



ANAIS



III CEPIAL

CONGRESSO DE CULTURA
E EDUCAÇÃO PARA A INTEGRAÇÃO
DA AMÉRICA LATINA

Semeando Novos Rumos

www.cepial.org.br
15 a 20 de julho de 2012
Curitiba - Brasil



ANAIS



III CEPIAL

CONGRESSO DE CULTURA
E EDUCAÇÃO PARA A INTEGRAÇÃO
DA AMÉRICA LATINA

Semeando Novos Rumos

Eixos Temáticos:

1. INTEGRAÇÃO DAS SOCIEDADES NA AMÉRICA LATINA
2. EDUCAÇÃO PARA O DESENVOLVIMENTO LATINO-AMERICANO:
SUAS MÚLTIPLAS FACES
3. PARTICIPAÇÃO: DIREITOS HUMANOS, POLÍTICA E CIDADANIA
4. CULTURA E IDENTIDADE NA AMÉRICA LATINA
5. MEIO-AMBIENTE: QUALIDADE, CONDIÇÕES E SITUAÇÕES DE VIDA
6. CIÊNCIA E TECNOLOGIA: PRODUÇÃO, DIFUSÃO E APROPRIAÇÃO
7. POLÍTICAS PÚBLICAS PARA O DESENVOLVIMENTO SOCIAL
8. MIGRAÇÕES NO CONTEXTO ATUAL: DA AUSÊNCIA DE POLÍTICAS
ÀS REAIS NECESSIDADES DOS MIGRANTES
9. MÍDIA, NOVAS TECNOLOGIAS E COMUNICAÇÃO

www.cepial.org.br
15 a 20 de julho 2012
Curitiba - Brasil

ANAIS



III CEPIAL

CONGRESSO DE CULTURA
E EDUCAÇÃO PARA INTEGRAÇÃO
DA AMÉRICA LATINA

Semeando Novos Rumos

Eixo 7

“POLÍTICAS PÚBLICAS PARA O DESENVOLVIMENTO SOCIAL”

www.cepial.org.br
15 a 20 de julho de 2012
Curitiba - Brasil

Eixo 7. POLÍTICAS PÚBLICAS PARA O DESENVOLVIMENTO SOCIAL

MR7.1.- Políticas de Saúde, Meio Ambiente e Educação: Desafios latino- americanos

EMENTA

A mesa apresenta as relações intrínsecas entre saúde, meio ambiente e educação, fortalecendo uma visão interdisciplinar na qual a educação, como determinante cultural da sociedade, configura-se como eixo principal nas condições ambientais e de saúde pública dos países. Em segundo lugar a mesa se propõe a analisar a importância da política pública e seus desafios, considerando a necessária transição de uma política centralista para uma descentralizada; e de uma visão setorial para uma inter ou intrassetorial. Por último a mesa se propõe a analisar criticamente os desafios socioambientais da região e as políticas públicas de educação, saúde e meio ambiente elaboradas para responder a aqueles desafios, a partir de uma visão bidimensional, marcando as diferenças entre o discurso da política pública e a ação concreta, que nos assola. Propõe ainda apresentar um caso de política pública local, nacional e regional.

Coordenador: Arlindo Philippi Junior: Universidade de São Paulo - (USP – BRASIL)
Álvaro Cardona Saldarriaga: Universidad de Antioquia - (COLÔMBIA)
Lisardo Osório Quintero: Universidad de Antioquia - (COLÔMBIA)
Ipojucan Calixto: Universidade Positivo (UP - BRASIL)
Daniel Luzzi: Universidade de São Paulo - (USP – BRASIL)
Octávio Elísio Alves de Brito: presidente do Unesco-HidroEX - (UNESCO – BRASIL)

RESUMOS APROVADOS

POLÍTICAS PÚBLICAS E CRÉDITOS DE CARBONO NO BRASIL: UM OLHAR DA ANÁLISE ECONÔMICA DO DIREITO AO DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL (autor(es/as): **Antonio Lorenzoni Neto**).

DIAGNÓSTICO SOCIOAMBIENTAL: UMA ESTRATEGIA DE PARTICIPAÇÃO COMUNITÁRIA NO FOMENTO A CONSTRUÇÃO DE POLÍTICAS PÚBLICAS (auto(es/as): **Fernanda Fonseca da Fonseca**).

SERVIÇO SOCIAL, CULTURA E EDUCAÇÃO: BASES PARA UMA NOVA CONSTRUÇÃO TEÓRICO-METODOLÓGICA DA PROFISSÃO NO SÉCULO XXI (autor(es/as): **Gleidson Alves Pantoja**).

UMA CONTRIBUIÇÃO DO CURSO DE PEDAGOGIA PARA A ERRADICAÇÃO DO ANALFABETISMO (autor(es/as): **Maria Onide Ballan Sardinha**).

GRANDES USINAS HIDRELÉTRICAS NA AMÉRICA LATINA: O ACESSO À ENERGIA ELÉTRICA COMO INSTRUMENTO DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E ECONÔMICO (autor(es/as): **Markus Gustav Fendel**).

GOVERNAÇÃO TERRITORIAL NA FRONTEIRA MERCOSUL: SAÚDE E MEIO AMBIENTE EM DEBATE (autor(es/as): **Maurício Pinto da Silva**).

FORMAS DE EXCLUSÃO SOCIAL EN LA COMUNA DE OSORNO: APROXIMACIONES INTERDISCIPLINARIAS (autor(es/as): **Víctor Hugo Venegas Giacomozzi**).

MR7.2. Ministério Público e Políticas Sociais

Coordenador: Saint-Clair Honorato Santos - Procurador Público do Paraná – (BRASIL)
Gustavo Javier Gimena: Procurador Geral da Câmara de Apelação da Província de Tucuman - (ARGENTINA)
Enrique A. Viana Ferreira: Procurador - (URUGUAY)
Nícia Regina Sampaio: Promotora Pública do Espírito Santo – (BRASIL)
Margaret Matos de Carvalho: Promotora Pública do Paraná – (BRASIL)

MR7.4. Soberania alimentar, economia solidária e sustentabilidade: o papel da universidade

EMENTA

Esta mesa propõe o debate sobre o papel da universidade frente aos condicionantes sociais e econômicas que influenciam a cultura, a Soberania, a Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) e, por conseguinte, a sustentabilidade dos povos latino-americanos. O fortalecimento das ações em prol de movimentos como: economia solidária, agroecologia, projetos e práticas socioambientais serão pautados de forma a subsidiar e aprofundar o debate. Nesse sentido, serão enfatizadas as experiências que apontem para estratégias e modelos alternativos de convivência e preservação (natureza e cultura) que priorizem o manejo sustentável, o uso e a difusão de tecnologias capazes de fortalecer as unidades políticas e as ações, como um movimento de transformação da sociedade protagonizado por aqueles e aquelas que lutam por uma sociedade mais justa e equitativa no campo e na cidade do continente latino-americano.

Coordenadora: Islândia Bezerra – Universidade Federal do Paraná - (UFPR - BRASIL)
Gracialino Dias: Universidade Federal do Paraná - (UFPR - BRASIL)
Carlos Alberto Cioce Sampaio: Universidade Federal do Paraná - (UFPR - BRASIL)
Julián Perez: Universidade Federal da Fronteira Sul e Rede Ecológica – (UFFS - BRASIL)
Valter Bianchini: Representante da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação no Paraná - (FAO - BRASIL)

RESUMOS APROVADOS

DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA (DHAA) E POLÍTICAS PÚBLICAS NO AMBIENTE ESCOLAR: UM RETRATO DA EXECUÇÃO DO PNAE NO TERRITÓRIO CENTRO SUL DO PARANÁ (autor(es/as): **Andreia Perussolo Dos Santos**).

MUDANÇA DO HÁBITO ALIMENTAR EM CRIANÇAS SUBMETIDAS A TRATAMENTO QUIMIOTERÁPICO E/OU RADIOTERÁPICO NO HOSPITAL DO CÂNCER DE LONDRINA/PR. (autor(es/as): **Diana Souza Santos Vaz**).

ECONOMIA SOLIDÁRIA EM DOURADOS/MS: UM CONCEITO MULTIVOCAL (autor(es/as): **Magda Luiza Mascarello**).

ARTESANATO UMA ALTERNATIVA DE INCLUSÃO PELO TRABALHO: A EXPERIÊNCIA DA EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA NO LITORAL DO PARANÁ (autor(es/as): **Mayra Taiza Sulzbach**).

FORMAS ALTERNATIVAS DE PRODUÇÃO E CONSUMO DE ALIMENTOS: RESGATE DA RELAÇÃO SOCIEDADE-AMBIENTE ATRAVÉS DA AGROFLORESTA (autor(es/as): **Regiane Fonini**).

PRÁTICAS ALIMENTARES, IDENTIDADE CULTURAL E SOCIABILIDADE: A COMIDA NO CONTEXTO DAS FESTAS COMUNITÁRIAS (autor(es/as): **Carla Pires Vieira Da Rocha**).



**FORMAS ALTERNATIVAS DE PRODUÇÃO E CONSUMO DE ALIMENTOS:
resgate da relação sociedade-ambiente através da agrofloresta**

FONINI, Regiane¹
SOUZA-LIMA, José Edmilson de²

RESUMO

As relações que envolvem a produção e consumo de alimentos são de grande importância na discussão sobre a Segurança Alimentar e Nutricional visto que sofrem diversas influências sociais, culturais, políticas, econômicas e ambientais. Neste trabalho desenvolve-se na uma discussão em torno das questões contemporâneas que envolvem a alimentação, cultura alimentar e meio ambiente, trazendo alguns achados de pesquisa, parte da dissertação de mestrado apresentada ao Programa de Pós Graduação em Meio Ambiente e Desenvolvimento, visando aprofundar o debate sobre a agroecologia e a experiência da produção agroflorestal e sua relação com a alimentação. A pesquisa foi realizada em uma comunidade rural quilombola em Barra do Turvo-SP. Buscou-se compreender as alternativas ao modelo hegemônico de produção e consumo de alimentos em viabilizar a concretização do direito à alimentação no meio rural. A metodologia utilizada contou com a observação participante, histórias de vida e registros alimentares com enfoque qualitativo. É relevante ressaltar que a partir da agrofloresta se observou um maior grau de autonomia, principalmente das mulheres, e um desenvolvimento mais profundo da relação ser humano-ambiente. Igualmente o sistema agroflorestal chama atenção por associar-se positivamente à garantia da Segurança Alimentar e Nutricional do grupo e à Soberania Alimentar local, afirmando-se como alternativa contra-hegemônica tanto na produção quanto no consumo de alimentos.

Palavras-chave: Agrofloresta; Meio Ambiente; Alimentação; Produção e Consumo.

¹ Nutricionista, Mestre em Meio Ambiente e Desenvolvimento (UFPR). Contato: regianefonini@gmail.com

² Sociólogo, Prof. Dr. Associado ao Programa de Pós-Graduação em Meio Ambiente e Desenvolvimento (UFPR). Contato: edmilson@ufpr.br



INTRODUÇÃO

Ao tratar sobre a relação entre a produção e o consumo de alimentos é necessário compreender as relações intrínsecas nestes dois atos, as influências e interferentes que vão culminar nos processos atuais de pauperização do agricultor familiar, ampliação de modelos alimentares baseados em alimentos industrializados, os monopólios da cadeia agroalimentar, entre outros. Ou seja, é necessário compreender como se dá o acesso ao alimento, levando em consideração também a qualidade e quantidade desses alimentos e os aspectos culturais, sociais, ambientais, políticos e econômicos envolvidos na escolha e disponibilidade desses alimentos. Nesta relação o papel do agricultor, especialmente o agricultor familiar e camponês, e do consumidor são de extrema importância para definir o que vai a mesa e a cultura alimentar local. No entanto, as indústrias de alimentos têm mediado cada vez mais esta relação, dando a ela um caráter impessoal. A partir da industrialização uma ampla variedade de alimentos naturais e culturalmente aceitos foi reduzida a algumas *commodities* e transformados em mercadorias com sabores homogeneizados.

Entendendo a complexidade da relação entre a produção e o consumo de alimentos na sociedade atual, esse artigo visa dar visibilidade a uma experiência exitosa nessa área que compreende uma alternativa aos modelos e padrões impostos ao produtor e ao consumidor. Trata-se da experiência de produção agroflorestal realizada em Barra do Turvo, São Paulo (presente também em outros municípios da região), conduzida pela Associação de Agricultores Agroflorestais de Barra do Turvo e Adrianópolis – Cooperafloresta. A pesquisa intitulada *Agrofloresta e Alimentação: estratégias de adaptação de um grupo quilombola em Barra do Turvo, São Paulo* resultou de um estudo em um bairro de remanescentes de quilombos, mais especificamente no bairro Terra Seca, com um grupo que implantou a agrofloresta como forma de plantio há cerca de 15 anos. Parte deste trabalho dissertativo será apresentada neste artigo.

Inicialmente, para tratar sobre o ato de comer é necessário compreender o seu caráter de necessidade vital, que se reproduz conforme as características do meio e o acesso aos recursos naturais e segundo a sociedade e a forma como ela se organiza, se estrutura, produz e distribui os alimentos, de acordo também com a distribuição da riqueza na sociedade, com os grupos e classes sociais, marcados por diferenças, hierarquias, culturas, hábitos, estilos, tradições e modos de comer e viver (CANESQUI; GARCIA, 2005). Em consonância com essas considerações, compreende-se que além do



atendimento das necessidades biológicas, a alimentação deve atender as necessidades sociais, ser culturalmente referenciada, ser de fácil acesso a toda a população, além de levar em consideração os aspectos psico-comportamentais dos indivíduos.

Observa-se que estas diferentes formas de alimentação, os produtos consumidos e a forma de cozinhá-los relacionam-se com os recursos locais, as características do clima e dos solos, com o território, as formas de produção, a agricultura e a pecuária, o ambiente ao redor e as possibilidades de transformá-lo onde se desenvolveram diferentes culturas alimentares. Convém ressaltar que somados aos determinantes locais da alimentação e da cultura alimentar outros fatores como as tradições religiosas, a questão do gosto e estética do alimento e os saberes tradicionais igualmente têm papel importante na constituição da alimentação e da cultura alimentar local, parâmetros fortemente relacionados aos achados desta pesquisa.

Desta forma, a promoção de uma alimentação saudável baseada na cultura local pressupõe a definição de estratégias políticas que considerem a relação estabelecida localmente entre produção e consumo e tornem estes alimentos acessíveis apoiados no desenvolvimento local. Esta promoção perpassa o direito a alimentação o qual é expresso politicamente através do conceito de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), que nada mais é que a busca pela realização deste direito e abarca entre seus princípios uma alimentação culturalmente referenciada e sustentável ambiental, econômica e socialmente. O alcance desse direito, portanto, está diretamente relacionado à produção de alimentos de forma sustentável o que requer o exercício soberano de um país em relação a cadeia agroalimentar que compreende a produção até a distribuição dos alimentos, com políticas que se sobreponham à lógica mercantil estrita e incorporem a perspectiva do direito humano à alimentação (MALUF, 2009).

No entanto, partindo deste entendimento, percebem-se implicações atualmente na alimentação, pois o Brasil não possui Soberania Alimentar, definida como o direito de cada país em definir suas próprias políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição e consumo de alimentos que garantam o direito a alimentação para toda a população, respeitando as múltiplas características culturais dos povos (BRASIL, 2007), visto que grandes empresas determinam diversos fatores da cadeia agroalimentar, influenciando inclusive hábitos alimentares. Fato observado na redução de espécies alimentares derivado da especialização da agricultura e mecanização no meio rural ao passo que reduziram e desapareceram numerosas variedades vegetais e animais que constituíam a base da dieta dos povos com a consequente substituição de alimentos



naturais por industrializados, resultando num processo de homogeneização da alimentação.

Sem descartar as grandes variações nas formas de alimentação derivadas de diferentes culturas alimentares, percebe-se, entretanto, que diante das transformações impressas pela especialização no meio rural, a urbanização e a globalização, a alimentação passou e continua passando por mudanças, tal como podemos observar diante do novo estilo de vida, em que surgem novas expectativas de consumo. Estas por sua vez são influenciadas pelo apelo contemporâneo de ligação entre os alimentos industrializados e a natureza, observados pelo aumento de alegações em produtos industrializados envolvendo sustentabilidade – alimentos “orgânicos”, “verdes”, “tradicionais”, “caseiros” – levando à reorientação das escolhas de alimentos. As mudanças impressas na cadeia agroalimentar fizeram com que se perdesse todo o contato com o ciclo produtivo do alimento, desestruturando os sistemas normativos e os controles sociais tradicionais que regiam as práticas e representações alimentares (FISCHLER, 1995 *apud* HERNÁNDEZ, 2005).

Esta mudança embalada pela globalização e o constante estímulo ao consumo de alimentos industrializados tem afetado também nosso paladar e os aportes nutritivos, trazendo novos modelos alimentares, novos costumes, hábitos e práticas alimentares. Coloca-se em questão a homogeneização da diversidade de patrimônios alimentares que representam as diferentes culturas locais, no qual é possível entender as diferenças entre a alimentação observando como cada região lidou com a sua história e seu passado, como resistiu ou assimilou influências externas, como manteve ou transformou tradições e como se relacionou com o ambiente do entorno, adaptando-se a ele (CARVALHO, 2007).

Ao pensar na agricultura de base familiar e camponesa, observa-se o que se produz se relaciona diretamente com o que se come, e a cultura alimentar local resulta desta relação, assim como foi possível observar na comunidade rural onde foi realizada esta pesquisa. A agricultura então faz parte da cozinha e a cozinha da agricultura, em que o rural e o agricultor assumem acentuada importância ao constituírem-se como mediadores da relação sociedade-natureza através da produção de alimentos. Assim como afirma Cândido,

A alimentação ilustra o caráter de sequência ininterrupta, de continuidade, que há nas relações de grupo com o meio. Ela é de certo modo um **vínculo** entre ambos, um dos fatores da sua solidariedade profunda e, na medida em que consiste em uma incorporação ao homem dos elementos extraídos da natureza, é o seu primeiro e mais constante mediador, lógica e por certo historicamente anterior à técnica (CÂNDIDO, 2010, p. 33, grifo nosso).



Apesar de na sociedade atual prevalecer o caráter de mercadoria, a alimentação em seu caráter sociocultural constitui e é constituída historicamente na vida humana em sociedade, nas e pelas relações do ser humano entre si e com o ambiente. Trata-se da alimentação vista como parte de um sistema complexo, que compreende e se liga às outras dimensões da vida humana, envolvida em uma gama de relações econômicas, políticas, sociais, culturais e ambientais. Cabe ressaltar que ao estabelecer essa relação prioritariamente mercantil com o alimento desconsidera-se que durante o ato de comer se trava a relação cultural de troca dos homens entre si e com o ambiente, uma atividade recíproca. Da natureza são oriundos os diferentes alimentos e sabores que compõe todo o laço cultural e histórico construído entre o ser humano e a natureza. Esta relação entre natureza e cultura se evidencia no momento em que o ato de se alimentar “define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere” (DAMATTA apud CANESQUI; GARCIA, 2005). Porém, esta relação difere enormemente da relação de poder e de mercantilização da natureza estabelecida na sociedade industrializada.

É sobretudo importante assinalar que, por um lado, a discussão atual sobre a alimentação abarca a questão ambiental tanto no que tange aos processos de destruição e sobreutilização do ambiente relacionados com a crise ambiental quanto à emergência de um capitalismo verde e de um novo mercado em torno dos alimentos (orgânicos, sustentáveis, tradicionais), que têm na sua base a sociedade de consumo estimulada pelo apelo à sustentabilidade. Por outro lado, se questiona a alimentação e a produção de alimentos a partir do padrão hegemônico de produção, centrado e orientado na produção em larga escala por uma racionalidade instrumental com assento em aspectos econômicos de curto prazo. Nesta perspectiva a alimentação é apenas mais uma mercadoria, sem qualquer compromisso efetivo com a saúde e bem-estar dos produtores e consumidores.

O reflexo dessa situação é possível visualizar através dos eventos antrópicos de destruição e sobreutilização do ambiente natural, que hoje são evidenciados no atual contexto de crise ambiental e estão relacionados, no campo da produção de alimentos, com o início da chamada Revolução Verde. A Revolução Verde teve sua entrada no Brasil mais fortemente marcada na década de 1970, com a introdução da mecanização e uso intensivo de agrotóxicos apoiada por políticas de crédito agrícola, sendo há tempos questionada por se tratar de um modelo hegemônico de produção em larga escala com acentuada valorização dos aspectos econômicos de curto prazo, refém da indústria de agroquímicos e que não leva em consideração os saberes genuínos.



Cumpramos examinar que a modernização da agricultura modificou sobremaneira a forma de produzir os alimentos introduzindo nos sistemas alimentares uma lógica externa, desvinculada da racionalidade camponesa e voltada ao atendimento das demandas dos complexos agroindustriais (SOTO, 2002 *apud* RIGON *et. al.*, 2006). Tal processo contribuiu para a desestruturação de sistemas alimentares tradicionais e modificou a forma de produzir e consumir os alimentos no campo e na cidade, inibindo inclusive a prática ancestral de autoconsumo (KHATOUNIAN, 1994 *apud* RIGON *et. al.*, 2006). Outro fator importante é a diminuição da variedade de culturas alimentares causada pela especialização da agricultura moderna já citada, que levou à mudança de hábitos alimentares e à redução da base alimentar.

Posta assim esta questão, ressalva-se que o contexto atual de crises no campo da alimentação e do meio ambiente demanda alternativas na produção de alimentos que priorizem formas sustentáveis e uma maior relação do ser humano com o ambiente. Na perspectiva de Guivant, Spaargaren e Rial (2010), a transição para sistemas de produção e consumo de alimentos mais sustentáveis constitui um fator-chave para o desenvolvimento sustentável e também para o alcance da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. Ressalta-se que a disponibilidade de alimentos e a sustentabilidade do sistema alimentar são vistas como um elemento formador da condição de SAN e estarão garantidas quando a satisfação das necessidades alimentares no curto prazo não se der através do sacrifício dos recursos naturais renováveis e não renováveis, tornando possível a preservação das condições que garantam o acesso a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente às próximas gerações (MALUF; MENEZES; VALENTE, 1996).

Nesta perspectiva teórica, a agroecologia como ciência e prática se apresenta como uma aspiração geral a outra forma de desenvolvimento, capaz de servir como instrumento de resistência e de reprodução de grupos sociais no respeito a sua diversidade e abrir novas vias de afirmação no domínio das maneiras de produzir e viver (ALMEIDA, 1998). A agroecologia tem em seu escopo a prática de agricultura levando em consideração tecnologias e técnicas que otimizem o uso dos recursos naturais com respeito à diversidade ecológica e cultural, melhorando a produção de alimentos sem o uso de insumos químicos externos e agrotóxicos bem como organismos geneticamente modificados (OGMs) prejudiciais ao ambiente e à saúde humana. Compreende também que é de fundamental importância a articulação do conhecimento técnico com os conhecimentos tradicionais dos agricultores.



Percebe-se que a agroecologia ultrapassa os aspectos produtivos, articulando aspectos econômicos, sociais, culturais, políticos e ambientais que envolvem a produção de alimentos, bem como busca influenciar o consumo responsável de alimentos favorecendo a saúde dos consumidores. Como um grande guarda-chuva, a agroecologia abarca a produção agroflorestal como uma de suas técnicas possíveis. O método utilizado na elaboração e condução das agroflorestas é uma tentativa de replicar as estratégias usadas pela natureza para aumentar a vida e melhorar o solo, indo ao encontro com o a agricultura sustentável na perspectiva de uma maior e melhor relação do ser humano com a natureza. Relação esta que tem o alimento e a alimentação como elemento de ligação.

Diante dessa problemática, o presente estudo se insere no processo de investigação de formas alternativas ao modelo hegemônico de produção e consumo de alimentos, partindo de um olhar acerca do meio do rural. Trata-se aqui de um rural como um sistema vivo que passa por um processo de recomposição no qual a fronteira entre rural-urbano é cada vez mais tênue e o componente socioambiental torna-se mais relevante. É oportuno ressaltar que também é um espaço onde resistem as singularidades de modos de vida das populações rurais, principalmente, por se basear em um estudo realizado em um território de remanescentes de quilombos.

Por esta razão, tem como pano de fundo a articulação gerada entre agricultores agroecológicos, posto que compreende um maior aprofundamento da relação ser humano e natureza no que concerne à produção e consumo de alimentos, exemplificada principalmente pela prática de autoconsumo. A experiência aqui ressaltada é a da produção de alimentos no sistema agroflorestal (SAFs), ou agrofloresta como é simplesmente tratada pelos agricultores. Numa perspectiva interdisciplinar, este trabalho caminha fomentando a discussão entre cultura alimentar, meio ambiente e alimentação e o debate sobre a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional dos povos e comunidades tradicionais. O objetivo principal deste trabalho é compreender as relações entre a agrofloresta e a alimentação de famílias de agricultores agroflorestais e dar maior visibilidade a essa alternativa contra hegemônica.

Para isso, cumpre apresentar brevemente o universo em que a pesquisa foi realizada bem como os procedimentos metodológicos utilizados que possibilitaram compreender em que aspectos a alimentação era influência e era influenciada. Em seguida, apresentam-se alguns achados de pesquisa com vistas a aprofunda a discussão sobre a relação entre produção e consumo baseada na experiência da agrofloresta.



1 UNIVERSO DE PESQUISA E PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A discussão acerca destes temas complexos – alimentação, produção e consumo e meio ambiente – traz por si a necessidade de tratá-los além das fronteiras disciplinares. Assim como já afirmava Josué de Castro, um dos grandes obstáculos no tocante ao entendimento da alimentação reside na visão unilateral que se projeta sobre o tema e no pouco conhecimento que se tem do problema em conjunto, como um complexo de manifestações simultaneamente biológicas, econômicas, sociais, culturais e ambientais (CASTRO, 1946/2008). Assim, entendemos que a alimentação e os temas relacionados se tornam assuntos híbridos “reconhecidos a partir de uma posição social, que obriga a considerar a realidade tal como se apresenta na experiência comum, ou seja, como um conjunto de relações que não pode ser reduzido *a priori* ao recorte instituído pelas disciplinas” (RAYNAUT, 2004, p.26). Por esta razão, buscou-se ao máximo aliar os conhecimentos da ciência da nutrição ao das outras ciências, trazendo a esse artigo uma perspectiva interdisciplinar. A Nutrição em especial, disciplina de origem dessa pesquisadora, possibilita essa ponte, por ser um híbrido entre ciência dura ou exata, em seu caráter biológico-natural, e ciência humana, ao tratar da cultura alimentar e das relações sociais que permeiam seu objeto de estudo – a alimentação.

O planejamento e a construção da pesquisa se deram em face do diálogo com o campo estudado. Através de um olhar sobre os grupos sociais não hegemônicos a pesquisa se desenvolveu tendo como perspectiva o pressuposto epistemológico de que a interdisciplinaridade só surge na prática social. Somente a partir do princípio da prática surge a construção do conhecimento sobre a relação sociedade-ambiente. Desta forma, os procedimentos metodológicos utilizados visaram investigar as relações intrínsecas em torno da alimentação e dos alimentos, assumindo um caráter qualitativo ao fazer uso de três metodologias complementares para a investigação do fenômeno, quais sejam: observação participante, que permitiu construir a investigação com base no contexto rural apresentado, histórias de vida e registros alimentares com enfoque qualitativo. Cabe ressaltar que a pesquisa de campo foi realizada no período de dezembro de 2010 a dezembro de 2011, intensificada nos últimos seis meses. Foram seis famílias que participaram mais intensamente da pesquisa, porém o contexto local foi levado em consideração, principalmente por se tratar de uma comunidade de remanescentes de quilombos, no qual a história e a cultura local são elementos fundamentais para se compreender as relações estabelecidas com o meio e com o alimento.



A região na qual está inserida esta pesquisa é o território do Vale do Ribeira que abriga municípios dos Estados de São Paulo e Paraná. Esta região detém uma unidade histórica e um perfil socioeconômico e ambiental semelhante, conhecida pela sua paisagem exuberante por ser tratar de uma região que abriga a maior parte dos remanescentes de Mata Atlântica no Brasil, pela sua riqueza cultural, pois estão concentradas comunidades tradicionais, agricultores familiares, camponeses, caiçaras, remanescentes de quilombos, assentados da reforma agrária, povos indígenas entre outros e, porém, pela paupérrima condição de boa parte da população que lá reside. As comunidades do Vale do Ribeira passaram um longo tempo intactas ao intensivo processo de modernização ocorrido no país e, particularmente, em São Paulo. Esta modernidade assentada numa visão urbano-industrial tornou o rural invisível, à medida que priorizava investimentos nas regiões mais urbanizadas e desenvolvidas, contribuindo para um desenvolvimento regional desigual.

Além disso, as próprias condições naturais e sociais do Vale do Ribeira dificultaram sua inserção em um desenvolvimento agrícola nos moldes capitalistas, devido ao relevo e ao grau de isolamento e pobreza que as comunidades sofriam e algumas ainda sofrem. Estas condições histórico-sociais e naturais do Vale do Ribeira permitem compreender as formas de apropriação da natureza e o desenvolvimento de técnicas e práticas que ao longo do tempo se tornaram tradicionais e se concretizaram na cultura daquela população, inclusive no estabelecimento de uma dieta mínima baseada nos quatro elementos básicos, quais sejam: arroz, feijão, milho e mandioca, assim como também observou Antonio Candido (2010).

Quando então alguns dos agricultores do bairro estudado assumem o sistema agroflorestal como novo método de plantio, rompem em parte com essa lógica tradicional, pois o objetivo mais premente é o de desenvolver estratégias que permitam sua sobrevivência e adaptação às condições do meio e aos imperativos legais que surgiram com a criação de Unidades de Conservação na região. Registra-se que as Unidades de conservação e os projetos de barragem representaram um grande obstáculo a essas famílias, o que redirecionou as estratégias utilizadas pelos grupos para sobrevivência.

Diferentemente da produção tradicional baseada na agricultura de corte e queima, as agroflorestas são conduzidas desde seu início, quando se plantam as culturas de crescimento mais rápido conjuntamente a árvores de grande e médio porte, visando à proteção do solo e o equilíbrio entre plantas, fauna e solo. Conforme se desenvolvem, vão se assemelhando a uma floresta, mas com alta produtividade de alimentos, pois são constantemente manejadas pelos agricultores. Fornecem ao longo do tempo uma



variedade de alimentos para o consumo familiar, possibilitando aumento da renda através da comercialização via associação e canais diferenciados, como feiras, além de através de programas e políticas públicas de abastecimento. Um maior detalhamento sobre essa prática na comunidade estudada segue no tópico a seguir.

2 AGROFLORESTA E ALIMENTAÇÃO

O ambiente natural por vezes se impõe de forma restritiva à agricultura e assim estimula a busca por práticas alternativas (BRANDENBURG; FERREIRA; SANTOS, 2004). No caso do bairro Terra Seca, além das restrições no ambiente à agricultura e à vida dessas famílias, existem as restrições da legislação ambiental, que exigem um tratamento diferenciado a natureza visando sua preservação. Neste sentido, a introdução da agrofloresta no bairro representou uma possibilidade de desviar dessas dificuldades.

A transição para o sistema agroflorestal representou uma mudança, inclusive na alimentação das famílias. Baseados antes no plantio das quatro culturas tradicionais, as famílias tiveram que se adaptar ao plantio de uma variedade de sementes, preservando as potencialidades locais e manejando o sistema conforme a necessidade. Os sistemas agroflorestais (SAFs) podem compreender desde plantios de consórcios entre árvores e outras plantas, como eucaliptos, com objetivo de aumentar a produtividade de monocultivos, até sistemas em que o componente ambiental é considerado importante, bem como o saber local. Este último enfoque é o utilizado pela Cooperafloresta na construção e manutenção das agroflorestas.

No presente estudo, as famílias de agricultores produzem no sistema agroflorestal sucessional no qual há uma sucessão entre espécies em áreas de Mata Atlântica, coexistindo árvores e outras plantas alimentícias e em que a intervenção humana é intensa. A dinâmica do sistema, semelhante ao apresentado por Peneireiro (1999), é feito através do manejo por meio da poda e capina seletiva, em que as espécies de interesse econômico interagem com outras espécies fundamentais para a manutenção do sistema e garantia do bom desenvolvimento da agrofloresta. A inspiração do trabalho realizado em Barra do Turvo e nos outros municípios pela Cooperafloresta vem da sucessão natural proposta por Ernst Götsh no qual, de acordo com Peneireiro (1999), as agroflorestas visam uma maior relação do ser humano com o ambiente, inclusive em sua vertente cósmica.



A agrofloresta representou para as famílias deste estudo uma mudança na prática de plantio e de relação com o ambiente, à medida que introduziu uma técnica externa a comunidade, mas que buscava se equiparar ao ecossistema local e considerar os saberes genuínos. Esta mudança ao longo do tempo representou também uma alteração na forma de se relacionar com o ambiente, pois os agricultores são estimulados a perceber as mudanças e a dar um tratamento diferenciado a cada nível da agrofloresta, também a cuidar da cobertura do solo e das qualidades da terra, saberes já presentes, mas que são reforçados visto a importância da dimensão ambiental neste tipo de produção. Com isso, alterou a forma de ver a natureza, a produção das sementes até o alimento, e a repensar atitudes que estariam se contrapondo a essa visão.

As diferenças entre o plantio tradicional realizado através da queima na agricultura de coivara e o plantio em agrofloresta são percebidas de forma positiva pela maioria dos agricultores. Na agrofloresta, relatam não perder nada, o que não comem, vendem, e o que não vendem, de acordo com os agricultores, alimenta os passarinhos que assim ajudam na diversidade do ambiente. A agrofloresta ajudou também na manutenção de nascentes e minas d'água, que segundo contam os moradores estavam diminuindo ano a ano, muito provavelmente devido ao plantio muito próximo dos córregos e da utilização da queima que deixa a terra sem cobertura para que absorva a água da chuva.

Na presente pesquisa, a agrofloresta permitiu uma maior diversificação da produção que teve como consequência o aumento da renda das famílias, com maior frequência do retorno financeiro da produção, mas também contribuiu destacadamente na alimentação das famílias. Ainda que sejam observados alimentos de origem industrializada inseridos na alimentação habitual dessas famílias, permanecem hábitos e práticas alimentares tradicionais das comunidades quilombolas agregados agora de alimentos das agroflorestas. Estas práticas também estão relacionadas a um maior grau de interação dessas famílias, através das relações de troca e reciprocidade em torno do alimento, seja para plantar, seja para comer.

Estas afirmações estão registradas na fala de vários agricultores, como a que se escreve a seguir:

Através da agrofloresta a gente conseguiu plantá tudo essas arvores de frutas e comer tudo essas frutas, fazer horta, plantar verdura, come sempre com salada que antes a gente não plantava, não ligava pra isso, o mais que a gente comia era só arroz e feijão... come mais essas coisas da terra, legumes, come mais mandioca, inhame, taiá, taioba, chuchu, abacate [...] (Pesquisa de Campo, D. DIRCE, 2011).¹

De forma positiva, a associação Cooperafloresta permitiu que os agricultores tivessem como escoar sua produção e assim garantir renda para sustentar a família.



Ademais, as agroflorestas possibilitaram maior acesso a uma variedade de alimentos, principalmente frutas, que tem elevado valor nutricional e riqueza em vitaminas e minerais essenciais ao organismo. Por outro lado, a associação influenciou na proibição do uso da queima no plantio, o que interferiu sobremaneira na relação das famílias de agricultores com a roça, reduzindo o plantio de alimentos básicos, principalmente o arroz.

Em consonância com esse entendimento Woortmann (1978) demonstra que tanto pelo autoconsumo quanto pela compra de alimentos em mercado o agricultor sobrevive, se adaptando conforme suas necessidades e também de acordo com a sociedade e os recursos naturais disponíveis.

Subsistência do camponês se realiza tanto pelo autoconsumo como no mercado. É apenas em parte que a reprodução da força de trabalho camponesa se realiza pelo autoconsumo; com a comercialização de seus produtos o camponês apura uma renda monetária indispensável à sua subsistência, inclusive para a compra de alimentos (WOORTMANN, 1978, p.5).

De um passado de fome e de insegurança alimentar, as famílias desta pesquisa chegam ao acesso à variedade de alimentos que plantam e servem na mesa das casas. Além disso, o autoconsumo da família era entendido como mais importante que a comercialização, pois possibilitava a manutenção sociobiológica dos indivíduos. Estas práticas de produção para autoconsumo estão associadas também às estratégias de reprodução social. Assim também aponta o trabalho de Rigon (2005) realizado com um grupo de agricultores agroecológicos da região centro-sul do Paraná, no qual a prática da produção para autoconsumo é considerada estratégia tradicional de reprodução social, econômica e biológica dos agricultores camponeses.

É preciso insistir também no fato de que, assim como afirmam Menasche, Marques e Zanetti (2008), o alimento produzido localmente em geral contrapõe-se ao comprado, visto que este último causa insegurança devido a sua origem desconhecida. A produção para o autoconsumo ou “*pro gasto*”, baseada em uma diversidade de elementos, e o consumo desses alimentos considerados mais “*fortes*” estão associados a um maior grau de segurança para as famílias. Por tais razões as autoras deflagram um conflito entre a produção para o consumo e a maior quantidade de alimentos industrializados compondo a alimentação, transparecendo a relação híbrida da alimentação nesses grupos, em que o moderno e o antigo, o tradicional e o novo, o da roça e o industrializado convergem. E estas mudanças e incorporações têm em suas causas os imperativos ambientais e da sociedade englobante.

Acrescenta-se a isso, assim como afirmam Gazolla e Schneider (2007) nesta mesma linha, que a produção voltada para o *gasto*, para o consumo familiar, é relevante



na autonomia dos grupos, na sociabilidade comunitária e familiar e nas trocas de conhecimentos entre as famílias, contribuindo para o alcance à Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) das famílias e, acrescenta-se, dos grupos sociais. Por outro lado, não se pode deixar de considerar a importância da comercialização dos alimentos como fonte de renda, pois assim como aponta Woortmann (1978) no parágrafo transcrito a pouco, parte da reprodução desses grupos sociais depende da comercialização de seus produtos, contribuindo igualmente para o alcance da SAN do grupo. Evidencia-se, igualmente, uma estratégia de adaptação às necessidades essenciais da vida humana sem dispensar as relações em sociedade.

A relação entre produção e consumo está bastante equilibrada quando se avalia esses dois quesitos no bairro Terra Seca. Atualmente, as famílias relatam, dentre os alimentos lembrados, que consomem em geral tudo o que produzem. Alguns alimentos como a banana, o abacate, a fruta do conde, o inhame, a laranja, a mexerica, o limão, a mandioca e a pupunha, produzidos em maior quantidade, são os mais referenciados como consumidos e vendidos por essas famílias. Já os alimentos como a alface, o café, o cheiro verde, a couve, o feijão, o milho verde e o pepino estão entre os alimentos relatados como apenas consumidos pela maioria das famílias da Terra Seca (CASSARINO, 2011). Aqui se destacam aqueles produtos da horta, produzidos em pequena quantidade, e aquele de grande importância na alimentação das famílias, como o feijão e o milho, dificilmente comercializados. A produção diversificada e voltada para o autoconsumo, como podemos ver nas agroflorestas, estão diretamente relacionadas à garantia da Segurança Alimentar e Nutricional e a Soberania Alimentar a nível domiciliar e local.

Em se tratando das estratégias utilizadas na alimentação, que evidenciam um hibridismo entre moderno e antigo, o alimento da roça em contraposição ao industrializado, percebe-se nessa comunidade uma mistura entre o que se produz e o que se compra, entre o alimento fresco e o industrializado, entre comidas novas e outras antigas, assim como também observou Ramos (2007) em seu trabalho. A autora demonstra que entre as principais mudanças associadas ao rural estudado relacionados a essa alimentação híbrida estão: o abandono de cultivos e práticas alimentares; a incorporação de alimentos industrializados; o aumento da necessidade de compra, entre outros. Apesar disso, relata que a *comida pro gasto* ainda é significativa nas famílias estudadas na manutenção de saberes, no acesso a uma alimentação de qualidade e na manutenção de práticas de sociabilidade. Esta relação entre a alimentação comprada e a produção para o gasto igualmente é evidenciada na pesquisa presente.



Através da observação pode-se verificar que algumas famílias incorporam os alimentos vindos da agrofloresta o que pode ter uma forte relação com a capacitação realizada pela Cooperafloresta juntamente com os agricultores. A incorporação dos produtos agroflorestais na alimentação cotidiana indica uma estratégia de adaptação, pois se tratava de um fator novo e externo a história do grupo estudado. Verifica-se que a produção voltada ao autoconsumo familiar, baseada em práticas que não utilizam insumos químicos e adaptadas ao ambiente produzem uma variedade de alimentos e têm estimulado hábitos alimentares saudáveis. A produção agroflorestal possibilitou uma maior diversidade na produção de alimentos em relação ao que produziam antes.

Ademais, a produção agroflorestal possibilitou o aumento da renda desses agricultores que agora tem acesso ao mercado e a novos produtos. Cumpre ressaltar que o aparecimento de mercados e a facilidade de compra de alguns produtos fizeram com que diminuísse a produção e o consumo de alguns alimentos e preparações tradicionais. Compreende-se que a chegada dos mercados no bairro acentuou os processos de irrupção de estratégias de adaptação, como a incorporação de produtos externos a cultura local, mas que com o tempo estão sendo utilizados com maior frequência.

Para finalizar, a agrofloresta teve papel fundamental destacadamente no que concerne a maior autonomia dessas famílias, principalmente das mulheres ao ter acesso a renda e liderar a produção agroflorestal no bairro estudado; ao maior acesso a alimentos saudáveis, livres de agrotóxicos; à proteção do tecido social representada pelo enfrentamento dado aos imperativos legais que a Cooperafloresta articulou e obteve sucesso; ao acesso a renda e ao escoamento da produção via canais diferenciados como feiras e através do Programa de Aquisição de Alimentos; à institucionalização das práticas em comunidade, como os mutirões, reforçando os laços de solidariedade, ao resgate da relação ser humano e natureza e conseqüentemente com os alimentos, entre outras imbricadas com a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional e na consolidação da Soberania Alimentar local.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em que pesem as limitações destas páginas, a pesquisa permitiu avanços na compreensão da complexidade em torno da alimentação. Com efeito, cremos que a mesma contribui para pensar políticas públicas à medida que dá voz a esses grupos, a



políticas sensíveis às demandas sociais, criadas a partir das necessidades daqueles que farão uso dela. Como é possível notar, na sociedade atual a discussão sobre os processos de homogeneização e perda gradual de aspectos culturais da alimentação está cada vez mais acentuada. Em face disso, buscam-se alternativas no campo da produção e consumo de alimentos que o sistema agroflorestal pode ter grande potencial em fazer frente a essas demandas.

De forma positiva, a produção voltada ao autoconsumo familiar, baseada em práticas que não utilizam insumos químicos e adaptadas ao ambiente produzindo uma variedade de alimentos, tem estimulado hábitos alimentares saudáveis, como também observamos em relação ao sistema agroflorestal e a consciência em torno da alimentação nas famílias estudadas. Por outro lado, os imperativos socioambientais levaram essas famílias a se adaptar. Com a perda gradual de alguns elementos constitutivos da alimentação das famílias, aliada à dificuldade de plantio de outros alimentos, além do maior acesso a renda e ao mercado, a alimentação das famílias foi e continua se modificando, incorporando novos alimentos e novas práticas. Ao incorporar outros alimentos vindos do mercado as famílias tentam se adaptar frente às dificuldades econômicas e produtivas. Por outro lado, buscam também um maior contato com a modernidade, influência da sociedade atual. Essa discussão está contida no debate mais amplo sobre direito humano a alimentação adequada, no seu componente de acessibilidade aos alimentos, posto que se visa o acesso a alimentos saudáveis e sustentáveis a longo prazo de forma a contemplar as gerações atuais e futuras.

O contexto atual de crises no campo da alimentação e do meio ambiente demanda alternativas concretas na produção de alimentos que priorizem formas sustentáveis e uma maior relação do ser humano com o ambiente. Destaca-se neste trabalho o papel da agrofloresta no maior grau de autonomia das famílias de agricultores, notadamente às mulheres, nas relações sociais, principalmente na reconstituição do tecido social contribuindo para a manutenção de práticas tradicionais como os mutirões e no resgate da relação entre ser humano e natureza, se apresentando como alternativa ao modelo hegemônico de produção de alimentos com forte relação com a Segurança e Soberania Alimentar e Nutricional local.

Diante disto, este trabalho propõe-se a fomentar a discussão e a reflexão sobre formas alternativas de produção, sua sustentabilidade e capacidade de gerar e manter a Segurança Alimentar e Nutricional da população bem como a Soberania Alimentar local. Em virtude dessas considerações, é importante frisar que a inserção da agroecologia na pauta nacional e nos planos e políticas públicas ambientais e sociais se faz necessária



para alcançarmos a produção de alimentos de base sustentável e promovermos o desenvolvimento da agricultura familiar e camponesa. Destaca-se nesta arena o papel dos movimentos sociais de luta pela terra e pelo fim da fome e da miséria na América Latina como um todo como os maiores interessados e envolvidos nas transformações nos sistemas políticos e na realidade social de seus países.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Jalcione Significados sociais, desafios e potencialidades da agroecologia In: FERREIRA, Angela D. D; BRANDENBURG, Alfio (orgs). **Para Pensar Outra Agricultura**. Ed. UFPR. 2ª ed. Curitiba, 1998. P. 277 - 286.

BRANDENBURG, Alfio; FERREIRA, Angela D. D.; SANTOS, Leonardo José C. Dimensões socioambientais do rural contemporâneo. **Desenvolvimento e Meio Ambiente**, Curitiba, n. 10, p. 119-125, 2004.

BRASIL. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA). **III Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (III CNSAN)**. Documento Base. Brasília, 2007.

CANDIDO, Antonio. **Os Parceiros do Rio Bonito**: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida. Rio de Janeiro: Ouro sobre Azul. 11ª ed. 2010.

CANESQUI, A.M; GARCIA, R.W.D. Uma Introdução à Reflexão sobre a Abordagem Sociocultural da Alimentação In: CANESQUI, A.M; GARCIA, R.W.D. (orgs.) **Antropologia e Nutrição**: um diálogo possível. Ed. Fiocruz. Rio de Janeiro. 2005.

CARVALHO, Marcelo. O Alimento: do espaço privado à mercadoria In: MIRANDA, D. S; CONERNELLI, G (orgs). **Cultura e Alimentação**: saberes alimentares e sabores culturais. Ed. SESC. São Paulo, 2007.

CASSARINO, Julian Perez. **Arquivos**. [Mensagem pessoal]. Mensagem recebida por: <leticia.csilva@hotmail.com>, em 28/11/2011.

CASTRO, J. **Geografia da Fome**. O dilema brasileiro: pão ou aço. Rio de Janeiro: Editora Civilização Brasileira, 9ª ed., 1946/ 2008.



FERREIRA, Angela D. D; BRANDENBURG, Alfio (orgs). **Para Pensar Outra Agricultura**. Ed. UFPR. 2ª ed. Curitiba, 1998.

GAZOLLA, Marcio; SCHNEIDER, Sergio. A produção da autonomia: os “papéis” do autoconsumo na reprodução social dos agricultores familiares. **Estud.soc.agric**, Rio de Janeiro, v. 15, n. 1, p. 89-122, 2007.

GUIVANT, Julia S.; SPAARGAREN, Gert; RIAL, Carmen (orgs). Introdução In:_____. **Novas Práticas Alimentares no Mercado Global**. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2010.

HERNÁNDEZ, J.C. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D. (orgs.) **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. p.129-145.

MALUF, Renato S. Definições e Significados In: _____. **Segurança Alimentar e Nutricional**. 2 ed. Petrópolis: Ed. Vozes, 2009. p.15-27.

MALUF, R; MENEZES, F; VALENTE, F. L. S. Contribuição ao Tema de Segurança Alimentar no Brasil. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação da UNICAMP. **Revista Cadernos de Debate**. São Paulo, 1996.

MENASCHE, Renata; MARQUES, Flávia C.; ZANETTI, Cândida. Autoconsumo e segurança alimentar: a agricultura familiar a partir dos saberes e práticas da alimentação. **Rev. Nutr.**, Campinas, n.21, p.145-158, 2008. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rn/v21s0/13.pdf>> Acesso em 01/2011

PENEIREIRO, Fabiana M. **Sistemas Agroflorestais dirigidos pela Sucessão Natural: um estudo de caso**. 149f. Dissertação (Mestrado em Ciências Florestais) - Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”, Universidade de São Paulo, São Paulo, 1999.

POULAIN, Jean Pierre. **Sociologias da Alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Ed. UFSC. Florianópolis, 2006.

RAMOS, Mariana O. **A “comida da roça” ontem e hoje: um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquiné (RS)**. 177f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

RAYNAUT, Claude. Meio Ambiente e Desenvolvimento: construindo um novo campo de saber a partir da perspectiva interdisciplinar. **Desenvolvimento e Meio Ambiente**. Editora UFPR, n. 10. 2004.



RIGON, Sílvia do A. **A Alimentação como Forma de Mediação da Relação Sociedade Natureza**: um estudo de caso sobre a agricultura ecológica e o autoconsumo em Turvo – PR. 334f. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2005.

RIGON, Sílvia do A. *et al.* A Alimentação como Forma de Mediação da Relação Sociedade Natureza: um estudo de caso sobre a agricultura ecológica e o autoconsumo em Turvo – PR. In: Encontro da ANPPAS, 3, 2006, Brasília. **Anais...**Brasília: ANPPAS, 2006.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **Revista da Academia Paranaense de Letras**, n. 51. Paraná, 2005.

WOORTMANN, Klaus. Hábitos e Ideologias Alimentares em Grupos Sociais de Baixa Renda. Relatório Final. **Série Antropologia**. Brasília, 1978.

NOTAS

ⁱ Os nomes utilizados nesta pesquisa são fictícios a fim de preservar aos interlocutores.