para a formulação de guias alimentares.
5º princípio	Guias alimentares ampliam a autonomia nas escolhas alimentares.

Fonte: Guia Alimentar para a População Brasileira, 2014.

No GAPB, a recomendação é que a alimentação seja baseada em alimentos obtidos diretamente da natureza, com o mínimo de processamento possível, valorizando as preparações culinárias e os saberes tradicionais (BRASIL, 2014).

O primeiro princípio afirma que como as doenças crônicas atreladas à alimentação existiam e com o passar dos anos vieram aumentando, não se pode associar um nutriente isolado diretamente relacionado de forma consistente a um determinado problema (ALPERS

³ Essa classificação, proposta por Monteiro et al (2016) será discutida na seção 2.2.

et al, 2014). De tal forma, ganhou força a premissa de que os alimentos agem de forma associada no organismo. Notou-se, deste modo, que os efeitos dos nutrientes sobre a saúde resultam da sua combinação com outros componentes e também da interação entre si (HUHN et al., 2015). Ademais, essa combinação é resultado de experiências culturais e evolutivas (JACOBS e TAPSELL, 2013). A forma como os alimentos são produzidos, combinados, elaborados, até o acesso e o consumo geram efeitos na saúde (LEE et al., 2002).

A ciência da nutrição começou a reconhecer que os valores emocionais, simbólicos, culturais, ancestrais, contexto do dia a dia e o histórico dos alimentos e das suas preparações culinárias também possuem importância para a saúde, gerando um olhar mais abrangente ao conceito e ao ato de se alimentar (MINTZ e DU BOIS, 2002). Circunstâncias envolvidas no ato de comer, local, estresse, interação social e dinâmica de vida também impactam em escolhas que podem levar ao maior ou menor consumo de produtos oriundos da indústria alimentícia, o que torna importante avaliar a nutrição para além do campo biológico (COHEN e FARLEY, 2008).

Segundo o próprio GAPB (BRASIL, 2014) podemos observar no Brasil o aumento do número de pessoas com excesso de peso (sobrepeso e obesidade) em todas as faixas etárias, algo que está intimamente relacionado às doenças crônicas não transmissíveis (DCNTs), como por exemplo, diabetes e hipertensão. Essa é a principal causa de morte entre adultos, considera-se que o excesso de peso acomete um em cada dois adultos e uma em cada três crianças brasileiras (BRASIL, 2014). De acordo com o VIGITEL (2019), a frequência de adultos com excesso de peso no Rio de Janeiro e em São Paulo, foi respectivamente, 57,7% e 57,2% (BRASIL, 2019). Assim sendo, o segundo princípio afirma que os guias devem considerar o cenário tanto de evolução da alimentação quanto da condição de saúde da população. As recomendações sobre alimentação devem estar em sintonia com seu tempo e as principais mudanças envolvem a substituição do consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados e preparações culinárias à base desses alimentos por produtos industrializados, o que implica em desequilíbrio na oferta de nutrientes e influencia em uma ingestão excessiva de calorias (BRASIL, 2014).

O comer contemporâneo é marcado pela desvalorização do ato de cozinhar as refeições, chama atenção para o modo de vida atual com flexibilização dos horários das refeições e desvalorização do ato de comer em companhia, como um momento de

socialização e união dos grupos e famílias, além da troca de experiências e por consequência, também desvaloriza a cultura, os alimentos regionais e o prazer por cozinhar. O retorno às práticas alimentares tradicionais é tido como uma estratégia de saúde para regenerar os sistemas alimentares e a sustentabilidade social (OLIVEIRA, et al., 2020).

O terceiro princípio, que será aprofundado na seção 2.3, afirma que uma alimentação adequada e saudável deriva de um sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável. O quarto princípio afirma que os diferentes saberes geram o conhecimento para a formulação de guias alimentares. Não apenas “*estudos experimentais, clínicos, populacionais e antropológicos*” como também os padrões tradicionais de alimentação devem ser levados em conta para elaboração do GAPB (BRASIL, 2014, p. 21). Padrões tradicionais de alimentação (técnicas de produção, combinações e preparações culinárias) são fontes essenciais de conhecimento transmitido ao longo de gerações, estão relacionados com sentimento de pertencimento social e cultural, identidade, gerando a sensação de autonomia e prazer (OLIVEIRA, et al., 2020).

O quinto princípio trata a questão de que guias alimentares ampliam a autonomia nas escolhas alimentares. O indivíduo é o agente produtor da sua saúde e para tal, instrumentos e estratégias de educação alimentar e nutricional são imprescindíveis para apoiar as pessoas a adotarem práticas saudáveis e fortalecerem suas habilidades, além de exigir o cumprimento da SAN e do DHAA (BRASIL, 2014). Ao gerar autonomia, o indivíduo desenvolve o autocuidado e também a capacidade de agir sobre os fatores do ambiente que determinam sua saúde. Porém, a construção dessa autonomia depende tanto do sujeito quanto do ambiente, incluindo a forma de organização da sociedade e suas leis, cultura e o acesso à educação e a serviços de saúde, levando em conta custo, oferta e publicidade (BRASIL, 2014).

Adotar uma alimentação saudável não é meramente questão de escolha individual. Muitos fatores – de natureza física, econômica, política, cultural ou social – podem influenciar positiva ou negativamente o padrão de alimentação das pessoas. O custo mais elevado dos alimentos minimamente processados diante dos ultraprocessados, a necessidade de fazer refeições em locais onde não são oferecidas opções saudáveis de alimentação e a exposição intensa à publicidade de alimentos não saudáveis (BRASIL, 2014, p. 22).

Nesse sentido, Burity (2010) destacou a importância da promoção do consumo de alimentos produzidos localmente como referência da cultura alimentar da comunidade. Percebe-se, portanto, a modificação para uma concepção ampliada no modo de se pensar na alimentação e nutrição para além do nutriente, sendo vista também como um direito humano com questões sociais, culturais, ambientais e emocionais envolvidas no ato de comer, já que uma alimentação adequada caminha em conjunto com a sustentabilidade ambiental sendo baseada em práticas agroecológicas que levem em conta a soberania alimentar (PAIVA, et al., 2019).

Classificação NOVA de alimentos adotada pelo GAPB e suas principais recomendações

A fundamentação teórica e a caracterização dos grupos de alimentos definidos pela classificação NOVA foram propostas pela equipe do Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (NUPENS), detalhadas, primeiramente, no ano de 2009 e, desde então, vem sendo aprimorada (MONTEIRO et al., 2010). Para embasar a elaboração da classificação, inquéritos dietéticos, pesquisas de orçamento familiar, visando analisar características da alimentação brasileira e dados sobre vendas de alimentos de diversos países foram avaliados e demonstraram a associação entre ultraprocessados e as várias situações danosas à saúde, como síndrome metabólica, problemas com excesso de peso, hipertensão, dentre outras comorbidades que representam consequência das práticas alimentares reais de parcela da população (LOUZADA, 2019).

NOVA é uma classificação que agrupa os alimentos segundo a extensão e o propósito do processamento a que são submetidos. O processamento de alimentos, tal como entendido por esta classificação, envolve processos físicos, biológicos e químicos que ocorrem após a colheita do alimento ou, de modo mais geral, após a separação do alimento da natureza e antes de que ele seja submetido à preparação culinária, ou antes do seu consumo quando se tratar de produtos processados totalmente prontos para consumo. Portanto, os procedimentos empregados na preparação culinária de alimentos nas cozinhas das casas ou de restaurantes, incluídos descarte de partes não comestíveis, fracionamento, cozimento, tempero e combinação do alimento com outros alimentos, não são considerados processamento e, assim, não são levados em conta pela classificação NOVA (MONTEIRO, et al., 2016, pg. 30).

O primeiro grupo da classificação NOVA diz respeito aos alimentos *in natura*, aqueles que são “*obtidos diretamente de plantas ou de animais e não sofrem qualquer alteração após deixar a natureza*” ou minimamente processados que *são alimentos in natura* que, antes de sua aquisição, foram submetidos a modificações, como os alimentos *in natura* tendem a se deteriorar mais rapidamente, esse tipo de processamento visa aumentar a durabilidade de estocagem e facilitar a variedade de preparação dos alimentos *in natura*, abreviando etapas do preparo (BRASIL, 2014, p. 29).

Segundo o Guia, esses alimentos são base para uma alimentação com maior variedade de nutrientes, saborosa, com respeito a cultura e promovem um sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável. Em sua maioria, são de origem vegetal que atrelado a um consumo controlado de alimentos de origem animal favorecem um sistema alimentar menos estressante para o ambiente e para a biodiversidade. O GAPB também ressalta que a diminuição da demanda por alimentos de origem animal pode contribuir para a redução de emissões de gases de efeito estufa, do desmatamento decorrente da criação de novas áreas de pastagens e do uso intenso de água (BRASIL, 2014).

O segundo grupo trata dos ingredientes culinários processados que são “*produtos extraídos de alimentos in natura ou diretamente da natureza e usados pelas pessoas para temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias*”. São fabricados pela indústria com adição de sal, açúcar ou outro componente culinário que o deixe mais palatável e duradouro (BRASIL, 2014, p. 26). Dessa maneira, o uso de óleos, gordura, sal e açúcar para temperar, misturar e cozinhar os alimentos *in natura* ou minimamente processados deve ser usado de forma moderada, pois podem acarretar problemas de saúde. Eles contribuem para diversificar as preparações e realçar o sabor e “*são produtos alimentícios fabricados pela indústria com a extração de substâncias presentes em alimentos in natura ou, no caso do sal, presentes na natureza*” (BRASIL, 2014, p. 34).

O terceiro grupo da classificação é o de alimentos processados que “*corresponde a produtos fabricados essencialmente com a adição de sal ou açúcar a um alimento in natura ou minimamente processado*”, visando aumentar durabilidade ou modificar o sabor (BRASIL, 2014, p. 26). Embora mantenha a “*identidade básica e a maioria dos nutrientes do alimento do qual deriva, os ingredientes e os métodos de processamento utilizados na fabricação*

alteram de modo desfavorável a composição nutricional” e seu consumo deve ser limitado (BRASIL, 2014, p. 38).

Já o quarto grupo é o de ultraprocessados, que consiste em “*produtos cuja fabricação envolve diversas etapas e técnicas de processamento e vários ingredientes, muitos deles de uso exclusivamente industrial*” (BRASIL, 2014, p. 26). Há ingredientes que estão presentes somente em alimentos ultraprocessados, aditivos, substâncias que não são comuns que visam até mesmo ocultar alguma sensação desagradável ao paladar. O principal objetivo é o fácil acesso, baixo valor, tamanhos gigantes das embalagens, hiperpalatabilidade e a praticidade, que favorecem o comer sem atenção e assim o maior consumo, aliada a propagandas envolventes. Sendo assim, as formas de produção, distribuição, comercialização e consumo afetam de modo desfavorável a cultura, a vida social e o meio ambiente.

Processos e ingredientes usados para a fabricação de ultraprocessados são projetados para criar produtos altamente lucrativos (ingredientes de baixo custo, longa vida útil) que podem substituir todos os outros grupos alimentares da classificação NOVA. No entanto, nem sempre, é imediatamente claro quando algum produto alimentício específico é ultraprocessado ou não, como por exemplo os pães e os cereais matinais. Geralmente, a maneira prática de identificar se um produto é ultraprocessado é verificar se sua lista de ingredientes contém pelo menos um item característico do grupo de alimentos ultraprocessados, ou seja, substâncias alimentares nunca ou raramente utilizadas em cozinhas, ou classes de aditivos cuja função é fazer o produto final palatável ou mais atraente (MONTEIRO, et al., 2019).

Segundo Louzada (2019), as intensas alterações nos padrões de consumo alimentar da população são relevantes, já que houve uma progressiva e rápida substituição dos alimentos *in natura* ou minimamente processados e de ingredientes culinários por alimentos ultraprocessados, consequência de diversos fatores, como estilo de vida, praticidade e publicidade, o que contribui como fator de risco para o desenvolvimento de DCNTs. Logo, esse consumo impacta na cultura, já que as marcas e os produtos se tornam iguais em todos os lugares do mundo e são divulgados com enorme apelo midiático. Também impactam na vida social, estando disponíveis para consumo em qualquer lugar, hora e momento do dia, tornando o ato de cozinhar, compartilhar refeições e sentar-se à mesa desnecessários (BRASIL,2014).

Dessa forma, a produção, cada vez maior, e, conseqüentemente o consumo de alimentos e bebidas ultraprocessados passam a ser consideradas como atividades humanas que contribuem para as crises de ordem climática e alimentar, em função da “*degradação e a poluição do ambiente, a redução da biodiversidade e o comprometimento de reservas de água, de energia e de muitos outros recursos naturais*” (BRASIL, 2014, p. 46). Para Monteiro et al (2018), o impacto de produtos ultraprocessados na saúde humana é em si uma crise mundial, a ser confrontada, controlada e revertida.

Por outro lado, o GAPB recomenda fazer dos alimentos *in natura* ou minimamente processados e preparações culinárias a base da alimentação; ao utilizar óleos, açúcar, gorduras e sal para temperar, cozinhar alimentos e criar preparações, deve-se usar em pequenas quantidades; limitar o uso de alimentos processados, consumindo-os, em pequenas quantidades, como ingredientes de preparações culinárias ou como parte de refeições baseadas em alimentos *in natura* ou minimamente processados e evitar produtos ultraprocessados. A regra de ouro é optar sempre por alimentos *in natura* ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados.

Em contraste com alimentos ultraprocessados, alimentos *in natura* ou minimamente processados usualmente precisam ser selecionados, pré-preparados, temperados, cozidos, combinados a outros alimentos e apresentados na forma de pratos para que possam ser consumidos. As habilidades envolvidas com a seleção, pré-preparo, tempero, cozimento, combinação e apresentação dos alimentos são as habilidades culinárias. Dessas habilidades, desenvolvidas em cada sociedade e aperfeiçoadas e transmitidas ao longo de gerações, dependem o sabor, o aroma, a textura e a aparência que os alimentos *in natura* ou minimamente processados irão adquirir e o quanto eles serão apreciados pelas pessoas (BRASIL, 2014, p.112).

De acordo com Oliveira et al (2020), a prática culinária pode se configurar em uma importante estratégia para reduzir o consumo de ultraprocessados, visto que evoca o prazer no ato de preparar, combinar e cozinhar alimentos e de compartilhar as habilidades culinárias com outras pessoas.

Alimentação Adequada e Saudável deriva de Sistema Alimentar Socialmente e Ambientalmente Sustentável: Conectando o GAPB e Agroecologia

Conforme apresentado na seção 2.1, o terceiro princípio do GAPB, estabelece que a realização de uma alimentação adequada e saudável provém de um sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável (BRASIL, 2014). Nesta edição atualizada, o Guia se baseia em uma concepção multidimensional e intersetorial de alimentação adequada e saudável (AAS), assim, estabelecida pela III Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, realizada em 2007:

a realização de um direito humano básico, com a garantia ao acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais dos indivíduos, de acordo com o ciclo de vida e as necessidades alimentares especiais, pautada no referencial tradicional local. Deve atender aos princípios da variedade, equilíbrio, moderação, prazer (sabor), às dimensões de gênero e etnia, e às formas de produção ambientalmente sustentáveis, livre de contaminantes físicos, químicos, biológicos e de organismos geneticamente modificados (BRASIL, 2007, p. 31)

Dessa forma, o Guia reconhece a relação entre a situação alimentar e nutricional da população brasileira com a forma como se estruturam os sistemas alimentares, afirmando ser necessário *“levar em conta o impacto das formas de produção e distribuição dos alimentos sobre a justiça social e a integridade no ambiente”* (BRASIL, 2014, p. 18). Segundo a FAO (2010), os sistemas alimentares envolvem todos os processos relacionados ao ato de se alimentar, desde a produção, processamento, distribuição, preparação e o consumo. Eles podem, tanto ser sustentáveis e se basearem em um modelo de produção agroecológica, tal como podem gerar desigualdades sociais, impactar em doenças crônicas não transmissíveis, afetando nos recursos naturais, na valorização da cultura e na manutenção dos alimentos da sociobiodiversidade.

Nessa direção, o Guia chama a atenção para as mudanças que, ao longo das décadas, vem ocorrendo nas formas de produção, processamento e distribuição dos alimentos e que geram impactos negativos tanto ambientais quanto sociais, comprometendo as oportunidades de trabalho e renda, autonomia dos agricultores, distribuição social de riquezas, proteção dos recursos e da biodiversidade com a produção de alimentos seguros e saudáveis.

No lugar, surgem sistemas alimentares que operam baseados em monoculturas que fornecem matérias-primas para a produção de alimentos ultraprocessados ou para rações usadas na criação intensiva de animais. Esses sistemas dependem de grandes extensões de terra, do uso intenso de mecanização, do alto consumo de água e de combustíveis, do emprego de fertilizantes químicos, sementes transgênicas, agrotóxicos e antibióticos e, ainda, do transporte por longas distâncias. Completam esses sistemas alimentares grandes redes de distribuição com forte poder de negociação de preços em relação a fornecedores e a consumidores finais (BRASIL, 2014, p. 19).

Sendo assim, com a projeção de aumento da população, as nossas atuais formas de produção serão insuficientes no futuro. Em relação a essa questão, Triches (2020, p. 882) adverte que *“as expectativas são que em 2050 já sejamos mais que 9 bilhões de habitantes e que o sistema alimentar se reproduzido nos moldes atuais não dará conta desse incremento, considerando a espoliação dos recursos naturais como água, solo e energia fóssil”*.

No ano de 2015, a ONU apresentou a proposta dos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS), que serviram para demonstrar e chamar a atenção para a necessidade de banir todas as formas de má nutrição e a importância de se investir na melhoria do sistema alimentar visando uma alimentação mais adequada e saudável. Em conjunto, a segunda meta dos ODS visa: acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e promover a agricultura sustentável (HAWKES & POPKIN, 2015).

No Brasil, a PNSAN estabelece, dentre suas diretrizes, a *“promoção do abastecimento e estruturação de sistemas descentralizados, de base agroecológica e sustentáveis de produção, extração, processamento e distribuição de alimentos⁴”* para consolidar circuitos locais de produção, abastecimento e consumo, garantindo acesso regular e permanente a um alimento adequado e saudável com base em práticas promotoras de saúde e que respeite a cultura e o ambiente (CAISAN, 2011, p. 55).

O Guia faz uma interface com essa diretriz da PNSAN, ao reconhecer de forma explícita o papel estratégico da agroecologia para a realização do direito humano à alimentação adequada e saudável, conforme trecho destacado:

⁴ Diretriz 2 da Política e do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

Alimentos de origem vegetal ou animal oriundos de sistemas que promovem o uso sustentável dos recursos naturais, que produzem alimentos livres de contaminantes, que protegem a biodiversidade, que contribuem para a desconcentração das terras produtivas e para a criação de trabalho e que, ao mesmo tempo, respeitam e aperfeiçoam saberes e formas de produção tradicionais são chamadas de alimentos orgânicos e de base agroecológica (BRASIL, 2014, pg. 32).

Maluf et al. (2014) argumentam que, tendo em vista, que o sistema de produção e distribuição pode promover justiça e proteger o meio ambiente ou ameaçar recursos naturais e a biodiversidade, a estruturação de um sistema alimentar sustentável implica fazer e implementar ações intersetoriais que contribuam para: i) fortalecer os circuitos locais de produção e consumo de alimentos; ii) mudar a forma de produção para sistemas sustentáveis, como para modelo agroecológico; diversificar a produção e hábitos alimentares; conservar a biodiversidade; iii) aumentar o acesso de grupos em insegurança alimentar a alimentos regionais; contribuir para o resgate do valor nutricional e cultural desses alimentos; iv) preservar a biodiversidade de cada região e promover a sustentabilidade. Portanto, para estes autores, as alternativas para enfrentar consequências relacionadas ao ato de se alimentar e que envolvem a nutrição, como obesidade, deficiências nutricionais e fome, precisam estar alicerçadas na transformação dos modelos de produção dos alimentos, pensando em todo um sistema alimentar, como na transformação para um modelo agroecológico em detrimento aos modelos de produção em larga escala com concentração de poder.

A agroecologia, segundo Altieri (2012), questiona o modelo agrícola industrial e fornece as bases para o desenvolvimento de uma agricultura sustentável, tendo como eixos centrais o respeito às diversidades locais, a convivência e o manejo sustentável dos ecossistemas e a baixa dependência de insumos externos. No Brasil, a Associação Brasileira de Agroecologia (ABA) define agroecologia como:

Enfoque científico, teórico, prático e metodológico, com base em diversas áreas do conhecimento, que se propõe a estudar processos de desenvolvimento sob uma perspectiva ecológica e sociocultural e, a partir de um enfoque sistêmico – adotando o agroecossistema como unidade de análise – apoiar a transição dos modelos convencionais de agricultura e de desenvolvimento rural para estilos de agricultura e de desenvolvimento rural sustentável (ABA, 2021).

Nessa perspectiva, a agroecologia é considerada como ciência, como prática social que busca transformar a relação do ser humano com a natureza e um movimento enraizado em princípios e valores éticos, tal como igualdade, justiça e solidariedade. Essa construção mais ampla reflete a intensa participação dos movimentos sociais e redes, como a Articulação Nacional de Agroecologia, na construção da agroecologia no Brasil (TELLES, 2018). Para Azevedo (2011) a agroecologia se caracteriza enquanto um movimento sociopolítico:

A agroecologia caracteriza-se como um movimento sociopolítico de fortalecimento do agricultor em busca de sua identidade e raízes culturais e, principalmente, de sua autonomia, poder de decisão e participação ativa no processo produtivo, favorecendo o local como foco de ação (AZEVEDO, et al., 2011, p. 720).

Trata-se, portanto, de um campo interdisciplinar que se constitui em diálogo e interação permanente entre as áreas de conhecimento acadêmicas e populares. Telles (2018) chama a atenção para a importância dos movimentos de mulheres que disputam uma visão de agroecologia enquanto um projeto sustentável de vida baseada em relações justas e sustentáveis entre as pessoas e com a natureza e também comprometida com a vida das mulheres.

Maluf et al. (2014) destacam a importância da agroecologia para a promoção da SAN, à medida que potencializa uma visão abrangente do ato de se alimentar, levando em conta a cultura alimentar, a valorização do mercado local, a biodiversidade, entre outros fatores que culminarão em um alimento com qualidade nutricional agregado a valores sustentáveis.

Portanto, a comida saudável e adequada reconhece que aspectos sociais, ambientais e culturais favorecem a agricultura familiar e orgânica, a Agroecologia, a soberania alimentar e o local como espaço privilegiado de produção alimentar. Ademais, é importante considerar o contexto atual de inserção da mulher no mercado de trabalho, aumento da expectativa de vida, transição nutricional, urbanização e tecnologias no desenvolvimento desse conceito (AZEVEDO, 2014).

Mulheres e agroecologia: os quintais produtivos e a potencialidade das cadernetas agroecológicas

De acordo com Cardoso et al (2009), ao analisarmos o histórico da humanidade em relação à agricultura, os saberes das mulheres eram vistos com pouca credibilidade, ditos até mesmo como crendices, quando, na verdade, carregam aprendizados tradicionais de grande valor cultural e econômico. A vida das mulheres no meio rural se caracterizou pela ocupação de uma posição de subordinação em relação aos homens, acumulando tarefas como domésticas e de cuidados, por vezes naturalizadas como de suas responsabilidades, consideradas até mesmo com um acessório às atividades do homem, podendo ser até menor remunerada em situações similares às realizadas por homens (SILIPRANDI, 2007). Além disso, as mulheres também costumam realizar tarefas voltadas para autoconsumo ou atividades sem remuneração como uma extensão do seu trabalho doméstico (MELO, et al., 2009). Segundo Telles (2018):

Essa questão é histórica, cultural, mas também epistemológica. As diferentes correntes da economia neoclássica se consolidam em um paradigma que tende a atribuir centralidade à produção e à circulação mercantil, obscurecendo o significado dos processos sociais necessários à sustentabilidade humana em sua totalidade. Assim, reforçam a invisibilidade do trabalho doméstico e de cuidados e das atividades para o autoconsumo na dinâmica da economia (TELLES, 2018, p. 3).

Sendo assim, em virtude do papel estratégico que desenvolvem, enfrentando o agronegócio e defendendo valores e lutas em defesa dos territórios, as mulheres desempenham posição fundamental na transformação para modelos agroecológicos, a partir de seus quintais. De acordo com Almada e Souza (2017) os quintais se constituem como importantes espaços de trocas e relações. É um espaço de protagonismo da mulher, onde realizam atividades de plantação, cultivo de espécies da biodiversidade, desenvolvem a manutenção de saberes e dentre outros fatores podem refletir sobre a sua autonomia e o seu papel na geração de renda, manutenção da biodiversidade e na garantia da SAN (JALIL, et al., 2020).

Além disso, entende-se como “*espaço que elas produzem e que se reconhecem como responsável*”, servindo tanto para autoconsumo como para outras relações como venda, doação ou troca. Onde se evita aplicar produtos químicos e por isso, muitos manejos são observados, sendo também espaço de luta e resistência (ALVES et al, 2018). Dessa forma,

“ao se dedicarem aos agroecossistemas, as mulheres têm permitido a existência de uma enorme variedade de sementes, alimentos, plantas medicinais e saberes, garantindo soberania, SAN, saúde e renda para as famílias”, muitas experiências ricas e diferentes manejos são observados (ALVES et al, 2018).

As mulheres têm um conhecimento muito sofisticado do seu próprio sistema agrícola e possuem critérios precisos para determinar as variedades a serem cultivadas. Quando solicitadas a enumerar as características desejáveis para o cultivo dos quintais domésticos, suas respostas revelaram não apenas um complexo processo de tomada de decisão, como também os múltiplos usos e manejos das variedades empregadas. Uma vez que o destino da produção é, antes de tudo, o consumo da família e não o mercado, as mulheres dão destaque ao sabor, à adaptação agroecológica, aos usos culinários e ao valor nutritivo dos alimentos cultivados. Todavia, elas também levam em consideração a produtividade e consideram que as variedades locais se desenvolvem bem nas condições dos quintais (Emily Oakley, 2004, p.38).

Para realizar o registro e o monitoramento da produção agroecológica das mulheres, contribuindo para dar visibilidade ao seu trabalho, mensurar a sua produção, a geração de renda, a presença de diversidade de espécies e as múltiplas destinações dadas a produção (como consumo, doação, troca ou venda), foi desenvolvida uma ferramenta metodológica de formação, reflexão e ação política: a Caderneta Agroecológica (CA). Ela foi desenvolvida, de forma colaborativa, pelo CTA/ZM com as organizações e redes que compõem o GT Mulheres da ANA enquanto uma ferramenta metodológica de formação, reflexão e ação política utilizada durante o programa de formação sobre Feminismo e Agroecologia realizado pelo GT, nos anos de 2014 e 2015.

O exercício de utilização da CA durante esse processo de formação feminista evidenciou o seu potencial enquanto um instrumento político-pedagógico que possibilita o registro e o monitoramento da produção agroecológica das mulheres, contribuindo para dar visibilidade ao seu trabalho, mensurar a sua produção, do ponto de vista econômico (monetário e não monetário) e também da diversidade de espécies e suas múltiplas destinações Foi criada para auxiliar na administração da produção das agricultoras e o exercício de anotação, trouxe uma série de reflexões em diferentes esferas (CARDOSO et al, 2009; TELLES, 2018).

No nível individual, contribuiu para as mulheres reconhecerem seu trabalho e as diferentes formas de opressão e violência vivenciadas no âmbito familiar. No nível organizacional e nos processos de assessoria às mulheres e seus grupos produtivos, provocou mudança metodológica nas abordagens para visibilizar o trabalho das mulheres como fundamental para a transição agroecológica. No nível da rede, tanto do GT Mulheres da ANA, quanto dos demais movimentos e organizações que o compõem, ajudou em relação às ações de incidência política e ampliação e politização do conceito de agroecologia (TELLES, 2018).

De acordo com Ferreira (2016), durante o ano de 2014 e 2015, 141 mulheres agricultoras do território de Pajeú/PE iniciaram as anotações nas CAs enquanto o CTA/ZM selecionou 64 mulheres em 14 municípios da Zona da Mata de Minas Gerais para acompanhar e sistematizar as informações. Resultados iniciais apontaram enorme diversidade biológica dos quintais delas, com 142 espécies, abrangendo hortaliças, plantas medicinais, flores, árvores frutíferas e pequenos animais.

Outros dados das CAs referentes aos quintais dos municípios de Acaiaca, Espera Feliz, Simonésia e Viçosa/MG, apontaram, diversidade de espécies como plantas medicinais que eram destinadas a alimentação, sendo o uso medicinal relatado em segundo lugar. Mostrando como a produção para o próprio consumo também envolve geração de renda (ALVES et al, 2018). Essas experiências, realizadas por mulheres que produzem em seus quintais, tem papel crucial na garantia da SAN, no resgate da cultura alimentar, no autoconsumo, na valorização de alimentos regionais e em uma alimentação adequada e saudável livre de contaminantes (SILVA, et al., 2016).

Apesar disso, ao mesmo tempo em que foi vista a importância do trabalho delas, como principal fonte de renda, elas ainda estão excluídas de alguns circuitos de comercialização (CARDOSO et al, 2009). Sendo assim, evidencia-se a importância do trabalho dessas mulheres para a garantia da SAN de suas famílias e da comunidade, visto que contribuem para a valorização da biodiversidade, manutenção de saberes e práticas tradicionais, além do respeito à cultura, sazonalidade e manutenção de espécies, favorecendo uma alimentação adequada e saudável.

3. OBJETIVOS

Objetivo Geral

- Refletir sobre a contribuição das mulheres para a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), a partir dos dados sobre produção de alimentos registrados por agricultoras da Articulação Nacional de Agroecologia (Rio de Janeiro e São Paulo) nas Cadernetas Agroecológicas.

Objetivos Específicos

- Desenvolver e aplicar, em diálogo com o GT Mulheres da ANA, uma proposta de análise da produção de alimentos registradas por agricultoras na Caderneta Agroecológica à luz dos princípios e recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira;
- Inventariar os alimentos produzidos e processados pelas agriculturas que foram registrados nas cadernetas agroecológicas;
- Identificar, com base na Portaria Interministerial do MMA e MDS n. 163 de 11/05/2016, os alimentos da sociobiodiversidade registrados nas Cadernetas Agroecológicas;
- Identificar, com base no catálogo “Arca do Gosto” desenvolvido pelo movimento “Slow Food”, os alimentos em risco de extinção registrados nas Cadernetas Agroecológicas.

4. METODOLOGIA

Nesta seção apresentamos brevemente o projeto “*Os Quintais das Mulheres e a Caderneta Agroecológica na Zona da Mata de Minas Gerais e nas Regiões Sudeste, Sul, Amazônia e Nordeste: sistematização da produção das mulheres rurais e um olhar para os quintais produtivos do Brasil*”, denominado como Projeto Cadernetas Agroecológicas (PCA), no qual o presente estudo está inserido. Em seguida, explicamos o desenho metodológico das Cadernetas, bem como o processo de coleta e sistematização dos dados. Por fim, detalhamos os passos metodológicos adotados nos âmbitos da presente pesquisa e do desenvolvimento do produto, com base nos objetivos gerais e específicos apresentados na seção 3.

Apresentação do Projeto das Cadernetas Agroecológicas (PCA)

No âmbito nacional, o projeto das Cadernetas Agroecológicas é coordenado pelo Grupo de Trabalho de Mulheres da ANA (GT Mulheres da ANA), o Centro de Tecnologias Alternativas da Zona da Mata de Minas Gerais (CTA-ZM) e pela Universidade Federal de Viçosa (UFV)⁵ e nas regiões conta com a parceria de diversas Instituições de Ensino Superior (IES)⁶. Seu principal objetivo é “*analisar a contribuição das mulheres rurais para a economia familiar e para a reprodução do seu agroecossistema*” (CARDOSO et al, 2019: p.9).

Trata-se de um projeto de pesquisa e extensão que, desde seu início, assume um caráter participativo, sendo todas as suas etapas construídas e executadas em diálogo com diversos movimentos sociais e com organizações de assessoria de âmbito nacional, regional e local. Em nível nacional, o PCA conta com a parceria das seguintes organizações: Rede de Mulheres Empreendedoras Rurais da Amazônia (RMERA), Rede de Mulheres Produtoras do Nordeste (RMPNE), Grupo de Trabalho sobre Gênero e Agroecologia da região sudeste (GT Gênero e Agroecologia), GT Mulheres da Articulação de Agroecologia do Rio de Janeiro e o Movimento de Mulheres Camponesas (MMC). Os objetivos e o desenho metodológico do

⁵ Programa de Pós Graduação em Extensão Rural.

⁶ Universidade Federal Rural do Pernambuco (UFRPE), Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade (CPDA) da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), Universidade Federal Fronteira Sul (UFFS), Universidade Federal do Rio de Janeiro (Campus Macaé) e Fundação João Pinheiro/MG (FJP).

PCA foram construídos de forma participativa em um Seminário Nacional realizado no município de Viçosa.

O processo de definição dos grupos que participam do PCA envolveu a realização de uma oficina regional com a participação das organizações/redes que integram o GT Gênero e Agroecologia. Nesta oportunidade foram estabelecidos alguns critérios para a seleção dos grupos e das áreas de abrangência. Por se tratar de um projeto de natureza participativa, foi necessária a disponibilidade de alguma organização, rede ou movimento para acompanhar o preenchimento das cadernetas pelas agricultoras e a manifestação de interesse por parte dos grupos/coletivos de agricultoras.

Quadro 2: Microrregiões e organizações que participam do PCA Região Sudeste⁷.

UF	Microrregiões	Organizações de referência para o acompanhamento
MG	Região Metropolitana de Belo Horizonte	- REDE Intercâmbio de Agroecologia - AUE – Núcleo de Agroecologia da UFMG
MG	Norte de Minas	- FETAEMG - Centro de Agricultura Alternativa do Norte de Minas (CAA/NM) - Coletivo de Mulheres Organizadas do Norte de Minas (CMONM) - Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST)
RJ	Metropolitana e Serra Mar (Casimiro de Abreu)	Grupo de Trabalho de Mulheres da Articulação de Agroecologia do Rio de Janeiro (GT Mulheres da AARJ)
SP	Vale do Ribeira	SOF (Sempre Viva Organização Feminista)
	Jaboticabal	Instituto Federal de Matão

Fonte: TELLES (2018).

A CA foi desenvolvida como uma ferramenta para ser apropriada pelas agricultoras, tendo um formato de um caderno em espiral, que pode ser pendurado em local de fácil acesso para garantir a agilidade na anotação das informações pelas próprias mulheres (Anexos A e B). Cada página da CA (Figura 1) está organizada por quatro colunas, referentes à destinação da produção (consumo, doação, troca e venda). As agricultoras são orientadas a anotar diariamente, indicando o mês de referência, informações referentes ao tipo de produto, à

⁷Inseridas no âmbito do projeto “Desvelando a Economia Invisível das Agricultoras Agroecológicas”.

organizações locais de mulheres para a sistematização da produção das mulheres rurais; 4) Apresentação da metodologia da Caderneta Agroecológica; 5) Distribuição das Cadernetas Agroecológicas e capacitação das mulheres rurais; 6) Preenchimento das Cadernetas Agroecológicas; 7) Animação para manter a anotação cotidiana das Cadernetas Agroecológicas a partir da realização de oficinas; 8) Coleta de dados das cadernetas e tabulação dos dados; 9) Aplicação e envio dos questionários; 10) Aplicação da metodologia do Mapa da Sociobiodiversidade (CARDOSO et al, 2019).

Além da CA, a metodologia do projeto prevê a aplicação de um questionário para a caracterização do perfil socioeconômico e a participação política das agricultoras agroecológicas (Anexo D), que é aplicado individualmente (sem a presença do marido ou companheiro), e do mapa agroecológico e da sociobiodiversidade.

O mapa, elaborado exclusivamente pelas mulheres da casa com o apoio de uma assessora técnica, é uma ferramenta que tem como objetivo visualizar os espaços produtivos nos quais as mulheres estão inseridas e também de reflexão sobre as relações de poder. Após uma caminhada pela sua propriedade, cada agricultora faz um desenho que represente onde vive, os espaços aonde trabalha e tenta descrever todas as espécies (JALIL et al., 2020).

A tabulação das CAs foi efetuada pelas próprias organizações ou redes que apoiaram o processo de aplicação das mesmas. As agricultoras ou assessoras técnicas tiraram foto da CA e enviaram para a pessoa responsável pela tabulação, que confere se a qualidade permite a leitura do que foi anotado e, em caso contrário, pedia-se para repetir a foto.

Os dados coletados foram tabulados numa planilha do Excel disponibilizado para as pesquisadoras e equipes de assessoria técnica durante a capacitação inicial, para serem inseridas as seguintes informações: i) os produtos e suas variedades; ii) o volume de produção estimado pelas agricultoras; iii) valor monetário estimado (em reais).

Durante o processo de tabulação, em caso de dúvidas sobre os nomes de produtos, unidades de medidas, entre outros, quando possível, é feita a checagem com as agricultoras⁹. Em seguida as planilhas com os dados tabulados foram enviadas para a equipe de

⁹ Os tempos verbais estão no presente, porque as cadernetas agroecológicas continuam sendo aplicadas a partir das demandas das organizações, movimento sociais e IES.

sistematização que fez uma leitura minuciosa das informações recebidas. Caso a equipe avalie que a qualidade dos dados precisa melhorar, a planilha é devolvida aos responsáveis pela tabulação para que sejam feitas as devidas correções. Após esse processo, os dados verificados são centralizados em um banco de dados que vai gerando informações a partir das demandas das pesquisadoras (CARDOSO et al., 2019). A partir desses dados, é possível realizar uma caracterização dessas mulheres agricultoras, além de analisar suas contribuições para a SAN.

Caminhos metodológicos adotados nesta dissertação

Ressaltamos a importância da presente dissertação de mestrado profissional estar inserida em um projeto participativo de pesquisa e extensão que envolve um conjunto amplo de organizações e movimentos sociais e IES. Dessa forma, o desenvolvimento e a aplicação de uma proposta de análise dos dados sobre a produção de alimentos registrados pelas agricultoras nas cadernetas agroecológicas com base nos princípios e na classificação adotada pelo Guia Alimentar foi fruto de uma demanda deste Projeto. A seguir apresentamos os passos metodológicos para o desenvolvimento do produto técnico e da pesquisa.

Na Região Sudeste, a pesquisa é coordenada pelo GT Gênero e Agroecologia Sudeste¹⁰ e pelo Programa de Pós Graduação em Extensão Rural da UFV, por meio do projeto “Desvelando a Economia Invisível das Agricultoras Agroecológicas”, aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Viçosa sob o número 69787417.1.0000.5153¹¹.

O levantamento bibliográfico envolveu a leitura e a sistematização de artigos, livros, dissertações e textos que abordavam as temáticas relacionadas a: i) interface entre os princípios e as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) com a agroecologia e a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional; ii) a classificação NOVA

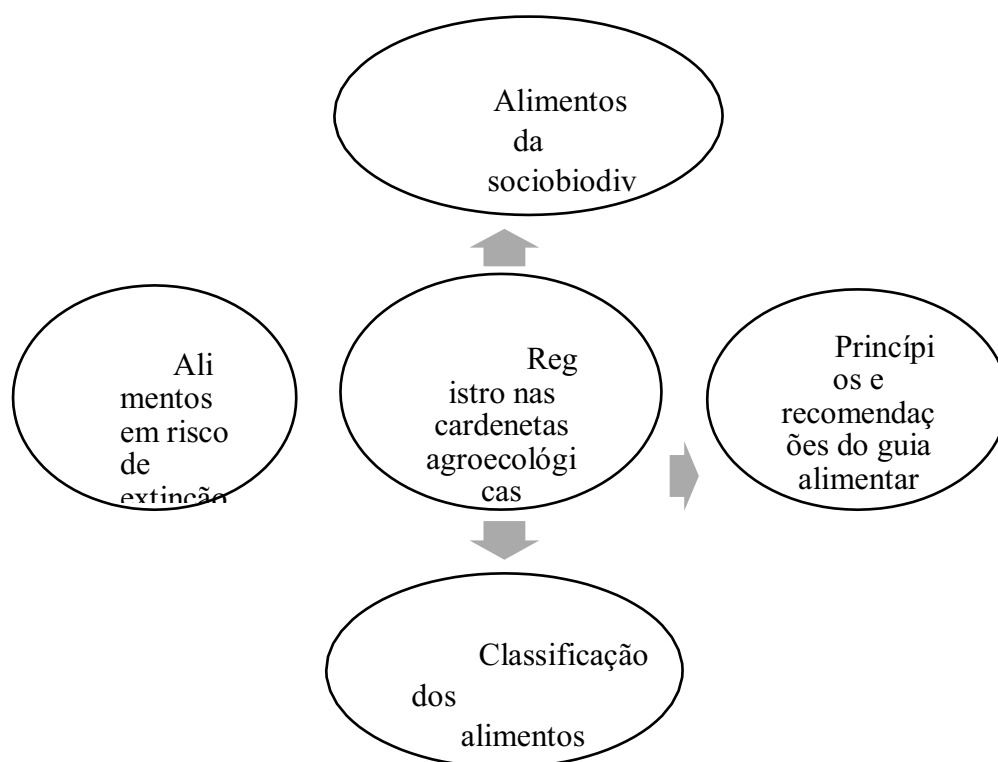
¹⁰O GT Gênero e Agroecologia, criado em 1998, se constitui em um espaço de auto organização que tem como objetivos promover reflexões críticas sobre as situações de desigualdades vivenciadas pelas mulheres agricultoras e sobre a contribuição das mulheres para a agroecologia. Reúne organizações e movimentos sociais da região Sudeste e redes estaduais, como o GT Mulheres e Articulação de Agroecologia do Rio de Janeiro. O Gt Gênero e Agroecologia integra o GT Mulheres da Articulação Nacional de Agroecologia desde sua criação, em 2004 (TELLES, 2018).

¹¹As agricultoras que preencheram as cadernetas e o questionário, analisados nesta dissertação, assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

de alimentos adotada pelo GAPB; iii) ao trabalho desenvolvido pelas mulheres na agroecologia, em especial, nos quintais agroecológicos.

Com base nesse levantamento, foi proposto um esquema de análise (Figura 2) dos registros efetuados pelas agricultoras nas CA, de maneira a possibilitar uma análise sobre a contribuição das mulheres e da produção oriunda dos seus quintais agroecológicos para a SAN.

Figura 2: Esquema analítico dos registros nas Cadernetas Agroecológicas.



Buscamos analisar os registros feitos pelas agricultoras sobre a sua produção à luz de alguns princípios e recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira: i) diversidade de grupo de alimentos e de variedades tendo em vista que alimentação adequada deriva de sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável; ii) alimentação adequada e saudável é mais que a ingestão de nutrientes; iii) importância dos saberes tradicionais ampliando autonomia; iv) disponibilidade de alimentos *in natura* ou minimamente processados e de preparações culinárias a bases destes alimentos.

Desenvolvimento dos Produtos Técnicos

Pautado neste esquema analítico, desenvolvemos um sistema de classificação e codificação dos alimentos a partir de um banco em excel que reúne os dados referentes aos registros de quarenta e quatro Cadernetas Agroecológicas¹² preenchidas no período entre abril de 2017 a fevereiro de 2018 por agricultoras do Vale do Ribeira (28 CA) e Jaboticabal (13 CA) do Estado de São Paulo e Casimiro de Abreu e Magé (3 CA) do Estado do Rio de Janeiro¹³. Embora o número de cadernetas preenchidas por agricultoras do Rio de Janeiro seja de apenas três, há uma expectativa por parte do GT Mulheres da Articulação de Agroecologia do Rio de Janeiro que a análise desses dados poderá fomentar um rico processo de reflexão coletiva e estimular a realização de uma nova etapa do projeto CA com maior número de agricultoras.

É importante ressaltar que a construção desse sistema de classificação se deu em diálogo permanente com a coordenação do PCA e teve como ponto de partida a proposta elaborada no âmbito do Trabalho de Conclusão de Curso intitulado “*Guapuruvu, Orquídea e Perpétua do Brasil: Caracterização, segundo o Guia Alimentar, da produção de mulheres agricultoras registradas na Caderneta Agroecológica*”¹⁴ e as contribuições da banca de avaliação do TCC. Para classificar a produção registrada nas CAs foram definidas e codificadas as seguintes categorias: i) tipo de produto; ii) grupos alimentares; iii) tipo de processamento; iv) preparações culinárias; v) alimentos da sociobiodiversidade, com base na Portaria Ministerial nº 163/2016¹⁵; alimentos em risco de extinção, de acordo com o catálogo mundial Arca do Gosto. Por se tratar de um produto técnico, o sistema de classificação será abordado na seção 5 “Resultados e discussão”.

Em seguida, este sistema de classificação por meio da codificação dos produtos foi aplicado no banco de dados, disponibilizado pela coordenação do PCA, tendo como objetivo identificar possíveis inconsistências e necessidades de ajustes.

¹² O banco de dados em excel foi disponibilizado pela coordenação do Projeto das Cadernetas Agroecológicas.

¹³ Não foi possível utilizar os dados referentes aos grupos de Minas Gerais que participam do projeto, porque os mesmos ainda estão em processo de digitação e sistematização.

¹⁴ VILASSECA, Yasmin Alves. *Guapuruvu, Orquídea e Perpétua do Brasil: Caracterização, segundo o Guia Alimentar, da produção de mulheres agricultoras registradas na Caderneta Agroecológica*. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação). Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2019.

¹⁵ Portaria Ministerial nº 163/2016 publicada conjuntamente pelo Ministério do Meio Ambiente (MMA) e pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS).

A metodologia de desenvolvimento do produto técnico também envolveu a realização de uma oficina com a coordenação do GT Mulheres da ANA e com a equipe de metodologia e de sistematização dos dados do Projeto das Cadernetas Agroecológicas. Na oficina, o sistema de classificação, desenvolvido no âmbito deste mestrado profissional, foi apresentado e discutido com as participantes, tendo como objetivo avaliar o produto e a sua aplicabilidade no sistema de cadastro dos dados das CAs que está sendo desenvolvido a partir de uma parceria do projeto com uma empresa júnior de informática sediada na UFV.

Em função do distanciamento social por conta da pandemia de Covid-19, a oficina foi realizada em formato remoto no dia 29/03/2021, através do aplicativo *Google Meet*. Participaram da oficina dezessete pessoas. A oficina foi dividida em cinco momentos: i) apresentação das participantes; ii) contextualização do GAPB e apresentação dos seus princípios; iii) apresentação da classificação NOVA e dos principais grupos de alimentos adotados pelo Guia Alimentar; iv) apresentação do esquema de análise e do sistema de classificação da produção registrada nas cadernetas v) adoção dessa classificação pelo sistema de cadastro e sistematização dos dados que está sendo desenvolvido pela empresa júnior. O método utilizado foi a exposição dialogada, sendo, dessa forma, assegurados momentos para interação e diálogo sobre o produto.

Análise dos registros das Cadernetas Agroecológicas e dos Questionários Socioeconômicos

Foram analisados os bancos de dados disponibilizados em planilha excel pela coordenação do PCA e que foram gerados a partir da aplicação de vinte e três Questionários de Caracterização Socioeconômica (QCS) e quarenta e quatro Cadernetas Agroecológicas¹⁶.

Embora o número de QCS disponíveis no banco de dados seja inferior ao número de CAs, optamos por analisar os questionários por possibilitar uma breve caracterização das agricultoras, conforme orientação da banca de qualificação. Como pode ser observado no anexo D, o QCS é composto por onze questões, todavia, neste estudo analisamos as informações referentes a cor/raça, tamanho da família, escolaridade, acesso à terra e à água que são apresentadas na seção 5.

¹⁶ O mapa da sociobiodiversidade, instrumento utilizado no PCA, não foi objeto de análise deste estudo.

Em relação aos registros efetuados nas CAs, como o foco deste estudo foi a diversidade produtiva dos alimentos produzidos pelas agricultoras, não consideramos na análise as informações relacionadas à quantidade e ao preço atribuído aos produtos.

Para a sistematização e a análise do banco de dados, procedemos da seguinte forma: elaboração de uma lista com todos os produtos registrados nas CAs; exclusão do que não é alimento; junção dos alimentos com nomenclaturas diferentes em função das especificidades regionais, mas que se referem à mesma espécie (exemplo: aipim, mandioca ou macaxeira); identificação das variedades do mesmo alimento (exemplo: banana prata, banana maçã).

Posteriormente, foi realizada a codificação dos alimentos na planilha conforme o sistema de classificação desenvolvido no presente trabalho. Após a codificação, elaboramos os gráficos através do programa *Microsoft Office Word*. Os resultados foram apresentados e debatidos na oficina.

5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Nesta seção apresentamos o sistema de classificação da produção que foi desenvolvido, a caracterização das agricultoras a partir dos QCS e a análise dos registros efetuados pelas agricultoras nas CAs, buscando refletir sobre a contribuição das mulheres para a SAN.

Produto Técnico: Classificação da produção registrada nas Cadernetas Agroecológicas

a) Tipo de Produto

Essa categoria visa identificar a diversidade produtiva característica do trabalho das mulheres nos quintais, que não se limita a produção de alimentos, mas também envolve mudas e sementes, artesanatos e plantas medicinais. No caso das plantas medicinais, que também podem ser consumidas como alimentos (em especial os temperos e ervas aromáticas), foi criada uma codificação específica. Além de expressar a diversidade produtiva, a codificação da produção no banco de dados facilita a visualização e análise mais específica sobre os alimentos registrados nas CAs.

Quadro 3: Classificação segundo o tipo de produto

Classificação	Código
Alimento	ALI
Planta Medicinal	PMD
Muda e Semente	MUD
Artesanato	ART
Alimento e Planta Medicinal	APM

b) Grupos Alimentares

A partir dessa classificação, buscamos identificar os principais grupos de alimentos, segundo o Guia Alimentar (BRASIL, 2014), que são produzidos pelas agricultoras e registrados nas CAs. Concordando com Alves (2019), incluímos “temperos e ervas aromáticas” em função da importância deste grupo na produção registrada pelas mulheres nas CAs.

Quadro 4: Classificação segundo os Grupos Alimentares

Classificação	Código
Feijão	FEI
Cereal	CER
Raíz e Tubérculo	RTU
Legume e verdura	LVE
Fruta	FRU
Castanha e noz	CNO
Leite e queijo	LTQ
Carne e ovo	CEO
Tempero e erva aromática	TEM

Para valorizar a diversidade de alimentos de origem animal que as agricultoras registraram nas Cadernetas, propusemos a seguinte classificação: laticínios; carne vermelha; carne de ave; pescado; ovo e mel.

Quadro 5: Classificação dos alimentos de origem animal

Classificação	Código
Laticínios	LTQ
Carne vermelha	CVE
Carne de ave	CAV
Pescado	PES
Ovo	OVO
Mel	MEL

c) Grupos de alimentos segundo o tipo de processamento e preparações culinárias

Nesta categoria, os alimentos foram classificados e codificados quanto ao processamento, conforme classificação NOVA adotada pelo GAPB (BRASIL, 2014), quais sejam: i) alimentos *in natura*/minimamente processados; ii) ingredientes culinários processados; iii) alimentos processados; iv) alimentos ultraprocessados.

As preparações culinárias foram incluídas nesse grupo em função da sua relevância nos registros efetuados pelas agricultoras nas cadernetas. Embora, em um primeiro momento, algumas dessas preparações pudessem vir a ser classificadas como alimentos processados, uma vez que os registros não contemplam a lista de ingredientes, a dinâmica de preparo se dá, majoritariamente, no ambiente doméstico. As preparações culinárias são consideradas

“receitas caseiras feitas principalmente com alimentos in natura ou minimamente processados e temperadas com ingredientes culinários processados” (BRASIL, 2019, p. 67).

Quadro 6: Classificação dos alimentos segundo o tipo de processamento e preparações culinárias

Classificação	Código
<i>In natura</i> ou minimamente processado	INA
Ingredientes culinários processados	ICP
Processados	PRO
Ultraprocessados	ULT
Preparação culinária	PRE

d) Alimentos da Sociobiodiversidade

De acordo com o GAPB, uma alimentação adequada e saudável deriva de sistemas alimentares socialmente e ambientalmente sustentáveis, destacando a importância de serem adotadas formas de produção de alimentos que contribuam para a proteção e conservação da biodiversidade (BRASIL, 2014). Dessa forma, foi feita a identificação dos alimentos registrados nas CAs considerados pela Portaria Ministerial nº 163/2016 como espécies da sociobiodiversidade. Em seu artigo 1º, a portaria lista, com base em espécies nativas da flora brasileira, as espécies consideradas da sociobiodiversidade, para fins de comercialização *in natura* ou de seus produtos derivados, no âmbito das operações realizadas pelo Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) nas suas diversas modalidades, pela Política de Garantia de Preços Mínimos para os Produtos da Sociobiodiversidade e pelo Programa Nacional para Alimentação Escolar (PNAE) (Anexo C).

Quadro 7: Alimentos da sociobiodiversidade registrados nas Cadernetas Agroecológicas

Classificação	Código
Sociobiodiversidade	SOC

e) Alimentos em risco de Extinção

A identificação dos alimentos em risco de extinção foi feita com base no catálogo mundial “Arca do Gosto”, desenvolvido pelo movimento “Slow Food”¹⁷, um movimento global presente em mais de 160 países e que reúne consumidores, ativistas, agricultores/as, cozinheiros/as, entre outros. Este movimento atua na defesa da cultura alimentar e da agrobiodiversidade através de campanhas globais que chamam atenção para questões relacionadas à agroecologia, mudanças climáticas, sementes, etc. Neste catálogo são listados os alimentos “*que compõem a sociobiodiversidade e as tradições alimentares locais*” considerados em risco de extinção. De acordo com o Slow Food: “*o objetivo da metodologia da arca do gosto, não é criar um banco das sementes, uma coleção de material genético ou um museu para expor os conhecimentos tradicionais, mas redescobrir e valorizar estes recursos, para apoiar as economias locais*” (SLOW FOOD, 2018, p. 53).

Ao incluir a identificação de alimentos em risco de desaparecimento, que estão sendo produzidos pelas agricultoras e registrados nas CAs, busca-se ampliar a visibilidade sobre a importância do trabalho das mulheres na agroecologia para a SAN.

Quadro 8: Alimentos em risco de extinção registrados nas Cadernetas Agroecológicas

Classificação	Código
Extinção	EXT

Conforme destacado na metodologia, essa proposta de classificação e codificação da produção registrada pelas agricultoras nas Cadernetas Agroecológicas foi apresentada e discutida com a coordenação do GT Mulheres da ANA e com a equipe de metodologia do PCA. De maneira geral, a avaliação das participantes foi bastante positiva, apontando para a importância desse produto técnico para a qualificação dos resultados da pesquisa e sua aplicabilidade no banco de dados de âmbito nacional. As participantes demonstraram enorme interesse em incluir nas oficinas do PCA atividades de formação sobre o Guia Alimentar.

Breve caracterização das agricultoras agroecológicas

Do total de vinte e três mulheres que responderam os questionários socioeconômicos (QCS), treze (13) relataram serem casadas, seis (6) em união estável, duas (2) solteiras, uma

¹⁷ Disponível no site: <https://slowfoodbrasil.org/arca-do-gosto/>

(1) separada e uma (1) viúva. Com relação ao número de filhos: oito (8) mulheres declararam não ter filhos; nove (9) possuem até dois, quatro (4) informaram de três a quatro; duas (2) mulheres têm entre cinco e seis filhos. Com relação a cor, onze (11) se autodeclararam pardas, seis (6) são brancas, quatro (4) pretas e duas (2) amarelas. Já com relação à escolaridade, doze (12) estudaram até o ensino fundamental, nove (9) ensino médio e duas (2) ensino superior.

Em relação ao acesso à terra, a tabela 1 mostra que 65% (n=15) das agricultoras informaram ter terra própria, 13% (n=3) cessão, 13% (n=3) comodato, 9% (n=2) arrendamento e 4% (n=1) outra forma de acesso. Atrelado a isso, de acordo com Menezes (2017), mesmo que precariamente, o acesso à terra é fundamental que haja o plantio para as mais variadas destinações.

Tabela 1: Forma de acesso à terra das agricultoras agroecológicas.

Forma de Acesso à Terra		Percentual*
Própria	15	65%
Arrendamento	2	9%
Meação	0	0%
Parceria	0	0%
Cessão	3	13%
Comodato	3	13%
Direito de uso	0	0%
Uso comunitário	0	0%
Crédito fundiário	0	0%
Agrovila	0	0%
Em processo de legalização	0	0%
Terras tradicionais	0	0%
Outra forma de acesso	1	4%
*Rel ativo ao total de agricultoras:		23

Fonte: elaborada pela coordenação do Projeto das Cadernetas Agroecológicas e apresentada durante o Seminário Nacional de Pesquisa.

Além do mais, para garantia do plantio, da soberania alimentar, do direito de decidir sobre o que se produz e se consome, do DHAA, da SAN e de outras necessidades essenciais, é necessário o acesso à água (MORAIS, 2020). Conforme estudo realizado por Monego et al (2010) com beneficiários do Programa Bolsa Família, em municípios brasileiros, mostrou que a falta de acesso a bens públicos básicos, tais como o esgoto, interferem diretamente nas taxas de insegurança alimentar. Considerada como fomento para produção de alimentos, realização das necessidades diárias, seja de higiene pessoal e doméstica, consumo para saciar sede e

manter equilíbrio eletrolítico, limpeza e preparo dos alimentos, a água é indispensável ao consumo humano (MORAIS et al., 2014; AQUINO et al., 2016). Conforme a Tabela 2, das agricultoras agroecológicas do estudo, 52% (n=12) tem acesso à água através da nascente, 26% (n=6) rio/córrego, 13% (n=3) caixa d'água comunitárias, 13% (n=3) poço artesiano, 9% (n=2) tanques e 4% (n=1) capta água da chuva.

Tabela 2: Forma de acesso à água das agricultoras agroecológicas.

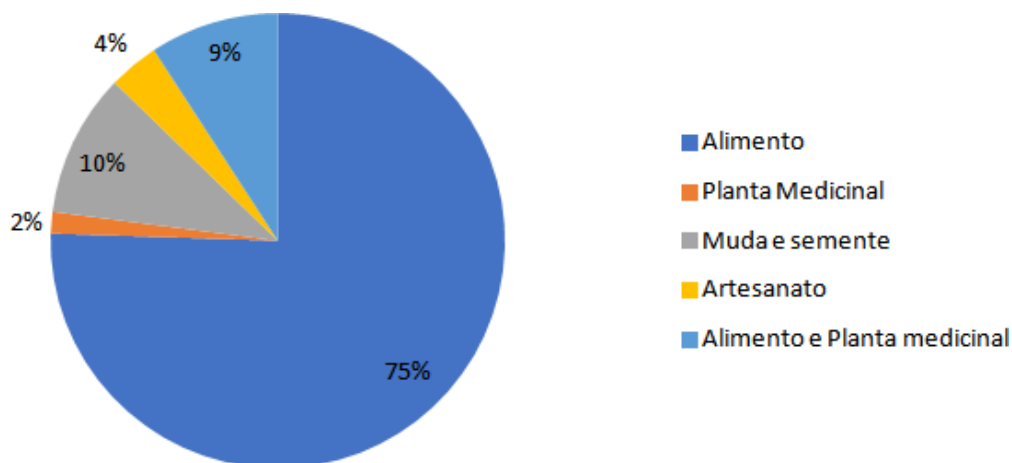
Acesso à água		Percentual*
Poço artesiano	3	13%
Poço semiartesiano	0	0%
Cacimba	0	0%
Nascente	12	52%
Cisterna de beber	0	0%
Cisterna de produção	0	0%
Captação da água da chuva	1	4%
Caminhão pipa	0	0%
Lago ou represa	0	0%
Rio/córrego	6	26%
Veredas	0	0%
Tanques	2	9%
Caixa d'água comunitária	3	13%
Empresa de saneamento público	1	4%
Outra	2	9%
*Rel ativo ao total de agricultoras:	23	

Fonte: elaborada pela coordenação do Projeto das Cadernetas Agroecológicas e apresentada durante o Seminário Nacional de Pesquisa.

Análise dos registros nas Cadernetas Agroecológicas

Foram sistematizadas quarenta e quatro (44) CAs, tendo sido identificados 194 produtos, sem considerar as repetições. Destes, 75% (n=146) foram alimentos, 9% (n=18) plantas medicinais que também são considerados alimentos, 10% (n=20) mudas e sementes, 2% (n=3) plantas medicinais, 4% (n=7) artesanatos (Gráfico 1).

Gráfico 1: Distribuição dos tipos de produtos registrados nas CAs.



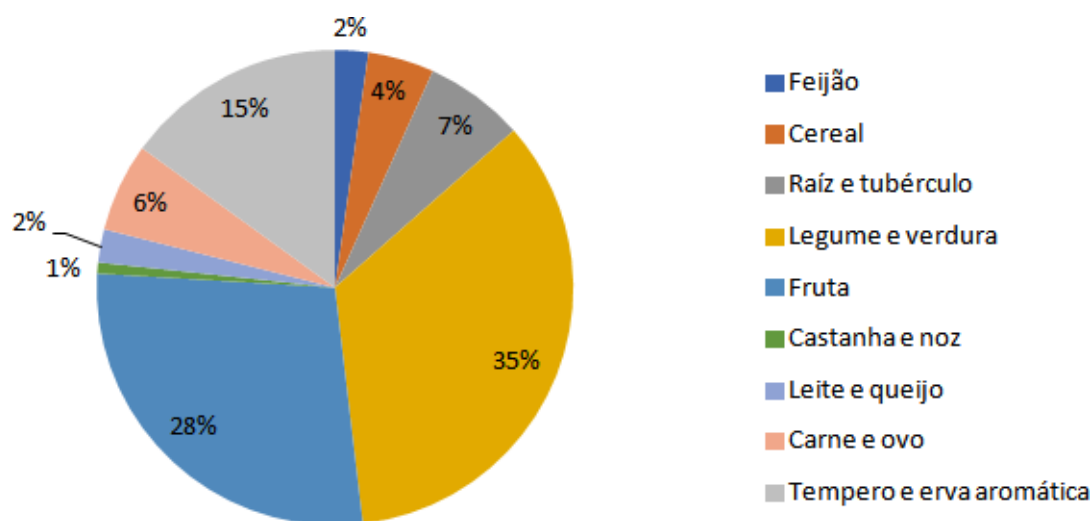
Dando notoriedade à cultura e à diversidade de produtos listados, observamos que o mais presente foi o de alimentos, seguido dos alimentos que também são plantas medicinais (como açafrão, cúrcuma, gengibre, alho e coentro) e das mudas e sementes.

A diversidade da produção apresenta também uma diversidade de usos, entre eles o medicinal e o terapêutico, sendo empregado pelas mulheres no cuidado com a família. Dessa forma as mulheres obtêm uma farmácia viva, conhecimentos e saberes dos usos destas plantas que estão diretamente ligados a aspectos culturais, étnicos, socioeconômicos e da agrobiodiversidade local, pois a cultura alimentar quando associada a culinária local tem a capacidade de manter a identidade de uma comunidade e sua força de reprodução e resistência (JALIL et al., 2019, p. 114).

O Gráfico 2 apresenta a distribuição dos alimentos registrados nas CAs segundo os principais grupos alimentares destacados no Guia Alimentar. Ao todo foram identificados cento e trinta e três¹⁸ (133) alimentos e que estão distribuídos da seguinte forma: 35% (n=46) legumes e verduras, 28% (n=37) frutas, 15% (n=20) temperos, 7% (n=9) raízes e tubérculos, 6% (n=8) carnes e ovos, 4% (n=6) cereais, 2% (n=3) feijões, 2% (n=3) leites e queijos e 1% (n=1) castanhas e nozes. É possível observar que todos os grupos alimentares estão presentes na produção agroecológica dessas mulheres, o que indica a diversidade produtiva.

¹⁸ Neste gráfico foram incluídos apenas os alimentos que se enquadravam nos grupos alimentares presentes no Guia Alimentar, além dos temperos e ervas.

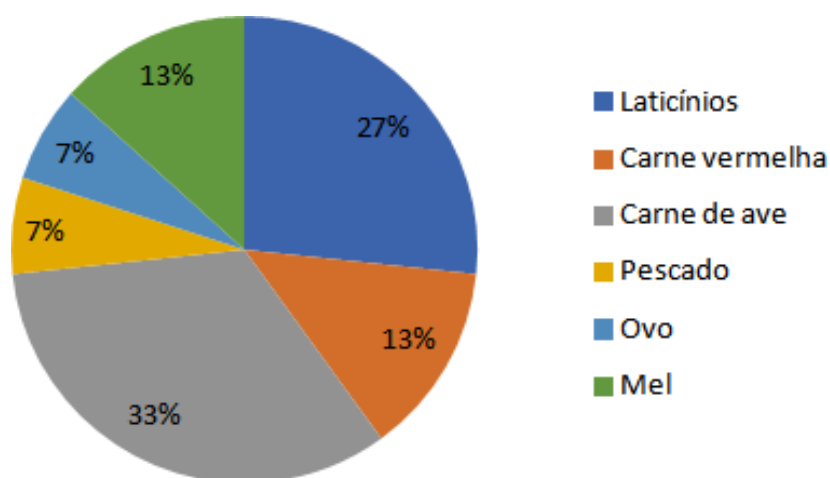
Gráfico 2: Distribuição dos principais grupos de alimentos registrados nas CAs



Ademais, chama atenção a variedade de temperos, como açafrão, alecrim, alevante, alho, cebolinha, cheiro verde, coentro, colorau, cravo, orégano, salsinha, dentre outros. Estes, auxiliam para fornecimento de aroma, sabor, cor e são utilizados para diversas preparações. A utilização deles vai ao encontro com hábitos e tradições regionais, demonstrando que a comida também expressa cultura e os costumes da comensalidade (MORAIS, 2020).

Através do Gráfico 3 podemos observar a diversidade de alimentos de origem animal: 33% (n=5) carnes de aves (frango, galinha, ganso, pato e peru), 27% (n= 4) laticínios, 13% (n=2) mel, 13% (n=2) carne vermelha, 7% (n=1) pescado e 7% (n=1) ovos.

Gráfico 3: Distribuição dos alimentos de origem animal registrados nas CAs.



Embora não houvesse uma recomendação explícita, algumas agricultoras registraram variedades intraespécies nas CAs e que estão listadas no Quadro 9¹⁹, em função da relevância dessa informação que possibilita exemplificar a diversidade produtiva e a conservação da agrobiodiversidade.

¹⁹ Utilizamos no quadro as variedades com a nomenclatura conforme registro feito pelas agricultoras agroecológicas na CA.

Quadro 9: Lista de variedade de alimentos.

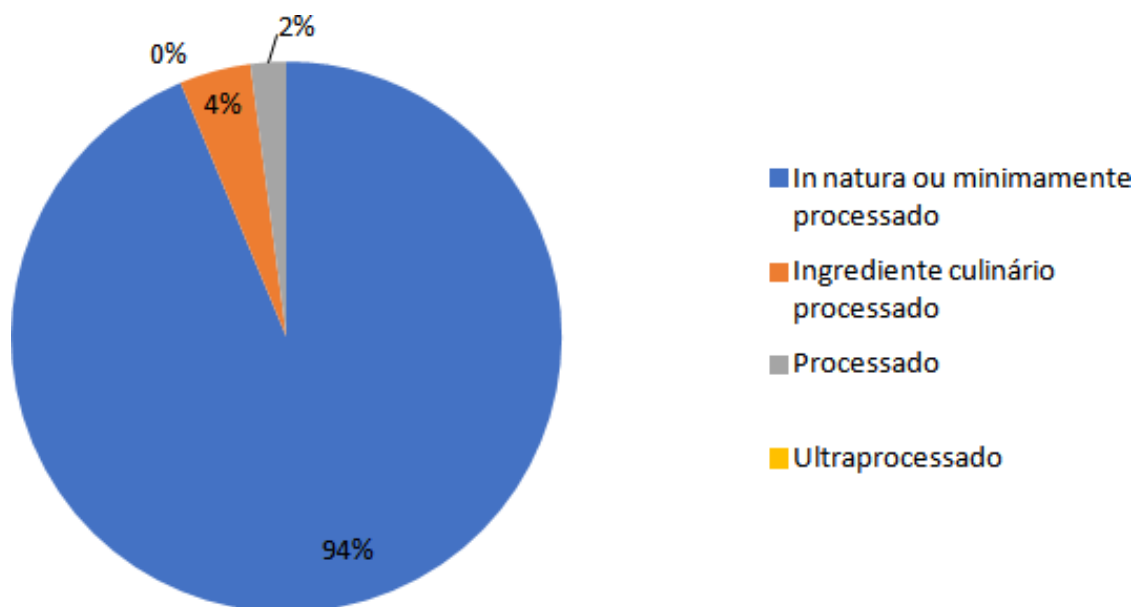
Alimento		Variedade	
Frutas	Banana	Banana Caturra	
		Banana da Terra	
		Banana Maça	
		Banana Nanica	
		Banana Ouro	
		Banana Pacovã	
		Banana Pão	
		Banana Prata	
		Banana S.domingo	
		Banana Santomé	
		Banana Verde	
	Cajá	Cajá Manga	
		Cajá Mirim	
	Laranja	Laranja Bahia	
		Laranja Cristal	
		Laranja Mexirica	
		Laranja Pêra	
	Limão	Limão BH	
		Limão Cravo	
Limão Galego			
Limão Rosa			
Limão Taiti			
Manga	Manga Coquinho		
	Manga Espada		
	Manga Palme		
Vegetal	Feijão	Feijão Andú	
		Feijão Carioca	
		Feijão Verde	
	Pimenta	Pimenta Biquinho	
		Pimenta Cambuci	
		Pimenta Dedo de Moça	
		Pimenta Doce	
		Pimenta Rosa	
	Animal	Pescado ²⁰	Tilápia
			Lambari
Galinha ²¹		Galinha Angola	
		Galinha Caipira	
Ovo		Ovo de Codorna	
		Ovo de Galinha	
		Ovo de Pata	

²⁰ A maioria das agricultoras agroecológicas escreveu peixe, não significa que só tenha tilápia e lambari.

²¹ Assumidos frango na mesma categoria.

O gráfico 4 apresenta a distribuição dos os alimentos registrados nas CAs (com exceção das preparações culinárias) de acordo com a classificação NOVA. Podemos perceber que a base da produção dessas agricultoras é de alimentos *in natura* ou minimamente processados, sendo 94% (n=134), os ingredientes culinários processados correspondem a 4% (n=6) e os processados a 2% (n=3) (Gráfico 2). Dos alimentos *in natura* ou minimamente processados, dez (10) são de origem animal e cento e vinte e quatro (124) vegetal.

Gráfico 4: Distribuição dos tipos de processamentos registrados nas CAs.



Sabe-se que, uma dieta tradicional, baseada em alimentos *in natura* ou minimamente processados, apresentam significativos benefícios à saúde e são protetoras contra as DCNTs (CANELLA, et al., 2014). Em paralelo, a frequência das refeições em conjunto, compartilhadas, está associada ao maior consumo de alimentos saudáveis e menor de ultraprocessados (PEARSON, et al., 2009).

Em relação aos processados, identificamos a necessidade de aprofundar a discussão sobre o que diferencia esses alimentos de preparações culinárias²². De acordo com Menegassi

²² Uma das limitações é que o registro na Caderneta Agroecológica de alimentos beneficiados não inclui a lista com os ingredientes.

et al (2018), ao aplicar um questionário sobre as classificações de alguns produtos para Nutricionistas e estudantes de Nutrição, verificou-se que, em determinados grupos, o GAPB parece não explicar claramente a classificação de certos alimentos e obteve como resultado baixo percentual de acertos antes de realizar um minicurso explicando sobre os graus de processamentos (*in natura* ou minimamente processados, ingredientes culinários, processados e ultraprocessados). Observou-se que a leitura do Guia Alimentar não foi suficiente para aumentar o entendimento e o número de acertos.

Identificamos vinte e uma (21) preparações culinárias, além de suas variedades listadas no Quadro 10. Ainda que possam ter sido utilizados alguns ingredientes processados/ultraprocessados (como margarina), entendemos que estas preparações se baseiam na utilização de alimentos *in natura* ou minimamente processados (baseada nos grupos 1 e 2 do Guia Alimentar) e estão de acordo com o que ele preconiza, derivando de um sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável, gerando conhecimentos e cultura, ampliando autonomia e diversidade alimentar e cultural (BRASIL, 2014).

Quadro 10: Lista da variedade de preprações culinárias.

Preparações culinárias	Doces	Doce de Abóbora
		Doce de Banana
		Doce de Carambola
		Doce de Coco
		Doce de Gengibre
		Doce de Goiaba
		Doce de Jaca
		Doce de Jenipapo
		Doce de Laranja
		Doce de Leite
		Doce de Mamão
		Doce de Manga
		Doce de Pêssego
		Doce sem Açúcar
	Bolos	Bolo de Mandioca
		Bolo de Milho
	Compota	Compota de Jambo
		Compota de Jiló
	Pães	Pão Cará

		Pão Doce
		Pão Integral
		Pão Salgado

Elaboração própria

De acordo com Menegassi et al (2018), panificado é passível de interpretações, como no caso do pão de forma, que pode ser processado ou ultraprocessado, conforme as classificações do GAPB. No caso do pão, registrado nas CAs, assumimos a premissa de que é uma preparação culinária feita pelas próprias agricultoras do presente estudo, com base nas matérias-primas disponíveis em suas propriedades, como por exemplo, para preparação de pão cará.

Nesse sentido, segundo Winkler & Turrell (2010), a compra de determinados alimentos, como vegetais, é maior na residência de famílias que sabem preparar suas refeições tendo o hábito de cozinhar. Em casas onde os indivíduos cozinham com mais frequência, além do fato de consumirem alimentos com mais qualidade nutricional (MILLS et al., 2017; WOLFSON et al., 2020), tende a ser evitado o consumo de ultraprocessados (MACHÍN et al., 2018). Dessa maneira, adultos que possuem o hábito de preparar os alimentos e usam essa habilidade, tem um consumo de ultraprocessados mais reduzido (LAM & ADAMS, 2017). Inclusive, essa prática culinária realizada por responsáveis, impacta positivamente no consumo de crianças ao terem menos acesso às formulações industriais (TANI et al., 2019).

Uma medida recomendada para reduzir o consumo de alimentos e bebidas ultraprocessados consiste em aumentar o consumo de alimentos preparados à mão, resgatando o hábito de cozinhar (ADAMS et al., 2020). Resgatar a comensalidade, o ato de cozinhar, o comer em companhia, com plena atenção, valoriza o ato de comer enquanto uma atividade social, indo em contraposição aos modelos individualizantes propulsionados pela indústria (OLIVEIRA, et al., 2020). Sendo assim, o processamento mínimo apresenta benefícios como o aumento da vida de prateleira (período em que o alimento permanece adequado para consumo) por meio de técnicas que inibem mudanças bioquímicas e microbiológicas (MENEGASSI et al, 2018), sendo importante para a agricultura, pois agrega valor, resguarda valor nutricional, aumenta a variedade de preparações, conforme exemplos do Quadro 11, onde podemos verificar que a partir de um alimento *in natura* podem surgir diversas opções de preparações, resultando em uma variedade de produtos e sabores, além da diminuição de monotonia e eventuais desperdícios.

Quadro 11: Lista de alimentos processados minimamente a partir da variedade *in natura*.

<i>In natura</i>	Minimamente processado
Cana de açúcar	Caldo de cana
Acerola	Suco de acerola
Goiaba	Suco de goiaba
Laranja	Suco de laranja
Banana	Farinha ²³ de banana
Berinjela	Farinha de banana
Ovo	Farinha de casca de ovo
Gengibre	Farinha de gengibre
Inhame	Farinha de inhame
Jiló	Farinha de jiló
Mandioca	Farinha de mandioca
Quiabo	Farinha de quiabo
Pimenta	Pimenta desidratada
Açafrão	Açafrão em pó
Milho	Milho seco
Coco	Coco desidratado

Elaboração própria

Por se tratar de alimentos anotados por agricultoras agroecológicas, não foi encontrada a presença de ultraprocessados, visto que, segundo a conceituação do GAPB, ultraprocessados são formulações industriais feitas inteiramente ou principalmente com substâncias retiradas de alimentos, como óleos, gorduras, açúcar e amido, ou produzidas a partir de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou, ainda, sintetizadas em laboratório, como os corantes, aromatizantes, os realçadores de sabor, entre outros. Logo, por se tratar de uma produção agroecológica não são produtos ultraprocessados, estando de acordo com o que o GAPB preconiza. Sugere-se que a classificação seja feita não somente levando em conta a teoria, mas também a composição, lista de ingredientes e/ou informação nutricional, resoluções sobre normas e padrões e a tecnologia empregada no processamento do alimento, além dos benefícios à saúde.

Dentre os alimentos registrados nas CAs, foi possível identificar que doze (12) são considerados da sociobiodiversidade, de acordo com a Portaria Interministerial do MMA e

²³ Ainda que não tenhamos a lista de ingredientes, assumimos a farinha como alimento minimamente processado.

MDS n. 163/16. São eles: cajú, cará, cupuaçu, goiaba, jabuticaba, jatobá, jenipapo, maracujá, pinhão, pitanga, pupunha e taioba. As variedades cultivadas nos quintais agroecológicos fornecem nutrientes necessários à vida e dão continuidade aos saberes e práticas tradicionais, gerando um legado cultural. Ao guardar sementes produzidas em seus quintais e, até mesmo trocá-las com sua rede de contato, contribuem para conservar a biodiversidade (OAKLEY, 2004).

Além disso, foram identificados seis (6) alimentos anotados pelas agricultoras que de acordo com a Arca do Gosto do movimento *slow food* estão em risco de extinção. São eles: araruta, cara moela, jatobá, jenipapo, pinhão e pitanga. Nos dias atuais, 1.173 espécies da flora Brasileira são ameaçadas de extinção, por conta de diversos fatores, como a expansão de monocultivos (ONU, 2020).

Logo, as mulheres através dessas atividades em seus quintais, que são espaços de agricultura agroecológica contribuem com a produção de alimentos com outro padrão alimentar, feito de forma saudável, livre de agrotóxicos e ao mesmo tempo ocorre a diversificação da produção, contribuindo para manutenção da biodiversidade e o consumo de alimentos diversos em qualidade e quantidade, indo de encontro com a garantia da SAN e manutenção da saúde da população (BRANDENBURG, 2017).

Em estudo realizado com mulheres em seus quintais, descobriram que as variedades locais respondem melhor às práticas alternativas de controle de pragas ou com uso de fertilizantes orgânicos como esterco, compostos, cinzas e folhas dos quintais, revelando que nenhuma faz uso de fertilizantes químicos (OAKLEY, 2004). Nesse sentido, os quintais oportunizam a diversidade alimentar, assim como a preservação da cultura e recursos naturais, as produções desenvolvidas permitem às famílias uma melhor alimentação (SILVA, et al., 2016).

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Através dos resultados do presente estudo, é possível inferir que a produção agroecológica dessas agricultoras contribui para a garantia da soberania e SAN delas e de suas famílias, auxiliando na geração de saúde, estimulando uma alimentação saudável, autonomia, conservação da diversidade, manutenção da cultura, resgate de práticas culinárias e saberes tradicionais. Foi desenvolvida e aplicada uma proposta de análise dos dados sobre a produção de alimentos registrados pelas agricultoras nas CAs com base nos princípios e na classificação adotada pelo GAPB.

Na oficina realizada com a coordenação do GT Mulheres da ANA e com a equipe de metodologia e de sistematização dos dados do Projeto das Cadernetas Agroecológicas, o sistema de classificação desenvolvido no âmbito deste mestrado profissional foi apresentado e discutido com as participantes e será aplicado no sistema de cadastro dos dados das CAs que está sendo desenvolvido a partir de uma parceria do projeto com uma empresa júnior de informática sediada na UFV, ademais está em processo de elaboração um Guia com esses encaminhamentos e propostas. Através dessas análises, observamos que todos os grupos alimentares tiveram representatividade, revelando principalmente a diversidade de alimentos *in natura* ou minimamente processados, além preparações culinárias, alimentos da sociobiodiversidade e em risco de extinção.

Logo, esperamos contribuir para dar maior visibilidade sobre a importância da produção das agricultoras agroecológicas para a SAN, visto que as práticas e a produção agroecológica das mulheres participantes do projeto das CAs vão de encontro dos princípios e recomendações do GAPB. O melhor entendimento desses aspectos pelos indivíduos para além dos profissionais da saúde, pode contribuir para o planejamento de ações e políticas. Portanto, o presente estudo demonstra o potencial do que se é produzido nos quintais e que serve para demonstrar, em ações de formação política com as mulheres, o quanto seu trabalho é importante e envolve a geração e garantia da SAN.

7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABA. **Associação Brasileira de Agroecologia**. Acesso em: 19 abr 2021. Disponível em: <https://aba-agroecologia.org.br/sobre-a-aba-agroecologia/sobre-a-aba/>.

ADAMS, Jean et al. **Public health response to ultra-processed food and drinks**. *bmj*, v. 369, 2020.

ALVES, Kelly Poliany de Souza; JAIME, Patricia Constante. **A Política Nacional de Alimentação e Nutrição e seu diálogo com a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 19, p. 4331-4340, 2014.

ALVES, Luciana et al. **Caderneta agroecológica e os quintais: Sistematização da produção das mulheres rurais no Brasil**. Minas Gerais: Centro de Tecnologias Alternativas Zona da Mata, 2018.

ALPERS, David H. et al. **History and impact of nutritional epidemiology**. *Advances in Nutrition*, v. 5, n. 5, p. 534-536, 2014.

ALMADA, E; SOUZA, M. **Quintais: Memória, Resistência e Patrimônio Biocultural**. Belo Horizonte: Editora UEMG, 2017.

ALTIERI, Miguel. **Agroecologia: bases científicas para uma agricultura sustentável. Agropecuária**; AS-PTA, 2002.

AQUINO, Fernanda Costa et al. **Segurança alimentar e nutricional, hábitos alimentares e condições socioeconômicas na Chapada dos Veadeiros no Brasil Central**. *Segurança Alimentar e Nutricional*, v. 23, n. 2, p. 933-943, 2016.

AZEVEDO, Elaine. **Alimentação saudável: uma construção histórica**. *Simbiótica. Revista Eletrônica*, n. 7, 2014.

AZEVEDO, Elaine de; PELICIONI, Maria Cecília Focesi. **Promoção da Saúde, Sustentabilidade e Agroecologia: uma discussão intersetorial**. *Saúde e Sociedade*, v. 20, p. 715-729, 2011.

BRANDENBURG, Alfio. **Ecologização da agricultura familiar e ruralidade. Agricultura familiar brasileira: desafios e perspectivas de futuro**. Brasília (DF), Brasil: Ministério do Desenvolvimento Agrário, p. 152-167, 2017.

BRASIL. Congresso Nacional. Lei 11.346, de 15 de setembro de 2006. Lei **Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN)**. Brasília, 2006.

BRASIL. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **III Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - por um desenvolvimento sustentável com soberania e segurança alimentar e nutricional**. Relatório final. Fortaleza: Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional; 2007.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. Brasília, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília, DF, 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. **Guia Alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos**. Ministério da Saúde. Brasília, DF, 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. VIGITEL **Brasil 2018: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico: estimativas sobre frequência e distribuição sociodemográfica de fatores de risco e proteção para doenças crônicas nas capitais dos 26 estados brasileiros e no Distrito Federal em 2018**. Brasília, 2019.

BRASIL. **Política nacional de alimentação e nutrição**. Brasília, 2013.

CANELLA, Daniela Silva et al. **Ultra-processed food products and obesity in Brazilian households (2008–2009)**. PloS one, v. 9, n. 3, p. e92752, 2014.

CARDOSO, Elisabeth Maria; RODRIGUES, Vanessa Schottz. **Mulheres construindo a Agroecologia no Brasil**. Revista Agriculturas, v. 6, n. 4, p. 12-16, 2009.

CARDOSO, Elisabeth et al. **Guia metodológico da caderneta agroecológica**. Recife: FIDA, 2019.

CECANE. **Centro colaborador em alimentação e nutrição do escolar da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2016.** Disponível em: http://www.ufrgs.br/cecane/noticias/PNAE-e-especies-brasileiras-da-sociobiodiversidade_22_05_2016_19_51_17. Acesso em: 23 de outubro de 2019.

COHEN, D.; FARLEY, T.A. **Eating as an automatic behavior.** Prev Chronic Dis, v.5, n.1, p.A23, 2008.

CONVENÇÃO DA DIVERSIDADE BIOLÓGICA; UN ENVIRONMENT. **The 6th National Report for the Convention on Biological Diversity.** 29 de abril 2020.

EMENDA CONSTITUCIONAL Nº 90, de 15 de setembro de 2015.

FAO. Organização das Nações Unidas Para Alimentação e a Agricultura. **O estado da Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil: um retrato multidimensional.** Relatório 2014.

FAO. Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura. **Sustainable diets and biodiversity directions and solutions for policy, research and action. Biodiversityandsustainable diets unitedagainsthunger.** Rome: FAO, 2010.

FARDET A, ROCK E. **Toward a new philosophy of preventive nutrition: from a reductionist to a holistic paradigm to improve nutritional recommendations.** Adv Nutr p.430-446, 2014.

FEIDEN, ALBERTO. **"Agroecologia: introdução e conceitos."** Agroecologia: princípios e técnicas para uma agricultura orgânica sustentável. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, p.51-70, 2005.

FERREIRA, A. P. L. **Agricultoras do Pajeú: feminismo e agroecologia no seminário brasileiro.** Revista Pegada, v. 17, n. 1, julho de 2016.

GIORDANI, Rubia; BEZERRA, Islandia; DOS ANJOS, Monica de Caldas. **Semeando Agroecologia e Colhendo Nutrição: Rumo ao Bem e Bom Comer.** Brasília, 2017.

HAWKES, C.; POPKIN, B.M. **Can the sustainable development goals reduce the burden of nutrition-related non-communicable diseases without truly addressing major food system reforms?** BMC Med, v.13, n.143, p.2-3, 2015.

HUHN, S.; KHARABIAN MASOULEH, S.; STUMVOLL, M. et al. **Components of a Mediterranean diet and their impact on cognitive functions in aging.** Front Aging Neurosci, v.7, n.132, p.1-10, 2015.

JACOBS, D.R., JR.; GROSS, M.D.; TAPSELL, L.C. **Food synergy: an operational concept for understanding nutrition.** Am J Clin Nutr, v.89, n.5, p.1543s-1548s, 2009.

JACOBS, D.R., JR.; ORLICH, M.J. **Diet pattern and longevity: do simple rules suffice? A commentary.** Am J Clin Nutr, v.100, p.313s-319s, 2014.

JACOBS, D.R., JR.; STEFFEN, L.M. **Nutrients, foods, and dietary patterns as exposures in research: a framework for food synergy.** Am J Clin Nutr, v.78, n.3, p.508s-513s, 2003.

JACOBS, D.R.; TAPSELL, L.C. **Food synergy: the key to a healthy diet.** ProcNutrSoc,England, v.72, n.2, p.200-206, 2013.

JALIL, Laeticia; SILVA, Luana Cristine; OLIVEIRA, Jannah. **Caderneta agroecológica: A contribuição das mulheres para a soberania e segurança alimentar e conservação da agrobiodiversidade.** Revista Cadernos de Ciências Sociais da UFRPE, v. 2, n. 15, p. 98-125, 2019.

JANCZ, Carla et al. **Práticas feministas de transformação da economia: autonomia das mulheres e agroecologia no Vale do Ribeira.** São Paulo: SOF, p. 84, 2018.

LAM, Matthew Chak Leung; ADAMS, Jean. **Association between home food preparation skills and behaviour, and consumption of ultra-processed foods: Cross-sectional analysis of the UK National Diet and nutrition survey (2008–2009).** international journal of behavioral nutrition and physical activity, v. 14, n. 1, p. 1-7, 2017.

LEÃO, Marília et al. **O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional.** Brasília: Abrandh, p. 1-263, 2013.

LEE, M.J.; POPKIN, B.M.; KIM, S. **The unique aspects of the nutrition transition in South Korea: the retention of healthful elements in their traditional diet.** Public Health Nutr, v.5, n.1A, p.197-203, 2002.

LOUZADA, ML da C. et al. **Alimentação e saúde: a fundamentação científica do guia alimentar para a população brasileira**. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, v. 10, p. 9788588848344, 2019.

MACHÍN, Leandro et al. **Barriers and facilitators to implementing the uruguayan dietary guidelines in everyday life: A citizen perspective**. Health Education & Behavior, v. 45, n. 4, p. 511-523, 2018.

MALUF, Renato Sergio et al. **Agricultura sensível à nutrição e a promoção da soberania e da segurança alimentar e nutricional no Brasil**. Ciência & Saúde Coletiva, v. 20, n. 8, p. 2303-2312, 2015.

MELO, HILDETE PEREIRA; DI SABATTO, ALBERTO. Gênero e Trabalho Rural – 1993 a 2006. In: BUTTO, ANDRÉA (org). **Estatísticas Rurais e Economia Feminista: um olhar sobre o trabalho das mulheres**. Brasília, MDA, p. 31- 120, 2009.

MENEGASSI, Bruna et al. **A nova classificação de alimentos: teoria, prática e dificuldades**. Ciência & Saúde Coletiva, v. 23, p. 4165-4176, 2018.

MENEZES, Marilda Aparecida de. **Agricultores expropriados: terra, migrações e trabalho**. DELGADO, GC, 2017.

MESSINA, M.; LAMPE, J.W.; BIRT, D.F. et al. **Reductionism and the narrowing nutrition perspective: time for reevaluation and emphasis on food synergy**. J Am Diet Assoc, v.101, n.12, p.1416-1419, 2001.

MILLS, Susanna et al. **Health and social determinants and outcomes of home cooking: A systematic review of observational studies**. Appetite, v. 111, p. 116-134, 2017.

MINTZ, S.; DU BOIS, C. **The anthropology of food and eating**. Annu Rev Anthropol, v.31, p.99-119, 2002.

MMA e MDS - **Portaria Interministerial n. 163 (11/05/2016)**. Disponível em: https://www.mma.gov.br/images/noticias_arquivos/pdf/sociobio.pdf. Acesso em: 06/07/2020.

MONEGO, E.T.; PEIXOTO, M.R.G.; CORDEIRO, M.M.; et al. **(In) segurança alimentar de comunidades quilombolas do Tocantins. Segurança Alimentar e Nutricional.** v. 17, n. 1, p. 37-47, 2010.

MONTEIRO, C.A.; BENICIO, M.H.; CONDE, W.L. et al. **Narrowing socioeconomic inequality in child stunting: the Brazilian experience, 1974-2007.** Bull World Health Organ, v.88, n.4, p.305-311, 2010.

MONTEIRO, CARLOS A., ET AL. **"Classificação dos alimentos."** Saúde Pública. NOVA. A estrela brilha. World Nutr v.7, p. 28-40, 2016.

MONTEIRO, CARLOS AUGUSTO, ET AL. **"The UN Decade of Nutrition, the NOVA food classification and the trouble with ultra-processing."** Public health nutrition, p.5-17., 2018.

MONTEIRO, CARLOS A., ET AL. **"Ultra-processed foods: what they are and how to identify them."** Public health nutrition, p.936-94, 2019.

MORAIS, D. C.; et al. **Atualizações e debates sobre segurança alimentar e nutricional.** UFV. Viçosa, MG, 2020.

MORAIS, D.C.; DUTRA, L.V.; FRANCESCHINI, S.C.C.; et al. **Insegurança alimentar e indicadores antropométricos, dietéticos e sociais em estudos brasileiros: uma revisão sistemática.** Ciência & Saúde Coletiva. v. 19, n. 5, p. 1475-88, 2014.

OAKLEY, Emily. **Quintais Domésticos: uma responsabilidade cultural.** Revista Agriculturas, v. 1, n.1, p. 37-39, 2004.

OLIVEIRA, MAYARA SANAY DA SILVA, AND LIGIA AMPARO DA SILVA SANTOS. **"Guias alimentares para a população brasileira: Uma análise a partir das dimensões culturais e sociais da alimentação."** Ciência & Saúde Coletiva v. 25, p. 2519-2528, 2020.

OLIVEIRA, Nádía Rosana Fernandes de; JAIME, Patricia Constante. **O encontro entre o desenvolvimento rural sustentável e a promoção da saúde no Guia Alimentar para a População Brasileira.** Saúde e Sociedade, v. 25, p. 1108-1121, 2016.

PAIVA, JANAÍNA BRAGA DE, ET AL. **"A confluência entre o “adequado” e o “saudável”:** análise da instituição da noção de alimentação adequada e saudável nas políticas públicas do Brasil." *Cadernos de Saúde Pública* v.35, 2019.

PEARSON, Natalie; BIDDLE, Stuart JH; GORELY, Trish. **Family correlates of fruit and vegetable consumption in children and adolescents: a systematic review.** *Public health nutrition*, v. 12, n. 2, p. 267-283, 2009.

PEREZ-ESCAMILLA, Rafael; DE TOLEDO VIANNA, Rodrigo Pinheiro. **Food Insecurity and the Behavioral and Intellectual Development of Children: A Review of the Evidence.** *Journal of Applied Research on Children*, v. 3, n. 1, p. 9, 2012.

PINHEIRO, Anelise Rizzolo. **A alimentação saudável e a promoção da saúde no contexto da segurança alimentar e nutricional.** *Saúde em Debate*, v. 29, n. 70, p. 125-139, 2005.

RECINE, ELISABETTA, AND ANA BEATRIZ VASCONCELLOS. **"Políticas nacionais e o campo da Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva: cenário atual."** *Ciência & Saúde Coletiva* v.16, p. 73-79, 2011.

RIGON, Silvia et al. **Soberania e segurança alimentar na construção da agroecologia: sistematização de experiências.** Grupo de Trabalho em Soberania e Segurança Alimentar da Articulação Nacional de Agroecologia-GT SSA/ANA, v. 1, 2010.

ROCHA, Mônica. **Guia Alimentar para a População Brasileira.** 2014.

SALCEDO, Salomón; GUZMÁN, Lya. **Agricultura familiar en América Latina y el Caribe: recomendaciones de política.** Santiago: FAO, 2014.

SCHNEIDER, Sergio; CASSOL, Abel. **Diversidade e heterogeneidade da agricultura familiar no Brasil e algumas implicações para políticas públicas.** *Cadernos de Ciência & Tecnologia*, v. 31, n. 2, p. 227-263, 2014.

SCRINIS, G. **Nutritionism: the science and politics of dietary advice.** New York: Columbia University Press, 2013.

SILIPRANDI, EMMA. **Mulheres, Segurança Alimentar e Agroecologia. Notas para Discussão – Curso de Aperfeiçoamento em Agroecologia.** MDA, SAF, DATER, 2007.

SILVA, Adriella Camila Gabriela Furtado; DOS ANJOS, Mônica de Caldas Rosa; DOS ANJOS, Adilson. **Quintais produtivos: para além do acesso à alimentação saudável, um espaço de resgate do ser.** Guaju, v. 2, n. 1, p. 77-101, 2016.

TANI, Yukako et al. **Home cooking and child obesity in Japan: Results from the A-CHILD study.** Nutrients, v. 11, n. 12, p. 2859, 2019.

TELLES, LILIAM. **Desvelando a economia invisível das agricultoras agroecológicas: a experiência das mulheres de Barra do Turvo.** 2018. Dissertação (Mestrado em Extensão Rural) – Departamento de Economia Rural, Universidade Federal de Viçosa, Minas Gerais, 2018.

TRICHES, ROZANE MARCIA. **"Dietas saudáveis e sustentáveis no âmbito do sistema alimentar no século XXI."** Saúde em Debate v.44, p.881-894, 2020.

WINKLER, E., & TURRELL, G. **Confidence to cook vegetables and the buying habits of Australian households.** Journal of the American Dietetic Association, 110(5 Suppl), S52–S61, 2010.

WOLFSON, Julia A.; LEUNG, Cindy W.; RICHARDSON, Caroline R. **More frequent cooking at home is associated with higher Healthy Eating Index-2015 score.** Public health nutrition, v. 23, n. 13, p. 2384-2394, 2020.

ANEXO C. Lista alimentos da sociobiodiversidade de acordo com a Portaria Interministerial do MMA e MDS n. 163 de 11/05/2016.

Nome popular	Partes usadas	Regiões/Estados de ocorrência natural
AÇAÍ	Polpa do fruto - liquidificada (doces, fermentados, geleia, pudim, sorvete, suco); Palmito	Norte (AP, PA, TO); Nordeste (MA); Centro-Oeste (GO)
AÇAÍ SOLTEIRO	Polpa do fruto (sorvete, suco); Palmito	Norte (AC, AM, PA, RO)
ARATICUM / PANÃ	Fruto <i>in natura</i> ; Polpa do fruto (doces, geleia, iogurtes, licor, sorvete, suco, tortas)	Norte (PA, TO); Nordeste (BA, MA); Centro-Oeste (DF, GO, MS, MT); Sudeste (MG e SP); Sul (PR)
ARAÇÁ	Fruto <i>in natura</i> ; Polpa do fruto (doces, geleia, iogurtes, licor, sorvete, suco, tortas)	Norte (AC, AM, AP, e PA); Nordeste (AL, BA, CE, MA, PB, PE, RN, SE); Centro-Oeste (DF, GO, MS, MT); Sudeste (ES, MG, RJ, SP); Sul (PR, RS, SC)
ARAÇÁ-BOI	Fruto <i>in natura</i> ; Polpa do fruto (doces, geleia, sorvete, suco)	Norte (AC, AM, RO); Centro- Oeste (MT)
ARAÇÁ-PÊRA	Fruto <i>in natura</i> ; Polpa do fruto (doces, doce cristalizado, geleia, <i>mousse</i> , sorvete, suco)	Norte (AC, AM, PA, RO, RR); Centro-Oeste (MT)

AROEIRA-PIMENTEIRA	Fruto/Semente (condimento)	Nordeste (AL, BA, PB, PE, RN, SE); Centro-Oeste (MS); Sudeste (ES, MG, RJ e SP); Sul (PR, RS, SC)
ARUMBEVA	Fruto <i>in natura</i> ; Polpa do fruto (geleia, <i>mousse</i> , sorvete, suco)	Nordeste (AL, BA, CE, PB, PE, RN, SE); Centro-Oeste (MS); Sudeste (ES, MG, RJ, SP); Sul (PR, RS, SC)
BABAÇU	Amêndoa <i>in natura</i> ; Amêndoa (cocada, doces, flocos, óleo, pudim, sorvete); Polpa do fruto (farinha)	Norte (AC, AM, PA, RO, TO); Nordeste (BA, CE, MA, PI); Centro-Oeste (GO, MS, MT); Sudeste (MG)
BACABA	Polpa do fruto (geleia, <i>mousse</i> , sorvete, suco)	Norte (AC, AM, AP, PA, RO, TO); Nordeste (MA); Centro-Oeste (GO, MT)
BACURI	Fruto <i>in natura</i> ; Polpa do fruto (geleia, sorvete, suco)	Norte (AM, PA, RR); Nordeste (MA)
BARU / CUMBARU	Casca e Polpa do fruto <i>in natura</i> ; Castanha (barra de cereais, biscoitos, óleo, paçoca); Polpa do fruto (doces, farinha, óleo, sorvete)	Norte (PA, RO, TO) Nordeste (BA, MA, PI); Centro-Oeste (DF, GO, MS, MT); Sudeste (MG, SP)

BELDROEGA	Folhas, Ramos, Sementes	Norte (AC, AM, AP, PA, RO, RR, TO); Nordeste (AL, BA, CE, MA, PB, PE, PI, RN, SE); Centro-Oeste (DF, GO, MS, MT); Sudeste (ES, MG, RJ, SP); Sul (PR, RS, SC)
BURITI	Casca (chá); Medula do caule (fécula); Polpa do fruto <i>in natura</i> ; Polpa do fruto (doces, farofa, geleia, óleo, sorvete, suco)	Norte (AC, AM, PA, RO, TO); Nordeste (BA, CE, MA, PI); Centro-Oeste (DF, GO, MS, MT); Sudeste (MG, SP)
BUTIÁ	Fruto <i>in natura</i> ; Polpa do fruto (compota, doces, geleia, licor, <i>mousse</i> , pudim, sorvete, suco); Semente (óleo)	Sul (PR, RS, SC)
CAGAITA	Fruto <i>in natura</i> ; Polpa do fruto (doces, geleia, sorvete, suco)	Norte (TO); Nordeste (BA, CE, MA, PE, PI); Centro-Oeste (DF, GO, MS, MT); Sudeste (MG, SP)

CAJÚ	Castanha; Polpa do pseudofruto (compota, doces, geleia, leite, licor, sorvete, suco); Pseudofruto <i>in natura</i> ;	Norte (AC, AM, AP, PA, RR, TO); Nordeste (AL, BA, CE, MA, PB, PE, PI, RN, SE); Centro-Oeste (DF, GO, MS, MT); Sudeste (ES, MG, RJ, SP)
CAJÚ-DO-CERRADO	Castanha; Polpa do pseudofruto (compota, doces, doce cristalizado, geleia, licor, passas, sorvete, suco); Pseudofruto <i>in natura</i>	Norte (RO, TO); Nordeste (BA, PI); Centro-Oeste (DF, GO, MS, MT); Sudeste (MG, SP), Sul (PR)
CAMU-CAMU	Fruto <i>in natura</i> ; Polpa do fruto (doces, geleia, <i>mousse</i> , sorvete, suco)	Norte (AC, AM, PA, RO, RR); Centro-Oeste (MT);
CARÁ-AMAZONICO	Tubera (bolos, doces, pães, pudim, purê)	Norte (AC, AM, PA, TO); Nordeste (MA, PB, PE); Centro-Oeste (GO, MT) Sudeste (MG)
CASTANHA DO BRASIL / C. DO PARÁ	Castanha (bolos, doces, leite, sorvete)	Norte (AC, AM, AP, PA, RO, RR); Centro-Oeste (MT);
CEREJA	Fruto <i>in natura</i> ; Polpa do fruto (doces, geleia, sorvete, suco)	Sudeste (ES, MG, RJ, SP); Sul (PR, RS, SC)
CHICHÁ	Amêndoa <i>in natura</i> ; Amêndoa (cozida ou torrada)	Norte (PA, TO); Nordeste (BA, CE, MA, PI); Centro-Oeste (DF, GO, MS, MT); Sudeste (ES, MG, RJ, SP)

COQUINHO-AZEDO	Fruto <i>in natura</i> ; Polpa do fruto (compota, doces, geleia, licor, <i>mousse</i> , sorvete, suco); Semente (óleo)	Nordeste (BA); Centro-Oeste (GO); Sudeste (MG)
CREM/BATATA CREM	Folhas, Flores e Frutos (imaturos); Túbera (condimento, conserva)	Sudeste (RJ, SP); Sul (PR, RS, SC)
CROÁ	Casca (chá); Polpa do fruto (na forma de creme ou purê, refogado, sorvete, suco); Semente (torrada [<i>snack</i>] ou farinha)	Norte (AM); Nordeste (PE); Centro-Oeste (GO); Sudeste (MG, RJ, SP)
CUBIU	Fruto <i>in natura</i> ; Polpa do fruto (doces, geleia, suco)	Norte (AM, AP, PA)
CUPUAÇU	Polpa do fruto (cremes, doces, geleia, <i>mousse</i> , pavê, sorvete, suco)	Norte (AC, AM, PA, RO)
ERVA MATE	Folhas e Ramos jovens (chá, chimarrão)	Nordeste (BA); Centro-Oeste (DF, MS, MT); Sudeste (MG, SP); Sul (PR, RS, SC)
FISALIS	Fruto <i>in natura</i> ; Polpa do fruto (doces, geleia, suco)	Norte (AC, AM, RO, TO); Nordeste (BA, CE, PE, PB, SE); Centro- Oeste (DF, GO, MS, MT); Sudeste (ES, MG, RJ, SP); Sul (PR, RS, SC)

GOIABA-SERRANA	Fruto <i>in natura</i> ; Polpa do fruto (doces, geleia, sorvete, suco)	Sudeste (RJ, SP); Sul (PR, RS, SC)
GUABIROBA	Fruto <i>in natura</i> ; Polpa do fruto (doces, geleia, sorvete, suco)	Nordeste (BA); Centro-Oeste (DF, GO, MS); Sudeste (ES, MG, RJ, SP); Sul (PR, RS, SC)
GUABIROVA / GABIROBA	Fruto <i>in natura</i> ; Polpa do fruto (doces, geleia, sorvete, suco)	Centro-Oeste (DF, GO, MS, MT); Sudeste (MG, SP); Sul (PR, SC)
GUEROBA	Polpa do fruto (doces, Farinha, geleia, sorvete, suco); Semente (doce, óleo); Palmito	Norte (TO); Nordeste (BA); Centro-Oeste (DF, GO, MS, MT); Sudeste (MG, SP); Sul (PR)
JABUTICABA	Fruto <i>in natura</i> ; Polpa do fruto (doces, geleia, sorvete, suco)	Sudeste (ES, MG, RJ, SP); Sul (PR, RS, SC)
JARACATIÁ / MAMÃOZINHO	Fruto <i>in natura</i> ; Fruto cristalizado; Polpa do fruto (doces, geleia); Medula dos ramos (bolos, doces, farofa, pudim)	Norte (AC, AM, AP, PA, RO); Nordeste (AL, BA, CE, MA, PE, PB); Centro- Oeste (GO, MS, MT); Sudeste (ES, MG, RJ, SP); Sul (PR, RS, SC)

ARACATIÁ / MAMÃO- DO- MATO	Fruto <i>in natura</i> ; Polpa do fruto (doces, geleia); Medula dos ramos (amaciante de carnes, bolos, doces, farofa, pudim)	Nordeste (BA, CE, SE); Centro- Oeste (DF, GO, MS, MT); Sudeste (ES, MG, RJ, SP); Sul (PR, RS, SC)
JATOBÁ	Polpa do fruto (biscoito, bolo, doces, farinha, farofa, pães, pudim, sorvete, tortas)	Norte (AM, PA, RO); Nordeste (BA, CE, MA, PE, PI, PB); Centro-Oeste (DF, GO, MS, MT); Sudeste (ES, MG, RJ, SP); Sul (PR)
JENIPAPO	Polpa do fruto (compota, doces, fruto cristalizado, geleia, licor, sorvete, suco)	Norte (AC, AM, AP, PA, RO, RR, TO); Nordeste (AL, BA, CE, MA, PB, PE, PI, RN, SE); Centro- Oeste (DF, GO, MS, MT); Sudeste (ES, MG, RJ, SP); Sul (PR, SC)
JUÇARA	Polpa do fruto doces, fermentados, geleia, pudim, sorvete, suco); Palmito (somente a partir de plantios)	Nordeste (AL, BA, PB, PE, RN, SE); Centro-Oeste (DF, GO); Sudeste (ES, MG, RJ, SP); Sul (PR, RS, SC)

JURUBEBA	Polpa do fruto (acompanhamento de pratos salgados, conserva, creme, omelete)	Norte (PA); Nordeste (AL, BA, CE, MA, PB, PE, PI, RN, SE); Centro-Oeste (DF, GO, MS, MT); Sudeste (ES, MG, RJ, SP); Sul (PR, RS, SC)
LICURI	Amêndoa <i>in natura</i> ; Amêndoa (óleo); Polpa do fruto (doces)	Nordeste (AL, BA, PE, SE); Sudeste (MG)
MACAÚBA	Polpa do fruto (bolo, cocada, doces, geleia, <i>mousse</i> , óleo, paçoca doce, sorvete); Semente (óleo)	Norte (AM, PA, RR, TO); Nordeste (BA, CE, MA, PE, PI); Centro-Oeste (DF, GO, MS, MT); Sudeste (MG, RJ, SP); Sul (PR)
MAJOR-GOMES	Folhas e Ramos jovens (cremes, saladas) Sementes (saladas, assar sobre pães)	Norte (AC, AM, PA, RO); Nordeste (AL, BA, CE, MA, PB, PE, PI, RN, SE); Centro-Oeste (GO, MS, MT); Sudeste (ES, MG, RJ, SP); Sul (PR, RS, SC)
MANDACARU	Polpa do fruto (compota)	Norte (TO); Nordeste (AL, BA, CE, MA, PB, PE, PI, RN, SE); Centro-Oeste (GO); Sudeste (MG)

MANGABA	Fruto <i>in natura</i> ; Polpa do fruto (doces, geleia, licor, sorvete, suco)	Norte (AM, AP, PA, RO, TO); Nordeste (AL, BA, CE, MA, PB, PE, PI, RN, SE); Centro- Oeste (DF, GO, MS, MT); Sudeste (ES, MG, RJ, SP); Sul (PR)
MANGARITO	Rizoma (frito, purê, sopas)	Sudeste (MG, RJ, SP)
MARACUJÁ	Fruto <i>in natura</i> ; Polpa do fruto (doces, geleia, <i>mousse</i> , sorvete, suco)	Norte (AC, AM, PA, RO, RR, TO); Nordeste (AL, BA, CE, MA, PB, PE, PI, RN, SE); Centro-Oeste (DF, GO, MS, MT); Sudeste (ES, MG, SP, RJ); Sul (PR, RS, SC)
MINI- PEPININHO	Fruto (picles, saladas)	Norte (AC, AM, AP, PA, RO, RR, TO); Nordeste (AL, BA, CE, MA, PB, PE, PI, RN, SE); Centro- Oeste (DF, GO, MS, MT); Sudeste (ES, MG, RJ, SP); Sul (PR, RS, SC)

MURICI	Fruto <i>in natura</i> ; Polpa do fruto (doces, fermentados, geleia, licor, sorvete, suco)	Norte (AC, AM, AP, PA, RO, RR, TO); Nordeste (AL, BA, CE, MA, PB, PE, PI, RN, SE); Centro- Oeste (DF, GO, MS, MT); Sudeste (ES, MG, SP); Sul (PR)
ORA-PRO- NOBIS	Folhas (farinha, massas, massa de pães), Folhas/Flores/Ramos jovens (saladas, refogados); Frutos (doces, geleia, licor, suco)	Nordeste (AL, BA, CE, MA, PE, SE); Centro- Oeste (GO); Sudeste (ES, MG, RJ, SP); Sul (PR, RS, SC)
PATAUÁ	Polpa do fruto (geleia, <i>mousse</i> , óleo (similar ao de oliva), suco)	Norte (AC, AM, PA, RO)
PEQUI	Polpa da semente (bolo, conservas, doces, farinha, licor, óleo (similar ao de dendê), preparados (arroz, carne), sorvete, suco)	Norte (AM, PA, TO); Nordeste (BA, CE); Centro-Oeste (DF, GO, MT); Sudeste (MG, SP); Sul (PR)
PERA-DO- CERRADO	Fruto <i>in natura</i> ; Polpa do fruto (doces, geleia, <i>mousse</i> , sorvete, suco)	Nordeste (BA); Centro-Oeste (GO, MS); Sudeste (MG, SP)
PINHÃO	Semente <i>in natura</i> ; Semente (farinha, farofa, paçoca, pudim)	Sudeste (MG, RJ, SP); Sul (PR, RS, SC)

PITANGA	Fruto <i>in natura</i> ; Polpa do fruto (doces, geleia, sorvete, suco)	Nordeste (BA); Centro-Oeste (MS); Sudeste (ES, MG, RJ, SP); Sul (PR, RS, SC)
PUPUNHA	Polpa do fruto (Biscoitos, bolos, farinha, óleo, sorvete, suco); Palmito	Norte (AC, AM, PA, RO); Centro-Oeste (MT)
TAIOBA / TAIOBA ROXA	Folha (Fritada, Panqueca, Refogado, Suflê), Rizoma (Cozido - bolos, purê ou Cozido e frito)	Nordeste (CE, PE); Centro- Oeste (MS); Sudeste (ES, MG); Sul (PR)
TUCUMÃ	Polpa do fruto (Bolos, Doces, Farofa, Geleia, Óleo, Patê, Refresco, Sorvete) Palmito; Semente (óleo)	Norte (AC, AM, PA, RO, RR); Centro-Oeste (MT)
UMARI	Polpa do fruto (doces, geleia, <i>mousse</i> , patê); Semente (bolos)	Norte (AC, AM, AP, PA)
UMBU	Fruto <i>in natura</i> ; Polpa do fruto (compota, doces, geleia, sorvete, suco)	Nordeste (AL, BA, CE, MA, PB, PE, PI, RN, SE); Sudeste (MG)

<p>UMBU-CAJÁ / TAPEREBÁ</p>	<p>Fruto <i>in natura</i>; Polpa do fruto (doces, geleia, sorvete, suco)</p>	<p>Norte (AC, AM, AP, PA, RO, RR, TO); Nordeste (AL, BA, CE, MA, PB, PE, PI, RN, SE); Centro- Oeste (DF, GO, MS, MT); Sudeste (ES, MG, RJ, SP)</p>
<p>URUCUM</p>	<p>Semente (condimento/corante)</p>	<p>Norte (AC, AM, AP, PA, RO, RR, TO); Nordeste (AL, BA, CE, MA, PB, PE, PI, RN, SE); Centro- Oeste (DF, GO, MS, MT); Sudeste (ES, MG, RJ, SP); Sul (PR, RS, SC)</p>
<p>UVAIA</p>	<p>Fruto <i>in natura</i>; Polpa do fruto (doces, geleia, sorvete, suco)</p>	<p>Nordeste (CE, SE); Centro- Oeste (GO, MS); Sudeste (ES, MG, RJ, SP); Sul (PR, RS, SC)</p>

ANEXO D. Questionário para caracterização do perfil socioeconômico e participação política das agricultoras agroecológicas



Questionário para Caracterização do Perfil Sócio econômico e participação política das Agricultoras Agroecológicas

Pesquisadora: _____

Data: _____

Hora de início: _____ **Hora de término:** _____

1. Informações sobre a Agricultora

Nome	
Data de nascimento ____/____/____	Whatsapp
Contato:Tel	Email
Estado civil Solteira (); Casada (); União Estável (); Divorciada (); Separada (); Viúva () Outra () Qual? _____;	
Origem Étnica Branco () Pardos () Pretos () Povos Indígenas () Amarelo ()	

<p>Escolaridade</p> <p>Ensino Fundamental Completo (); Ensino Fundamental Incompleto (); Ensino Médio Completo (); Ensino Médio Incompleto (); Ensino Técnico Completo ();</p> <p>Ensino Técnico Incompleto (); Ensino Superior Completo (); Ensino Superior Incompleto (); Analfabeto ();</p>	
<p>Possui DAP? Não () Sim ()</p> <p>A DAP está em nome de quem? _____ Grau de parentesco</p>	
<p>Possui Cadastro Ambiental Rural – CAR? Não () Sim ()</p>	
<p>Agricultora (rural) () Agricultora urbana ()</p>	

2. Informações sobre a propriedade da família

- Identificação da propriedade

Estado: _____ Município: _____

Distrito ou bairro:

Nome da Comunidade ou Assentamento ou Acampamento:

Nome da propriedade e/ou número do Lote:

Forma de acesso à terra

OBS: Se a agricultora não souber responder qualquer um dos itens, escrever NS, de não sabe.

Forma de acesso	Tamanho (ha)	Uso	Quem domina (parentesco)
Própria			
Arrendamento			
Meação			
Parceria			
Cessão			

Comodato			
Direito de uso			
Uso comunitário			
Crédito fundiário			
Agrovila			
Em processo de legalização			
Terras tradicionais. Qual?			
Outra. Qual?			

A documentação da terra está em seu nome? Sim (); Não ().

Se não, está em nome de quem? _____;

Qual o parentesco ou relação social? _____

5								
6								
7								
8								
9								
0								

LEGENDA:

¹ **Parentesco** em relação à mulher: (a) Esposo/a; (b) Filho/a; (c) Primo/a; (d) Irmão/ã; (e) Mãe; (f) Pai; (g) Avô/ó; (h) Tio/a; (i) Agregado/a; (j) Outros;

² - **Sexo** - F - Feminino; M – Masculino;

³ **Escolaridade:** (a) Ensino Fundamental Completo; (b) Ensino Fundamental Incompleto; (c) Ensino Médio Completo; (d) Ensino Médio Incompleto; (e) Ensino Técnico Completo; (f) Ensino Técnico Incompleto; (g) Ensino Superior Completo; (h) Ensino Superior Incompleto; (i) Analfabeto;

⁴ **Origem Étnica** (segundo o IBGE): (1) Brancos; (2) Pardos; (3) Pretos; (4) Povos Indígenas; (5) Amarelos;

⁵ **Vínculos de moradia e trabalho com a propriedade:** (1) Reside no estabelecimento e trabalha (em tempo integral ou parcial) no estabelecimento; (2) Reside no estabelecimento e trabalha fora (em tempo integral ou parcial); (3) Reside no estabelecimento e não trabalha; (4) Não reside no estabelecimento e trabalha no estabelecimento (tempo integral ou parcial); (5) Não reside nem trabalha no estabelecimento;

3. Informações sobre acesso a bens naturais

Acesso à água OBS: Se a agricultora não souber responder qualquer um dos itens, escrever NS, de não sabe.

Marque com X	Infraestrutura/tecnologia	Distância da infraestrutura em relação a casa (km) ¹	Uso	Quantidade de água ² (ver legenda abaixo)	Qualidade da água para o tipo de uso (Excelente, Boa/média, Ruim)	Quem é responsável por buscar a água?	De onde vem essa água?	Paga pela água? Marcar: Não ou Sim. Se sim, marcar quanto (R\$)
	Poço artesiano							
	Poço semiartesiano							
	Cacimba							
	Nascente							
	Cisterna de beber (P1MC)							
	Cisterna de produção							

	(P1+2)							
	Captação de água da chuva							
	Caminhão Pipa							
	Lago ou represa							
	Rio/Córrego							
	Vereda							
	Tanques							
	Outras formas de captação de água de chuva							
	Caixa d'água comunitária							
	Empresa de saneamento público							
	Outra _____							

Legenda:

(km);

¹**Distância em relação a casa:** Cuidado com a super-estimativa ou sub-estimativa das distâncias feitas pelas mulheres; Atentar para a unidade de medida solicitada

² **Quantidade de água:** (1) Dura o ano todo; (2) Dura meio ano (6 meses); (3) Dura três meses (3 meses); Para as agricultoras urbanas: (4) 1 vez por semana; (5) diariamente; (6) uma vez por mês; (7) Outros;

Caso haja mais algum detalhe sobre o acesso a água, descrever abaixo: Conflitos de acesso, privatização da água, contaminação, compartilhamento de cisternas, etc

Bens naturais do extrativismo (vegetal e animal) para a manutenção da família

OBS: Se a agricultora não souber responder qualquer um dos itens, escrever NS, de não sabe.

Marque com X	Lugar	Distância da residência (km) ¹	Quais tipos de bens naturais são utilizados	Quem é responsável pela coleta?
	Mata			
	Caatinga			
	Capoeira			
	Pastagens			
	Beira do rio			
	Beira do lago ou represa			
	Cerrado			
	Vereda			
	Mangue			
	Outro _____			
	Outro _____			

¹ **Distância da residência:** Cuidado com a super-estimativa ou a sub-estimativa das distâncias. Atentar para a unidade de medida solicitada (km);

3.2.1. Condições de acesso aos bens naturais? De que forma é feita a coleta? Há conflitos? Quais?

4. Acesso a políticas públicas pela agricultora

Marque com X	Tipo de Política	Qual período (início e fim) (mês/ano) ¹	Quem cuida do dinheiro?
	PRONAF - Qual?		
	Pronaf Mulher		
	ATER - Qual?		
	Aposentadoria rural		
	Bolsa Família		
	Biodiesel		
	Garantia Safra		
	Programa de Organização Produtiva para Mulheres Rurais		
	PROINF – Apoio e ações de infraestrutura e serviços		
	PGPM – Programa de Garantia de Preço Mínimo		
	PAA – Programa de Aquisição de Alimentos		
	PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar		
	PNDTR – Programa Nacional de		

	Documentação da Trabalhadora Rural		
	PNHR – Programa Nacional de Habitação Rural		
	PNCF – Crédito Fundiário		
	Programa de Cisterna Primeira Água		
	Programa de Cisterna Segunda Água		
	PRONATEC		
	Salario Maternidade		
	Previdência		
	Seguro Defeso		
	Brasil Sem Miséria - BSM		
	Bolsa Verde		
	Prestação Continuada de Benefícios		
	Outras _____		
	Outras _____		

¹**Qual período:** Escrever o mês e o ano de início e o mês e o ano de conclusão do acesso a política. Por exemplo, 3/2015 a 10/2015;

5. Acesso a mercados pela família

Marque com X	Tipos de mercados	Quem produz o que está sendo comercializado?	Quem vende?	Renda por semana (R\$)	Quem cuida do dinheiro?
	Feira convencional				
	Feira agroecológica				

Marque com X	Tipos de mercados	Quem produz o que está sendo comercializado?	Quem vende?	Renda por semana (R\$)	Quem cuida do dinheiro?
	Mercadinho local				
	Venda em casa				
	Venda porta a porta				
	Venda na comunidade				
	PAA individual				
	PAA coletivo (cooperativas, associações, grupos...)				
	PNAE				
	Cooperativa				
	Associação				
	Outros _____				
	Outros _____				

Observações: _____

6. Organização econômica das agricultoras

Grupos produtivos das agricultoras

Nome do grupo _____

Participa de rede? Qual? _____

Número de integrantes _____

Tempo de existência (Anos) _____

O grupo é formal? Sim () Não ()

Tem DAP Jurídica? Sim () Não ()

O grupo tem sede própria? Sim () Não ()

Onde o grupo se reúne? Sede de outra organização () Igreja () Sindicato () Outros ()

O grupo integra uma organização econômica mista? Sim () Não () Se sim, qual tipo? (por ex. cooperativa) _____

O que o grupo produz conjuntamente? Artesanatos (); Hortaliças (); Frutas (); Beneficiados da agroindústria vegetal (); Beneficiados da agroindústria Animal (); Serviços (); Outros _____();

O que comercializa conjuntamente: Artesanatos (); Hortaliças (); Frutas (); Beneficiados da agroindústria vegetal (); Beneficiados da agroindústria Animal (); Serviços (); Outros _____();

Os homens participam no grupo produtivo? Sim (); Não (). Se Sim, como? Diretoria (); Apoio (); Comercialização ();

Renda obtida (marque com X): Menos de um salário (); 1 a 3 salários mínimos (); Mais de 3 salário mínimos ();

Como distribuem a renda obtida? Fundo comum (); Divisão por participação na produção (); Horas de trabalho () Outros: _____

Participa de grupos de economia solidária? Que formas? Fundo Rotativo Solidário (); Casa de Sementes (); Comercialização (); Trocas (); Outros _____

7. Principal fonte de renda da agricultora

Tipo	Numerar de 1 a 8 por ordem de prioridade
Bolsa Família	
Aposentadoria	
Agricultura	
Produção animal	
Artesanato	
Pensão	
Diária	
Prestação Continuada de Benefício - PCB	
Outros _____	

8. Gastos da Família (mensal)

Tipo	Numerar de 1 a 14 por ordem de prioridade
Farmácia	

Tipo	Numerar de 1 a 14 por ordem de prioridade
Escola	
Lazer	
Transporte	
Diárias de trabalho para outros	
Ração	
Insumos (sementes, adubos)	
Água	
Energia	
Ferramentas	
Celular	
Alimentação (supermercado, mercadinho, feiras e outros)	
Outros _____	

9 Participação social da agricultora

9.1. Participa de algum espaço de organização coletiva?

Marque com X	Tipo de organização coletiva	Nome	Cargo que ocupa	Período (anos)
	Sindicato			
	Movimento social de mulheres			
	Movimento social misto			
	Associação			
	Cooperativa			
	Igreja			
	Redes			
	Partido Político			

	Conselhos (saúde, educação, desenvolvimento, Segurança alimentar e nutricional, etc)			
	Fundos rotativos solidários			
	Casa de sementes (banco comunitários de sementes)			
	Outras _____			
	Outras _____			

10. Para você o que é Agroecologia?

OBS: se a agricultora não souber responder, escrever NS;

11. Para você o que é Feminismo?

OBS: se a agricultora não souber responder, escrever NS;

ANEXO E. Programação da Oficina.



OFICINA SOBRE O SISTEMA DE CLASSIFICAÇÃO DA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS REGISTRADA NAS CADERNETAS AGROECOLÓGICAS COM BASE NO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA

objetivo: apresentar e discutir a aplicabilidade da proposta de análise da produção de alimentos registrada nas Cadernetas Agroecológicas segundo os princípios, classificação e recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira

Participantes: Coordenação do GT Mulheres da ANA e pesquisadoras que integram a coordenação metodológica da Projeto das Cadernetas Agroecológicas (PCA)

Programação

14:45 - apresentação das participantes e dos objetivos da oficina

15:00 - Contextualização do Guia Alimentar e apresentação dos princípios e diretrizes

15:20 - Classificação NOVA e grupos de alimentos adotados pelo Guia Alimentar

15:40 - apresentação da proposta de classificação da produção das cadernetas e sua aplicação no banco de dados de São Paulo e Rio de Janeiro

16:10 - Dúvidas, reflexões e sugestões

16:40 – Aplicabilidade da proposta de classificação no sistema de cadastro dos dados das CAs que está sendo desenvolvido a partir de uma parceria do projeto com uma empresa júnior de informática sediada na UFV.

17:00 - Encaminhamentos finais e avaliação