



PRÁTICAS DE PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL NA ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL



NÁDIA ROSANA FERNANDES DE OLIVEIRA
LANA CARNEIRO ALMEIDA
ROBERTA DE VARGAS ZANINI
VINICIUS PICCIN DALBIANCO

2025

PRÁTICAS DE PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL NA ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL

Nádia Rosana Fernandes de Oliveira

Lana Carneiro Almeida

Roberta de Vargas Zanini

Vinicius Piccin Dalbianco

Este material sobre Práticas de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável na Assistência Técnica e Extensão Rural deriva do projeto **“O Guia Alimentar para a população brasileira: estratégias para o fortalecimento de ações de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável em nível local, por meio da atuação coordenada intersetorial entre o setor Saúde e a Assistência Técnica e Extensão Rural”** que foi desenvolvido pelo Grupo Interdisciplinar de Estudos em Desenvolvimento Rural (GIEDER) da Universidade Federal do Pampa (Unipampa) – Campus Itaqui, em parceria com a Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição do Departamento de Prevenção e Promoção da Saúde da Secretaria de Atenção Primária à Saúde do Ministério da Saúde (CGAN/DEPPROS/SAPS/MS), com apoio da Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS).

Coordenação técnica
Nádia Rosana Fernandes de Oliveira
Colaboração técnica
Grupo Interdisciplinar de Estudos
em Desenvolvimento Rural
da Universidade Federal do Pampa

Camila da Rosa Ocaña
Eduarda Santos dos Reis
Gabriela Tavares Schramm
Gabiella de Freitas Padilha
Lana Carneiro Almeida
Marcela Oliveira de Souza
Marcielli Resende de Rodrigues
Maria Eduarda Itaty Severo Jaques
Marina Deola Macedo
Nathaly Fuenzalida de Lemos
Paola de Souza Roballo
Rithiele Damasceno de Lima
Roberta de Vargas Zanini
Victoria Dornelles Godinho
Vinicius Piccin Dalbianco

Coordenação-Geral de Alimentação e
Nutrição do Ministério da Saúde
Cristiana Marinho Maymone
Demes Nunes da Mota
Kelly Poliany de Souza Alves
Fotografias:
Acervo GIEDER
*Projeto gráfico, diagramação e arte
final:*
G2
Revisão:
Lana Carneiro Almeida

Este material pode ser redistribuído livremente desde que seja citada a autoria e que não sejam feitas alterações. As informações constantes nos capítulos e seções deste material são de responsabilidade de seus autores.

Ficha catalográfica

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Biblioteca Campus Itaqui, Universidade Federal do Pampa - RS, Brasil)

P912 Práticas de promoção da alimentação adequada e saudável na Assistência Técnica e Extensão Rural / Org. Nádia Rosana Fernandes de Oliveira, Lana Carneiro Almeida, Roberta de Vargas Zanini e Vinicius Piccin Dalbianco. - Itaqui/RS : Universidade Federal do Pampa, 2025.

180 p. : il. color. (1 arquivo : 122 MB).
ISBN: 978-65-01-42566-5

1.Extensão Rural 2.Sustentabilidade 3.Alimentação saudável 4.GIEDER. I.Oliveira, Nádia R. F. II. Dalbianco, Vinicius P. III.Almeida, Lana C. IV.Zanini, Roberta. V.Título

Marcia Andreia Dias Ortiz - Bibliotecária - CRB10/2591

CDU - 631.95
CDD - 630

LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

AAS - Alimentação Adequada e Saudável

AGRAER - Agência de Desenvolvimento Agrário e Extensão Rural

ATER - Assistência Técnica e Extensão Rural

CAF - Cadastro Nacional da Agricultura Familiar

CECANE - Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar

CONAB - Companhia Nacional de Abastecimento

EAN - Educação Alimentar e Nutricional

MDS - Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome

ONU - Organização das Nações Unidas

PAA - Programa de Aquisição de Alimentos

PAAS - Promoção da Alimentação Adequada e Saudável

PANCs - Plantas Alimentícias Não Convencionais

PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar

PNAN - Política Nacional de Alimentação e Nutrição

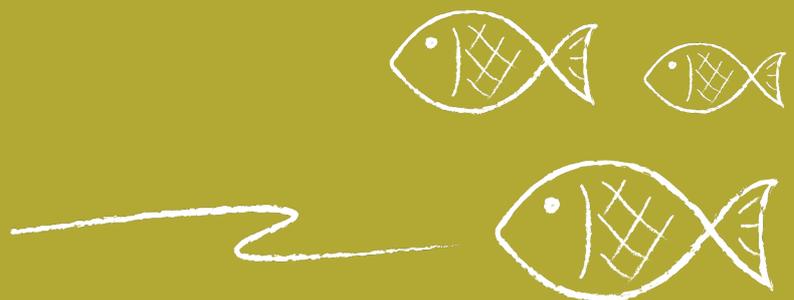
PNATER - Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural

PNPS - Política Nacional de Promoção da Saúde

PNSIPCFA - Política Nacional de Saúde Integral das Populações do Campo, da Floresta e das Águas

PRONAF - Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar

SAN - Segurança Alimentar e Nutricional





GUIA ALIMENTAR
na ATER

SUMÁRIO

Apresentação	10
Carta especial	16
Introdução	18
● O que você encontra aqui	19

Capítulo 1 – RECEITAS DE SABEDORIA:

a arte extensionista de promover Alimentação Adequada e Saudável	22
● “Prazer, sou extensionista rural”	23
● O papel de quem trabalha como rural	25
● Desafios e oportunidades	27
● Práticas inovadoras e metodologias	29
● O impacto social e cultural	31
● Receitas de sabedoria	33

Capítulo 2 – INGREDIENTES ESPECIAIS:

as dimensões do trabalho da Extensão Rural para promover Alimentação Adequada e Saudável	36
● Agroecologia	41
● Circulação de alimentos	44
● Cultura alimentar	46
● Diversificação	47
● Formação	49
● Habilidades culinárias	51
● Inclusão socioproductiva	53
● Intersetorialidade	55
● “Plantas bioativas”	57
● Políticas públicas	59
● Processamento	61
● Produção para autoconsumo	63

● Qualidade higiênico-sanitária	65
● Saúde	67

Capítulo 3 – COMBINANDO INGREDIENTES:

as experiências de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável na extensão rural	70
---	-----------

Considerações finais	123
-----------------------------------	------------

Referências	126
--------------------------	------------

ANEXO A –

Processo de elaboração do mapeamento de Práticas de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável na Assistência Técnica e Extensão Rural	129
--	------------

ANEXO B –

Relatos dos extensionistas participantes das oficinas de escuta ...	131
--	------------

ANEXO C –

Lista de participantes com respectivo estado (UF) de residência e abordagem de coleta de dados que colaborou.	168
---	------------

APRESENTAÇÃO



Este material apresenta uma perspectiva da alimentação enquanto protagonista dos fazeres cotidianos: abordamos a temática como elemento essencial da atuação de extensionistas rurais e dos modos de vida de comunidades camponesas.

Populações do campo, da floresta e das águas, naturalmente, vivem seu dia a dia envolvidas em questões relacionadas à alimentação. Elas planejam a produção de alimentos, avaliam as melhores condições do solo e escolhem quais sementes cultivar. Também constroem estratégias para distribuir sua produção, aprimoram técnicas para processar os alimentos produzidos, e trocam receitas para preparar refeições. São populações constituídas por camponesas e camponeses, incluindo agricultoras e agricultores familiares, assentados, acampados e assalariados, que residam ou não no campo. Incluem-se ainda os povos e comunidades tradicionais, como a população quilombola, ribeirinha e os povos ciganos/romani, entre outros abrigados em nossos territórios. Seus modos de vida, trabalho e reprodução social são fortemente conectados com o ambiente em que vivem.

Os serviços de Assistência Técnica e Extensão Rural (ATER) emergem nesse contexto como iniciativas cruciais de apoio a essas populações, compartilhando conhecimentos técnicos, práticas e inovações que visam melhorar a produção, a gestão das propriedades e unidades produtivas e espaços coletivos de cultivo, bem como a qualidade de vida no campo. Juntamente com o desenvolvimento sustentável local, os serviços de ATER envolvem também ações relacionadas com a produção de cuidados em saúde e a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), destacando-se a Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (PAAS).

A PAAS compreende um conjunto de estratégias para que indivíduos e coletividades realizem práticas alimentares apropriadas aos seus aspectos biológicos e socioculturais, levando em conta o uso sustentável do meio ambiente. É uma abordagem que implica reconhecer que o alimento não é apenas um fornecedor de nutrientes, mas um elemento cultural, comportamental e afetivo fundamental para todo ser humano. Representando importante potencial em processos de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) junto às populações do campo, da floresta e das águas, e devido ao seu amplo espectro de abrangência para conectar saberes populares e conhecimento científico, os serviços de ATER são um frutífero campo para a PAAS.

Camponeses e extensionistas rurais constituem, portanto, dois sujeitos sociais imprescindíveis para a garantia diária, na mesa de brasileiras e brasileiros, da chamada “comida de verdade”: alimentos in natura, minimamente processados e de elevado valor nutricional, identificados culturalmente e associados a práticas agrícolas que respeitam o meio ambiente - ou seja, alimentos fundamentais para uma vida, e um planeta, saudável. Fortalecer sistemas alimentares sustentáveis é fundamental para assegurar que, ao percorrer o (menor) caminho da produção ao prato das pessoas, os alimentos se mantenham frescos ou passem por poucas etapas de processamento, e sejam isentos de contaminantes físicos, químicos e biológicos.

A agenda mundial de políticas e ações públicas vem continuamente reforçando a importância da alimentação adequada e saudável em sua complexidade intersetorial. Internacionalmente, mais da metade dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da Agenda 2030 da ONU estão interligados e voltados para um sistema alimentar global mais justo, sustentável e saudável (ONU, 2022).



No Brasil, a PAAS é diretriz de duas importantes políticas públicas - a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) (Brasil, 2012) e a Política Nacional de Promoção da Saúde (PNPS) (Brasil, 2015) - o que denota o seu reconhecimento como caminho prioritário para a realização do direito humano à alimentação adequada. Foco de uma série de programas, ações e publicações oficiais de cunho intersetorial, a PAAS é um dos pilares para a tão almejada qualidade de vida da população geral em nosso país.

O Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014) é o documento oficial mais eminente nesse contexto. Com versão mais recente lançada em 2014, o Guia Alimentar foca em recomendações baseadas justamente na “comida de verdade” que destacamos anteriormente. Ele oferece orientações práticas para a escolha de alimentos, preparo das refeições, e enfatiza a importância de fazermos as refeições em ambientes agradáveis, prestando atenção na comida e no momento da alimentação.

Na contracorrente das praticidades vendidas como símbolo da vida moderna, o nosso Guia Alimentar resgata o que nos faz humanos e incentiva o desenvolvimento de habilidades culinárias para que cozinheemos mais em casa. Trata-se de um documento conectado com nosso tempo e elogiado mundialmente por sua abordagem inovadora e holística, que valoriza a cultura alimentar brasileira, promove a sustentabilidade, e está bem fundamentado em evidências científicas. Essas características o tornam um recurso poderoso para promover a saúde coletiva e a SAN de forma inclusiva e sustentável.

Desde o seu lançamento, o Guia Alimentar tem sido um recurso educativo fundamental, não apenas para profissionais de saúde, mas para educadores, gestores de políticas públicas, e todos aqueles que desejem aprender e multiplicar o seu conteúdo.



Ao reconhecer a alimentação saudável como resultado de sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis, o Guia Alimentar perpassa de maneira transversal o trabalho de extensionistas rurais. A intersetorialidade é evidente em todo o documento, sobretudo quando contextualiza suas recomendações às dimensões de produção, processamento, abastecimento e consumo de alimentos, enfatizando a todo momento que se tenha preferência por alimentos orgânicos e de base agroecológica. Essa intersecção reforça ainda mais o papel integrador e multidisciplinar da PAAS no âmbito da ATER, embora o que temos documentado sobre práticas de extensionistas rurais nessa temática seja insuficiente para termos uma visão mais robusta do que é realizado.

Extensionistas rurais têm trabalhado cotidianamente com ações no campo da alimentação ao redor do Brasil, materializando práticas de EAN em diversas frentes. Exemplos disso são as atividades de apoio à produção para autoconsumo, que promovem a diversificação da produção e o consumo de alimentos in natura e minimamente processados; o estímulo à preservação e manutenção do uso de sementes, mudas e raças crioulas; o fortalecimento da circulação local de alimentos produzidos nos territórios; e o resgate de saberes e práticas de processamento e consumo de alimentos (Oliveira; Jaime, 2018).

Este material sobre as **Práticas de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável na Assistência Técnica e Extensão Rural** pretende ser uma lupa sobre as práticas de trabalho, experiências e tecnologias de extensão rural que valorizam e fortalecem a PAAS no âmbito da ATER. Desejamos que este levantamento favoreça o (re)conhecimento de diferentes soluções locais para desafios inerentes às ações de PAAS, e potencialize a inserção, organização e qualificação das ações de extensionistas e gestores.

O Projeto Guia Alimentar na ATER realizou, em outubro de 2022, uma revisão integrativa da literatura para saber quais eram as práticas em alimentação e nutrição desenvolvidas por extensionistas junto à população rural no Brasil. Além de identificar estratégias educativas e materiais utilizados, a revisão procurou saber se essas abordagens utilizavam o Guia Alimentar para a População Brasileira como documento norteador.

A partir da busca em 3 plataformas educacionais científicas, utilizando 21 descritores, foi possível encontrar 20.780 artigos, dos quais apenas 7 apresentaram práticas extensionistas, junto a populações rurais, que se relacionavam com alimentação e nutrição.

As estratégias educativas utilizadas nestes 7 estudos contemplaram rodas de conversa, mapa falante, oficinas (culinárias, produção de rótulos de alimentos, técnicas de pós-colheita), cursos, minicursos e palestras, produção de cartões postais com frutas nativas ilustradas, cadernos de receitas e manejo de hortas. Apenas um estudo referiu o Guia Alimentar para a População Brasileira como documento norteador de sua prática extensionista.

A revisão integrativa foi importante para identificar que, embora existam muitas relações entre alimentação e extensão rural, haja visto os mais de 20 mil manuscritos encontrados nas bases de dados, a quantidade de artigos sobre práticas de trabalho extensionista nessa temática está muito aquém da sua relevância. Por trabalhar diretamente com temas sensíveis à saúde e nutrição, como promoção da saúde, EAN, produção para o autoconsumo, habilidades culinárias, SAN, agroecologia, práticas integrativas complementares em saúde e boas práticas de fabricação de alimentos, queremos dar visibilidade e valorizar a ação extensionista junto às populações do campo, da floresta e das águas.



CARTA ESPECIAL

Olá, extensionista!

Que honra ter você aqui!

O trabalho expresso neste livro só foi possível devido à sua disposição em contribuir com práticas de desenvolvimento rural que promovem uma alimentação adequada e saudável para as pessoas.

A atuação de extensionistas como você em nosso país se caracteriza como um pilar para a garantia da permanência e reprodução sociocultural das populações do campo, da floresta e das águas, principalmente no que se refere às questões alimentares. Neste processo, o trabalho da extensão rural com a produção, processamento, circulação de alimentos e consumo alimentar são etapas fundantes da garantia da Segurança Alimentar e Nutricional.

Com olhos atentos às suas práticas cotidianas de trabalho e de vida, procuramos entender os aspectos envolvidos na atuação com os povos do campo, apresentando neste mapeamento de práticas os feitos de extensionistas de todas as regiões do Brasil na promoção da alimentação adequada e saudável.

A compreensão da importância do trabalho da extensão rural reside na compreensão de que a alimentação saudável que está na nossa mesa passa por diferentes mãos, capazes de plantar e colher não só a comida que alimenta e nutre, mas a cultura de muitos povos, perpetuada a cada preparo, em cada receita, em cada momento de partilha do saber fazer.

O seu trabalho como extensionista rural é fundamental para a expressiva diversidade de alimentos cultivados, para as diferentes formas de circulação dos alimentos, para os saberes envolvidos nase para a sabedoria da convivência com os ambientes e os territórios.

A alimentação saudável é um direito de todas as pessoas brasileiras. E o trabalho da extensão rural se constitui no elo entre plantar vidas e colher saúde. Pensando nisso, aproximar as relações entre saúde e extensão rural pode potencializar o fazer intersectorial na exigibilidade do direito à alimentação e à garantia da Segurança Alimentar e Nutricional.

Portanto, no desenvolvimento deste mapeamento de práticas, buscamos dialogar com extensionistas de muitos territórios brasileiros, no intuito de dar visibilidade às práticas de promoção da alimentação adequada e saudável presentes no trabalho dos serviços de assistência técnica e extensão rural. Práticas que por vezes passam despercebidas, mas são responsáveis por parcela considerável da saúde dos brasileiros e brasileiras.

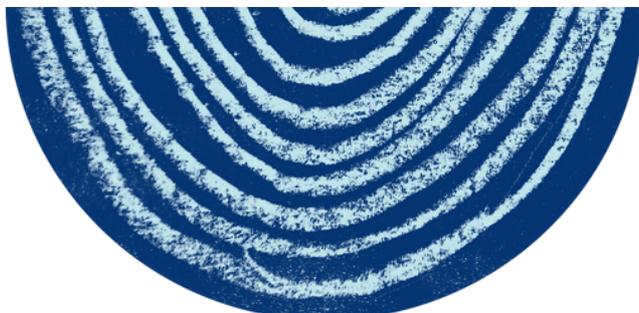
Assim como para preparar uma receita usamos diferentes ingredientes, para promover uma alimentação adequada e saudável você usa conhecimentos, técnicas e inspiração. Pois bem, aqui você vai encontrar ainda mais inspiração, técnicas e ações de um grande número de extensionistas que edificam o trabalho daqueles que se envolvem na produção de comida de verdade.

Extensionista, seu trabalho é uma verdadeira potência na promoção da saúde no Brasil e este mapeamento de práticas vem para somar força e voz na garantia da Segurança Alimentar e Nutricional em nosso país.

Esperamos que este material contribua para o fortalecimento de seu trabalho, e desejamos sucesso na tarefa de acompanhar as milhões de famílias brasileiras.

Equipe do Projeto Guia Alimentar na ATER

INTRODUÇÃO



O mapeamento de **Práticas de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável na Assistência Técnica e Extensão Rural** apresenta um conjunto de experiências reais, protagonizadas por extensionistas rurais de diversos territórios do Brasil, engajados em valorizar a alimentação como meio de promover saúde, sustentabilidade e identidade cultural. Não há documentos prévios com esse propósito.

Este mapeamento é para extensionistas rurais, gestores e todas aquelas pessoas que se interessem pela temática. Aqui, leitoras e leitores encontrarão uma diversidade de iniciativas que ilustram como a alimentação pode ser um meio poderoso de transformação social. Seja através do incentivo ao consumo de alimentos orgânicos, da promoção de feiras livres, da EAN ou da valorização de receitas tradicionais, cada prática aqui apresentada reforça a importância de uma alimentação consciente e culturalmente rica.

Almeja-se que este mapeamento seja utilizado para inspirar e qualificar extensionistas rurais e outros profissionais na disseminação de práticas alimentares saudáveis e sustentáveis; para fortalecer o intercâmbio de experiências e conhecimentos entre diferentes regiões do Brasil; e para sensibilizar a sociedade sobre a importância de uma alimentação adequada na promoção da saúde e preservação ambiental, que passa pelas dimensões da produção, processamento, abastecimento e consumo dos alimentos. Ao compartilhar essas experiências exitosas, esperamos contribuir para a construção de um futuro onde a alimentação saudável seja acessível a todos e esteja integrada aos preceitos de sustentabilidade e valorização cultural.

Convidamos você a explorar estas páginas e descobrir como a extensão rural está ajudando a construir uma realidade mais saudável e sustentável para o Brasil.

O QUE VOCÊ ENCONTRA NESTE MAPEAMENTO?



O **Capítulo 1** explora a importância do trabalho de extensionistas rurais e como eles contribuem para a promoção de uma alimentação adequada e saudável para as populações do campo, da floresta e das águas. Ainda, discutem-se brevemente os desafios enfrentados e as metodologias empregadas.

Partindo de uma analogia com o Guia Alimentar para a População Brasileira, que primeiro trata dos alimentos - sua escolha e classificação - e depois os combina em refeições - que é a forma como culturalmente nos alimentamos -, os capítulos 2 e 3 deste mapeamento nos conduzem às práticas extensionistas propriamente ditas.

O **Capítulo 2** enuncia as categorias temáticas - isto é, os ingredientes - que extensionistas rurais abordam para promover a Alimentação Adequada e Saudável (AAS) para as populações do campo. Essas categorias temáticas são dimensões que se traduzem nos diferentes conteúdos e contextos do trabalho desses profissionais, a exemplo da saúde, da agroecologia, das habilidades culinárias e da diversificação da produção. Tentamos responder a seguinte questão: quais são as dimensões comumente encontradas nas práticas de trabalho de extensionistas para promover AAS?

Neste capítulo, as categorias temáticas identificadas a partir da análise dos relatos de experiência foram organizadas em ordem alfabética e associadas a cores distintas para facilitar a compreensão e a posterior navegação pelas diferentes dimensões abordadas. Cada dimensão é descrita com maiores detalhes, de forma a delimitar (mas sem pretensão de esgotar) os diversos conteúdos e contextos das práticas de PAAS na ATER.

O **Capítulo 3** traz análises interpretativas de relatos de experiências compartilhados nas Oficinas de Escuta e na chamada pública para Mapeamento de Práticas de PAAS na ATER. Esses relatos trazem as combinações das dimensões abordadas sob a forma de práticas que promovem AAS às populações do campo, da floresta e das águas. Na analogia com o Guia Alimentar para a População Brasileira, esses relatos são as refeições, os pratos servidos a partir da combinação dos ingredientes tratados no Capítulo 2. Para tornar a experiência de leitura mais imersiva, alguns dos relatos estão complementados com vídeos, produzidos por seus autores e autoras, que apresentaram um maior detalhamento de suas práticas. Esses vídeos podem ser acessados através dos QR Codes expostos junto aos respectivos relatos.

- Percepções, observações e últimas reflexões sobre o caminho percorrido neste mapeamento são abordadas nas **Considerações finais**.
- Nas **Referências**, são listadas as fontes de informação que embasaram e aprofundam o conteúdo abordado neste material.
- Para aqueles que desejarem saber mais sobre o processo de elaboração deste documento, a metodologia está descrita no ANEXO A. No ANEXO B é possível visualizar a listagem de todas as pessoas que participaram das etapas deste mapeamento de práticas, com respectivo estado (UF) de residência e abordagem de coleta de dados que colaborou. E no ANEXO C estão apresentadas as versões completas dos relatos de experiências das pessoas que participaram das Oficinas de Escuta.

Este material foi elaborado para inspirar, informar e oferecer percepções valiosas sobre como a PAAS pode ser integrada às práticas de ATER. Encorajamos leitores e leitoras a explorar as diversas abordagens apresentadas e adaptá-las às suas próprias realidades e contextos locais. **Boa leitura!**



RECEITAS DE SABEDORIA:

A arte extensionista de promover
alimentação adequada e saudável

01 CAPÍTULO



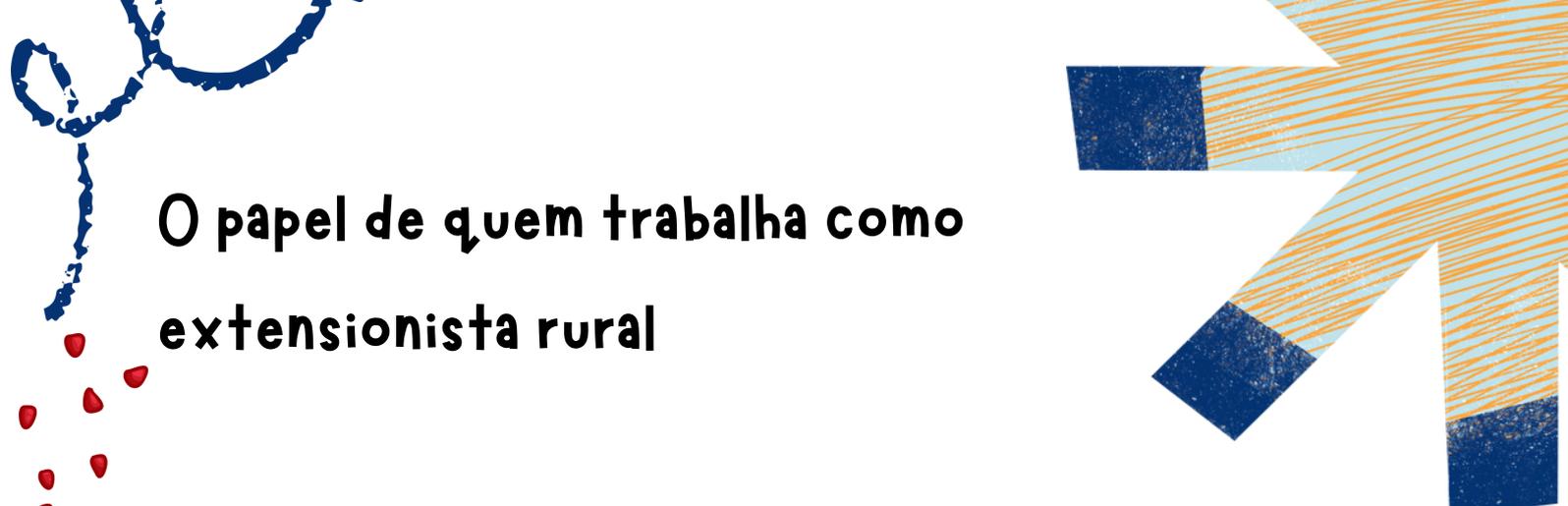
"Prazer, eu sou extensionista rural"

Extensionistas rurais são profissionais com formação técnica e/ou acadêmica em uma ou mais áreas de uma gama de campos do conhecimento, tais como agronomia, assistência social, biologia, farmácia, pedagogia, zootecnia, sociologia rural, nutrição, medicina veterinária, ciências ambientais, dentre outros. Sua formação inclui não apenas aspectos técnicos, mas também sociais e ambientais, o que permite enfrentar os desafios do campo e atuar de maneira holística como apoiadores, educadores e facilitadores no meio rural, e também junto às populações envolvidas na agricultura urbana e periurbana.

A maneira como se engajam com as comunidades e a extensão de sua atuação são influenciadas pelo tipo de vínculo de trabalho que tais profissionais possuem. Esses vínculos podem variar, com possibilidade de ligação a órgãos governamentais, organizações não governamentais, ou mesmo de trabalhar de forma independente. Então, por exemplo, há extensionistas com um papel mais voltado para a implementação de políticas públicas, enquanto há extensionistas que se concentram em projetos específicos ou na pesquisa aplicada.

Nesse contexto, é crucial diferenciar extensão rural de assistência técnica. A extensão rural é um processo educativo contínuo que visa apoiar, empoderar e capacitar indivíduos e famílias do meio rural para tomar decisões informadas e melhorar suas condições de vida. Já a assistência técnica é mais focada em resolver problemas específicos, fornecendo soluções práticas e imediatas para desafios inerentes à vida dessas populações. O escopo de atuação de extensionistas rurais é bastante amplo, incluindo desde práticas voltadas para gestão e economia rural, uso de tecnologias digitais e de comunicação, organização comunitária e cooperativismo, manejo integrado de pragas, melhoria de pastagens, saúde animal, boas práticas agrícolas, desenvolvimento de cadeias produtivas, adaptação às mudanças climáticas, até práticas que promovem inclusão social e equidade de gênero.

A PAAS, assim como outras estratégias que visam objetivos distintos, vai além de práticas isoladas - envolve uma combinação de diferentes abordagens, conteúdos e cenários, demandando uma compreensão do sistema alimentar como um todo. Extensionistas rurais, atuando como mais do que meros intermediários de saberes, podem, portanto, desempenhar um papel fundamental na integração de práticas sustentáveis de produção com hábitos alimentares saudáveis. Assim, têm potencial para contribuir para a longevidade de sistemas interdependentes, de forma que os recursos e as condições de vida necessários para o bem-estar humano e dos demais seres vivos sejam mantidos para as gerações presentes e futuras. Sua compreensão do Guia Alimentar e a capacidade de integrar esse conhecimento em suas práticas diárias são fundamentais para o sucesso da PAAS nas comunidades rurais.



O papel de quem trabalha como extensionista rural

Extensionistas rurais são profissionais fundamentais na promoção do desenvolvimento sustentável e na melhoria da qualidade de vida das populações do campo, da floresta e das águas. Atuando como mediadores entre a pesquisa científica e agricultores, desempenham papéis variados que incluem educação, capacitação e implementação de práticas inovadoras.

A Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural (PNATER) (Brasil, 2010) determina que a função da ATER é justamente apoiar a promoção e dinamização de processos que favoreçam a construção e implementação de estratégias de desenvolvimento rural sustentável, no objetivo de viabilizar condições para o exercício da cidadania, contribuir para a SAN e melhorar a qualidade de vida da sociedade. Isso ocorre por meio do fortalecimento da agricultura familiar e de suas organizações, assim como da utilização de metodologias educativas e participativas integradas às realidades locais.

Por meio da educação e capacitação, extensionistas compartilham informações e realizam atualizações sobre técnicas agrícolas, conservação e uso do solo e da água, manejo de espécies e práticas sustentáveis que visam qualificar as condições de trabalho de agricultoras e agricultores, potencializar a produção de alimentos saudáveis e preservar as condições ambientais.

Usando uma variedade de métodos e técnicas de educação e comunicação rural, como oficinas, cursos e visitas técnicas, extensionistas têm trabalhado em processos educativos junto às agricultoras e agricultores, a fim de adotarem práticas que promovam uma alimentação saudável e sustentável.

Extensionistas promovem, ainda, práticas agrícolas que aumentam a produtividade e preservam os recursos naturais, como sistemas agroflorestais, uso de insumos biológicos e rotação de culturas. Esses profissionais desempenham um papel crucial na facilitação do acesso ao mercado e na circulação dos alimentos, apoiando a organização de cooperativas, associações e outros coletivos, dinamizando canais de comercialização direta como as feiras agroecológicas e fortalecendo a economia local.

Ao valorizar o conhecimento tradicional de agricultoras e agricultores, integrando esses saberes com técnicas atualizadas e inovadoras, o trabalho de extensionistas ajuda a preservar a identidade cultural das comunidades e a promover práticas alimentares adequadas e apoiadas culturalmente. Como sujeitos de transformação social, buscam empoderar agricultoras e agricultores, promovendo a equidade de gênero e melhorando as condições de vida no campo. Ao fomentar a participação comunitária e fortalecer as redes de apoio social, contribuem para a construção de comunidades mais resilientes e coesas.





Desafios e oportunidades

A PAAS voltadas às populações do campo, da floresta e das águas no território brasileiro enfrenta uma série de desafios, tais como a diversidade cultural e geográfica, recursos limitados, barreiras socioeconômicas e resistência a mudanças. São obstáculos reais que precisam ser endereçados a instâncias competentes, mas muitas vezes representam uma oportunidade para inovação e crescimento. Em seu papel de facilitadores e facilitadoras e educadores e educadoras, extensionistas têm estado na linha de frente dessas batalhas cotidianas, superando alguns dos muitos obstáculos para melhorar a qualidade de vida das comunidades agrícolas e promover alimentação saudável.

Nesse processo de troca, muitas oportunidades vão surgindo, tanto para as populações do campo, da floresta e das águas quanto para a própria atuação de extensionistas. A crescente demanda por alimentos orgânicos e produzidos localmente, por exemplo, oferece uma oportunidade significativa para agricultoras e agricultores rurais. Extensionistas podem apoiar e fortalecer as redes e mercados locais, promovendo a venda direta de alimentos, o que não apenas melhora a renda das populações do campo, como também incentiva a produção de alimentos saudáveis, in natura, minimamente processados e processados.

Outro exemplo é a EAN, ferramenta poderosa para melhorar a saúde das comunidades rurais. Programas de educação podem reforçar os conhecimentos de agricultoras e agricultores(as) sobre a importância de uma alimentação saudável, os valores (não só nutricionais) dos alimentos que produzem e como preparar refeições saudáveis. Esses processos educativos podem ser integrados a outras atividades de extensão, promovendo uma abordagem holística para a saúde e o bem-estar.

O trabalho colaborativo e o fortalecimento das redes comunitárias são essenciais para o sucesso das iniciativas de extensão rural. Ao promover a cooperação e a organização comunitária, extensionistas auxiliam a construir uma base sólida para a implementação de práticas sustentáveis e saudáveis. Cooperativas, associações e outros coletivos ligados à produção de alimentos são exemplos de estruturas que podem ser fortalecidas para apoiar a adoção de práticas centradas na promoção da saúde.



Práticas inovadoras e metodologias

Algumas das práticas e metodologias mais eficazes adotadas para a PAAS são a agroecologia, os sistemas agroflorestais, a EAN, as oficinas culinárias, os processos de fortalecimento de circuitos curtos de circulação de alimentos, e as estratégias de manutenção e de sementes, mudas e raças crioulas.

Queremos destacar de antemão a agroecologia, por sua abordagem integradora de princípios ecológicos na produção de alimentos, que visa promover a sustentabilidade e a biodiversidade. Nessa abordagem, é incentivada a adoção de práticas agroecológicas que incluem, por exemplo, a rotação de culturas e o uso de adubos orgânicos. Enfatizamos também o fortalecimento das cadeias de valor, por meio do qual extensionistas rurais promovem a integração de pequenos produtores em mercados locais e regionais. Isso pode incluir a formação de cooperativas, o desenvolvimento de marcas coletivas e a organização de feiras livres e mercados de produtores. Essas iniciativas não só melhoram a renda dos agricultores(as), mas também aumentam o acesso dos consumidores a alimentos frescos e saudáveis.

Mas desejamos fortemente, nesse contexto, enfatizar a importância da EAN, essa ferramenta fundamental para promover AAS em qualquer espaço. No trabalho de extensionistas, quando são previstos momentos de compartilhamento de saberes sobre o vasto conteúdo que envolve a PAAS, a EAN contribui para:

o empoderamento das comunidades rurais, fortalecendo sua capacidade de tomar decisões informadas sobre a produção e o consumo de alimentos;

a integração de conhecimentos, combinando saberes locais com informações científicas atualizadas sobre nutrição e saúde;

o apoio à produção sustentável, auxiliando na orientação das populações sobre a importância de promover sistemas que respeitem a biodiversidade e o meio ambiente, o que contribui para a segurança alimentar de todos;

a redução de desigualdades, compartilhando informações sobre nutrição e saúde de forma acessível e inclusiva;

a prevenção de doenças, sobretudo as relacionadas à alimentação, como obesidade, diabetes e doenças cardiovasculares;

o fortalecimento da cultura alimentar local, valorizando e resgatando práticas alimentares tradicionais, o que fortalece a identidade cultural das comunidades e promove uma alimentação que respeita a diversidade cultural.

No conjunto, são importantes metodologias e práticas inovadoras que fazem parte de um saber fazer possibilitador de mudanças na produção de alimentos e nos hábitos alimentares das populações do campo, da floresta e das águas. Através de uma abordagem promotora do protagonismo dessas comunidades, extensionistas contribuem para verdadeiros avanços na qualidade de vida das pessoas que vivem no rural.



O impacto social e cultural

Extensionistas rurais desempenham um papel fundamental não apenas na promoção da saúde e da sustentabilidade ambiental, mas também na preservação e valorização das identidades culturais das comunidades rurais. O impacto social e cultural de suas ações vai além das práticas agrícolas, influenciando positivamente a coesão social, a equidade e o fortalecimento das tradições locais.

Envolvendo muitas vezes a mobilização e organização comunitária, ao promover iniciativas coletivas, como hortas comunitárias, feiras agroecológicas e cooperativas de produtoras e produtores, extensionistas ajudam a fortalecer os laços entre os membros da comunidade. Essa coesão social é essencial para a resiliência das comunidades rurais, facilitando a colaboração e o apoio mútuo em tempos de desafio.

Ao envolver mulheres em ações de garantia de renda, em processos educativos e de formação profissional, extensionistas contribuem para o empoderamento feminino e para a melhoria da autonomia econômica das mulheres rurais, representando um potencial de grande impacto na equidade de gênero.

Extensionistas rurais desempenham, ainda, um papel vital na preservação e valorização dos conhecimentos tradicionais. Ao promover o uso de sementes, mudas e raças crioulas, de variedades locais de cultivos, receitas tradicionais e métodos de preparo de alimentos, ajudam a manter viva a herança cultural das comunidades, contribuindo para a identidade cultural e o sentido de pertencimento.

As iniciativas promovidas por extensionistas rurais frequentemente visam a inclusão social de grupos historicamente excluídos e, ao possibilitar a geração de (e o acesso a) recursos, essas iniciativas ajudam a reduzir a pobreza e melhorar a qualidade de vida desses povos. Programas que promovem a produção, o processamento, a circulação e o consumo de alimentos saudáveis têm um impacto direto na SAN, contribuindo para que todos os membros da comunidade possam ter acesso à alimentação adequada e saudável.

Tudo isso sem mencionar o impacto intergeracional que o trabalho de extensionistas pode ter, por meio da reprodução de conhecimentos e práticas sustentáveis para as futuras gerações. A educação de crianças e jovens sobre a importância da alimentação saudável e a valorização das tradições culturais contribui para a continuidade dessas práticas e para a formação de cidadãos conscientes e comprometidos com a sustentabilidade.



Receitas de sabedoria

Assim como o Guia Alimentar para a População Brasileira, que parte de alimentos saudáveis para, posteriormente, combiná-los em refeições completas, nutritivas e referenciadas culturalmente, extensionistas rurais partem de alguns ingredientes especiais para servir experiências de PAAS às populações do campo, da floresta e das águas.

No Guia Alimentar, os alimentos estão organizados e descritos com base em suas características, benefícios nutricionais e graus de processamento. De maneira similar, neste material, as categorias temáticas que envolvem AAS, identificadas nas abordagens de extensionistas rurais, estão dispostas em **ordem alfabética** e descritas **conforme definição**, características, efeitos na vida das comunidades e exemplos. Assim, a seguir, no **Capítulo 2**, você irá conferir cada uma dessas categorias temáticas, entendidas como dimensões de abordagem - os ingredientes especiais que extensionistas rurais usam para promover AAS no Brasil.

Já as refeições fazem parte de um capítulo do Guia Alimentar que aborda a forma de combinar os alimentos para que tenhamos uma AAS. Essa configuração leva em conta a diversidade cultural da população brasileira, a importância de priorizar itens não (ou pouco) processados e o fato de que o momento da refeição tem valor identitário para os seres humanos enquanto sujeitos sociais. Neste documento, a apresentação das práticas de PAAS na ATER propriamente ditas segue uma configuração análoga: expõe as formas como diferentes dimensões são combinadas para promover AAS. Assim, no Capítulo 3, você irá conferir essas receitas de sabedoria: ingredientes especiais combinados por extensionistas em pratos ou preparações que, servidas às populações do campo, da floresta e das águas, de forma integrada a diferentes realidades, contribuem para uma alimentação mais adequada e mais saudável.





INGREDIENTES ESPECIAIS:

As dimensões do trabalho da
extensão rural para promover
Alimentação Adequada e Saudável

02

CAPÍTULO



Para que você melhor compreenda os ingredientes que fazem das práticas extensionistas um recurso poderoso para a PAAS, é importante estar ciente de que os relatos que você degustará no **Capítulo 3** se estruturam nos elementos de conexão que fazem parte dos sistemas alimentares, ou seja:

a) os modelos de **produção** de alimentos;

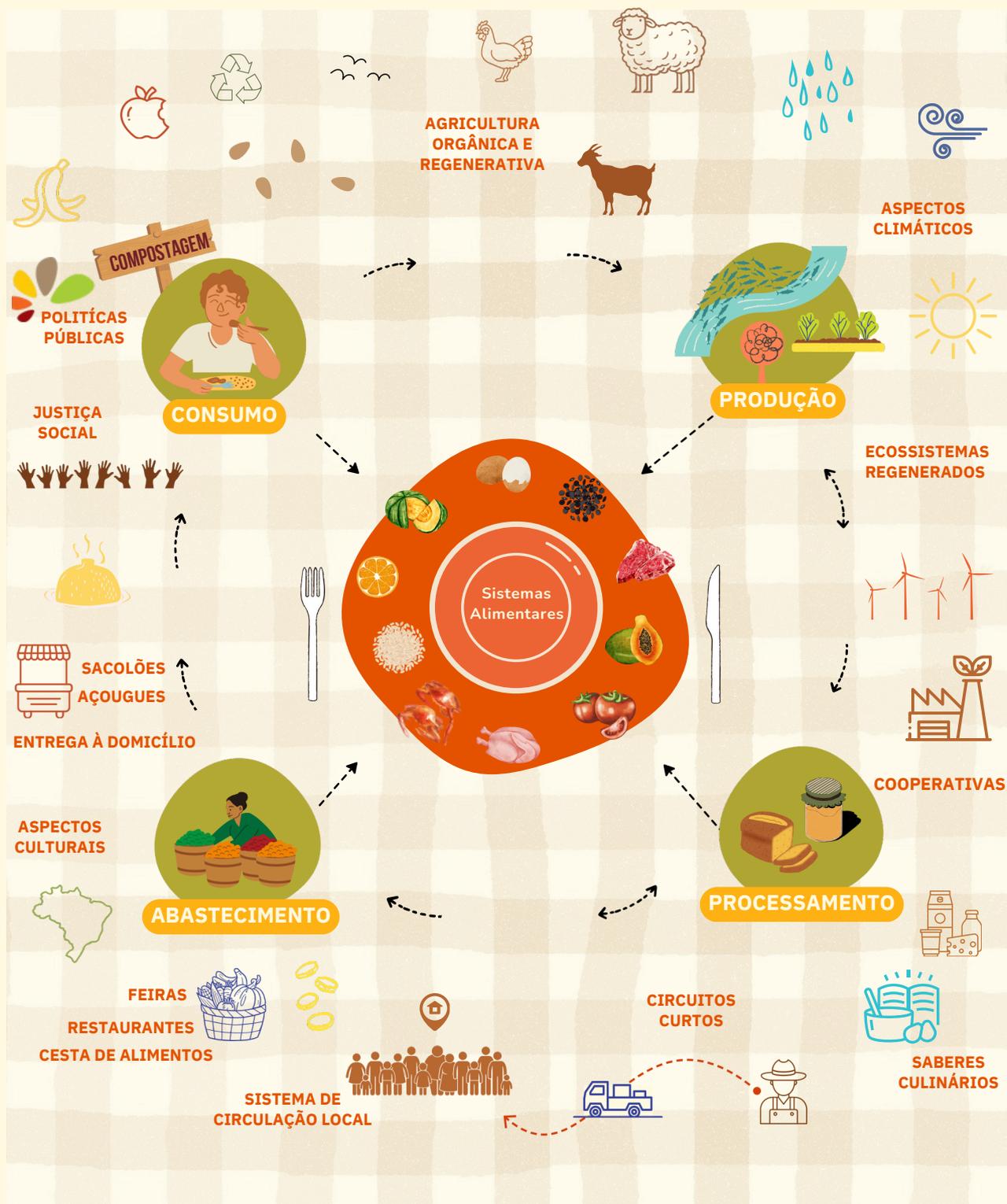
b) os modos e possibilidades de **processamentos** agroindustriais familiares dos alimentos;

c) os modos de **circulação** direta de alimentos entre agricultores, agricultoras, consumidores, consumidoras, como feiras, mercados institucionais e agroindústrias familiares rurais; e

d) os modos e possibilidades de usos culinários e de **consumo**.



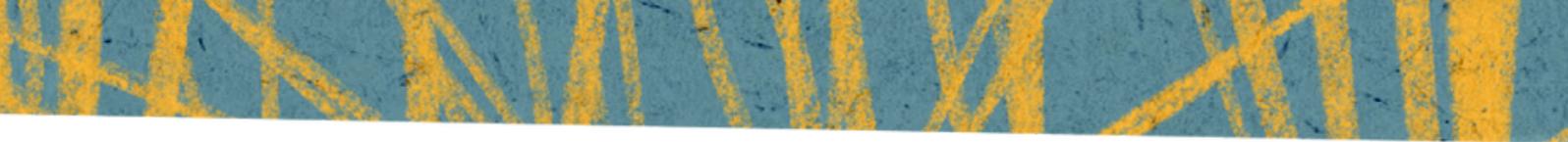
Sistemas alimentares adequados e saudáveis



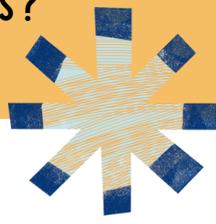
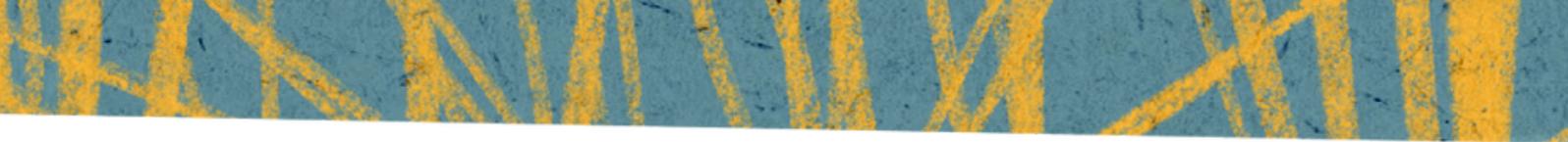
Os ingredientes especiais, isto é, as categorias temáticas apresentadas aqui, foram identificadas a partir da interpretação dos relatos com o apoio de uma metodologia chamada análise de conteúdo (Bardin, 1977). Chamamos de temas previstos aqueles identificados previamente na análise da intersecção entre a PAAS e o desenvolvimento rural sustentável (Oliveira; Jaime, 2016). Enquanto que os chamados temas emergentes foram aqueles identificados a partir das narrativas dos participantes deste mapeamento, trazendo então novas interpretações acerca das práticas extensionistas.

Como resultado, identificamos catorze categorias temáticas relacionadas às práticas de PAAS na ATER, sendo seis temas previstos: produção para o autoconsumo, circulação de alimentos, cultura alimentar, “plantas bioativas”, agroecologia e saúde; e oito temas emergentes: intersetorialidade, políticas públicas, formação, processamento, inclusão socioproductiva, qualidade higiênico-sanitária, diversificação e habilidades culinárias.

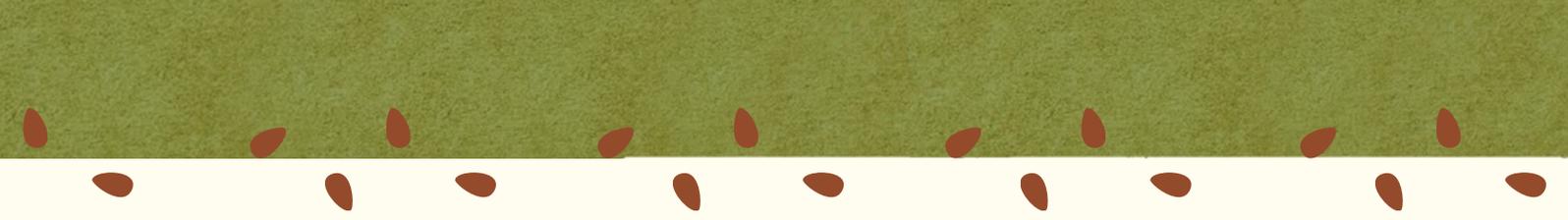
TEMAS PREVISTOS	TEMAS EMERGENTES
São temas que já se espera encontrar na análise dos dados, pois a literatura científica aponta como sendo presente nas relações das práticas estudadas	São temas ausentes na literatura científica, mas que aparecem de modo relacional nos relatos das pessoas entrevistadas
<ul style="list-style-type: none">  AGROECOLOGIA  CIRCULAÇÃO DE ALIMENTOS  CULTURA ALIMENTAR  “PLANTAS BIOATIVAS”  PRODUÇÃO PARA AUTOCONSUMO  SAÚDE 	<ul style="list-style-type: none">  DIVERSIFICAÇÃO  FORMAÇÃO  HABILIDADES CULINÁRIAS  INCLUSÃO SOCIOPRODUTIVA  INTERSETORIALIDADE  POLÍTICAS PÚBLICAS  PROCESSAMENTO  QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA



Apresentamos a seguir as categorias temáticas identificadas nas ações do trabalho de extensionistas para promover alimentação saudável, ou seja, extensionistas promovem alimentação adequada e saudável quando trabalham ações relacionadas com cada uma dessas 14 categorias. A leitura atenta desse conteúdo permitirá compreender por que essas dimensões se constituem em ingredientes tão especiais para a promoção da AAS às populações do campo, da floresta e das águas.



VAMOS CONHECER MELHOR CADA UM DESSES INGREDIENTES?



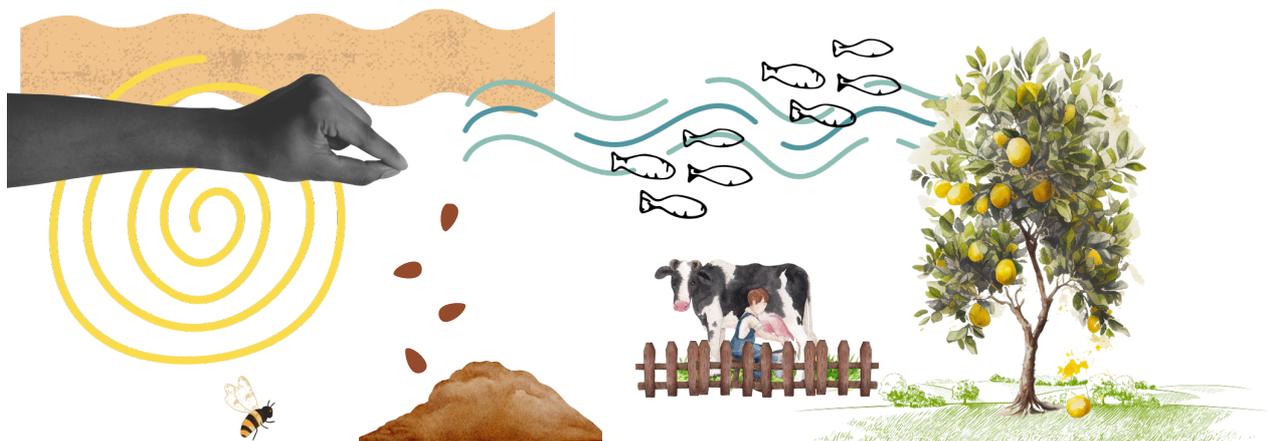
AGROECOLOGIA

Ao promover a produção de alimentos saudáveis, visando o não uso de agrotóxicos, sementes transgênicas e adubos de alta solubilidade, a Agroecologia ganha destaque como uma estratégia de promoção da saúde, com benefícios para agricultoras e agricultores, consumidores e consumidoras e meio ambiente. Essa prática envolve a interação entre sociedade e natureza, por meio do manejo dos agroecossistemas, que considera técnicas e tecnologias que propõem desenhos de sistemas produtivos considerando as características ecológicas, sociais, econômicas e culturais dos biomas e territórios. Dessa forma a Agroecologia trabalha o manejo do solo, das águas, da agro-sócio-biodiversidade e saúde dos agroecossistemas entendendo os desafios e potencialidades dos territórios, proporcionando restauração e conservação de fontes, nascentes e matas ciliares, restauração ecológica, diversificação de cultivos, incentivo aos cultivos biodiversos, aos sistemas agroflorestais e silvipastoris, associando o conhecimento técnico-científico ao conhecimento tradicional para o planejamento agrícola e produção de alimentos.

Alcance da agroecologia na vida das populações do campo, da floresta e das águas - A prática da agricultura de base ecológica promove tanto condições materiais quanto imateriais que impulsionam transformações positivas na vida de famílias rurais, especialmente no que diz respeito à segurança alimentar e nutricional e à saúde. Além disso, essa abordagem possibilita rendimentos mais estáveis e sustentáveis, contribuindo para o aprimoramento da situação econômica, já que reduz a dependência de insumos externos e melhora solo, água, ar, saúde ambiental, saúde das trabalhadoras e dos trabalhadores. Esses avanços e o reconhecimento do trabalho desenvolvido pelas populações do campo, da floresta e das águas, criam perspectivas positivas para a permanência no campo, diminuindo, assim, as chances de migração para áreas urbanas (Navolar; Rigon; Philippi, 2010).

São exemplos de práticas extensionistas que abordam a **agroecologia**:

- Incentivo à produção agrícola sem uso de agrotóxicos;
- Incentivo à produção agrícola com o uso de bioinsumos;
- Apoio a processos de certificação orgânica de alimentos.





CIRCULAÇÃO LOCAL DE ALIMENTOS

A circulação local de alimentos busca encurtar os caminhos entre quem produz e quem consome os alimentos, reduzindo os elos da cadeia alimentar, encurtando os circuitos de comercialização. A circulação local de alimentos refere-se às atividades de incentivo e apoio à oferta de alimentos in natura, minimamente processados e processados próxima aos consumidores e consumidoras. Circular localmente os alimentos refere-se em incentivar que a comida produzida e processada em determinado território, seja acessada, necessariamente, pelas populações daquele território (Bellé, 2021).



Alcance da circulação local de alimentos na vida das populações do campo, da floresta e das águas - A circulação eficiente de alimentos traz benefícios tanto para quem produz, pois permite obter preços mais justos pelos alimentos, quanto para quem consome, já que possibilita o acesso a alimentos de qualidade. Contribui, portanto, para a economia local, reduzindo a dependência de intermediários e fortalecendo as redes locais de abastecimento. Além disso, promove a sustentabilidade, reduzindo as emissões de carbono associadas ao transporte de alimentos, por exemplo.

Como exemplos de práticas extensionistas que abordam a **circulação local de alimentos**, citam-se ações que estimulam a realização de:

- Feiras agroecológicas, onde produtores locais vendem seus alimentos diretamente aos consumidores;
- Sistemas de cestas de alimentos, que entregam produtos frescos nas casas das pessoas;
- Cooperativas de produtores, que organizam a comercialização conjunta de seus produtos;
- Grupos de compras coletivas, organizações de pessoas que se unem para comprar diretamente de produtores, geralmente em grande quantidade, para obter preços mais baixos e produtos de maior qualidade, eliminando intermediários;
- Participação de produtores nos mercados institucionais, a exemplo do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA).

CULTURA ALIMENTAR

A cultura alimentar é parte identitária de um povo. Essa dimensão diz respeito às relações históricas e sociais imbricadas com o território onde indivíduos e grupos sociais vivenciam seus saberes e práticas relacionadas com a alimentação (Fischler, 1995). Assim, engloba os hábitos, práticas e tradições de uma comunidade relacionados à produção, preparo e consumo de alimentos. A cultura alimentar se caracteriza por incluir o uso de ingredientes locais, o resgate de receitas tradicionais, e a valorização dos métodos de preparo que são culturalmente significativos. Ela promove a diversidade alimentar, incentivando o uso de diferentes ingredientes e técnicas de preparo, e respeita os ciclos naturais dos alimentos, adaptando-se às estações do ano e aos recursos disponíveis.



Alcance da cultura alimentar na vida das populações do campo, da floresta e das águas - A valorização da cultura alimentar fortalece a identidade e a coesão social das comunidades rurais, promovendo o orgulho e a autoestima das pessoas. Ela também contribui para a preservação do conhecimento tradicional e para a diversidade biocultural, por meio do incentivo à conservação dos recursos naturais.

Como exemplos de práticas extensionistas que abordam a **cultura alimentar**, citam-se ações que estimulam a realização de:

- Festivais gastronômicos que celebram os pratos típicos de uma região;
- Oficinas de culinária que ensinam receitas tradicionais utilizando ingredientes da biodiversidade local;
- Programas de EAN que promovem a conscientização sobre a importância da cultura alimentar, com enfoque no conhecimento das comunidades para a construção dos espaços sociais;
- Guarda e escolha de sementes crioulas para cultivo, assim como preferência por raças crioulas de animais para criação;
- Partilha dos saberes tradicionais relacionados ao preparo do solo, ao manejo dos animais de acordo com seu ambiente, e aos modos de manipular, de processar e de armazenar os alimentos.

DIVERSIFICAÇÃO

A diversificação envolve aspectos do agroecossistema, da agroecologia, da ecologia. Essa abordagem possibilita a otimização do uso dos recursos naturais, assim como reduz a dependência de monoculturas e riscos associados a doenças, promovendo a resiliência dos sistemas agrícolas a eventos climáticos extremos. Essa prática envolve encorajar a variação tanto da produção, como do processamento e da elaboração de receitas culinárias. As práticas de diversificação incluem a integração da produção de diferentes espécies vegetais e animais, a rotação de culturas, os sistemas agroflorestais, assim como a adoção de técnicas mínimas de processamento de alimentos que incentivam a criatividade na elaboração de novos produtos a partir de itens locais (Maluf et al.,2015)



Alcance da diversificação na vida das populações do campo, da floresta e das águas - Ao ampliar a variedade de produtos disponíveis e favorecer a valorização dos alimentos produzidos localmente, a diversificação cria novas oportunidades de geração de renda, ajudando a promover a estabilidade econômica das famílias rurais. A preservação dos conhecimentos tradicionais associados ao preparo dos alimentos também é reforçada, fortalecendo a identidade cultural das comunidades.

Como exemplos de práticas extensionistas que abordam a **diversificação**, citam-se ações de incentivo a:

- Produção combinada de milho, feijão e abóbora no mesmo campo;
- Integração lavoura-pecuária-floresta em um mesmo espaço;
- Criação de animais em unidades de produção familiar como galinhas, cabras e porcos;
- Cooperativas dedicadas ao processamento de alimentos, com produção de geleias, conservas e produtos desidratados, agregando valor aos produtos locais e ampliando as possibilidades de mercado.
- Inclusão de hortaliças tradicionais em cardápios escolares e em restaurantes locais, através da inserção nos mercados institucionais e circuitos curtos de comercialização.



FORMAÇÃO

Esta dimensão se refere às atividades educativas voltadas tanto para a formação permanente e continuada de extensionistas, quanto para ações educativas junto às populações do campo, da floresta e das águas (Dalbianco, 2016). O objetivo das práticas de formação não é apenas o intercâmbio de conhecimentos entre comunidades e especialistas, mas sobretudo o desenvolvimento de habilidades importantes para a melhoria da qualidade de vida no meio rural. A formação abrange estratégias educativas interdisciplinares, fóruns, seminários, visitas técnicas e cursos, destacando-se atividades sobre modos de preparo, distribuição e socialização de alimentos. Os programas de formação abordam temas como técnicas de manejo sustentável, gestão da propriedade rural, novas tecnologias agrícolas e desenvolvimento de habilidades de liderança e organização comunitária.

Alcance da formação na vida das populações do campo, da floresta e das águas - A formação favorece a adoção de novas práticas e soluções inovadoras e sustentáveis. Trata-se de uma dimensão que fortalece as redes de apoio e cooperação entre as comunidades, incentivando o compartilhamento de conhecimentos e experiências.

São exemplos de práticas extensionistas que abordam a **formação**:

- Programas de capacitação em gestão de recursos hídricos e solo;
- Treinamentos sobre sistemas de produção agroecológicos;
- Participação em dias de campo para demonstração de novas tecnologias e práticas agrícolas.





HABILIDADE CULINÁRIAS

As habilidades culinárias compreendem o conjunto de competências relativas à seleção, pré-preparo, preparo e apresentação de preparações culinárias, que são desenvolvidas, aperfeiçoadas e transmitidas através das gerações (Martins et al., 2019). Enquanto uma dimensão que extensionistas rurais usam para promover AAS, configuram-se no ato de cozinhar inserido em um espaço educativo, como estratégia para fortalecer a autonomia nas escolhas alimentares. O desenvolvimento de habilidades culinárias visa mobilizar as pessoas para cozinhar de maneira saudável e criativa, envolvendo técnicas de preparo, conservação e armazenamento dos alimentos. Incentivando o uso de produtos locais frescos e minimamente processados, promove a redução do desperdício e a preparação de refeições que sejam também nutritivas e saborosas.

Alcance das habilidades culinárias na vida das populações do campo, da floresta e das águas - No ambiente rural, as habilidades culinárias envolvem um conhecimento mais profundo dos ingredientes locais, das técnicas de cultivo e de colheita, e do uso sustentável dos recursos naturais. Saber cozinhar, portanto, fortalece a autonomia das famílias através de gerações, além de incentivar uma alimentação mais saudável, colabora com a redução de perdas e desperdícios. As habilidades culinárias também podem ser importantes para a geração de renda, através da venda de produtos artesanais ou da participação em mercados locais, fortalecendo a economia local.

São exemplos de práticas extensionistas que abordam as **habilidades culinárias**:

- Feiras gastronômicas temáticas, promovendo intercâmbio de receitas regionais e técnicas culinárias entre as comunidades;
- Criação de cozinhas comunitárias, onde grupos e famílias podem compartilhar e aprimorar suas habilidades culinárias, além de processar e agregar valor aos alimentos produzidos localmente;
- Integração de aulas práticas de culinária nas escolas, ensinando as crianças a preparar refeições saudáveis e fortalecendo a conexão com a cultura alimentar local.





INCLUSÃO SOCIOPRODUTIVA

Esta dimensão é entendida como um conjunto de ações voltadas para grupos em situação de vulnerabilidade social e/ou econômica. Refere-se à viabilização e execução de projetos produtivos, como forma de garantir a produção de alimentos para autoconsumo e o excedente (quando houver) para a geração de renda (Mello, 2018). A inclusão socioprodutiva articula ações, projetos, políticas públicas, e estimula potencialidade para que os agricultoras e os agricultores acessem mercados. São exemplos de ações o apoio à criação de cooperativas e associações, capacitação técnica e financeira, e o fortalecimento das redes locais de abastecimento de alimentos. Busca valorizar as habilidades e conhecimentos tradicionais, promovendo a autonomia e a dignidade de trabalhadores e trabalhadoras rurais.

Alcance da da inclusão socioprodutiva na vida das populações do campo, da floresta e das águas - Esta dimensão promove a emancipação econômica de famílias e comunidades, reduzindo a dependência de programas assistenciais. Aumenta a autoestima e a coesão social, além de contribuir para a fixação da população no campo e estimulando a sucessão rural.

São exemplos de práticas extensionistas que abordam a **inclusão socioprodutiva**:

- Incentivo à criação de cooperativas de produtores para a comercialização de produtos locais;
- Capacitação de agricultores(as) familiares para a produção e venda de alimentos orgânicos;
- Apoio às articulações coletivas em projetos de economia solidária, a exemplo dos bancos comunitários de sementes, que são iniciativas onde a comunidade compartilha e preserva sementes nativas, promovendo a biodiversidade e a soberania alimentar;
- Ações envolvendo planos e programas nacionais e estaduais cujo objetivo é a superação da insegurança alimentar e nutricional.



INTERSETORIALIDADE

A intersectorialidade é a articulação entre diferentes setores e políticas públicas para promover ações integradas que atendam de forma mais eficaz às necessidades da população, especialmente em áreas como saúde, educação, assistência social e agricultura. Para apoiar a formulação e implementação de intervenções para a promoção de saúde e SAN, por exemplo, a intersectorialidade é indispensável (Akerman et al., 2014). Esta dimensão envolve a cooperação entre órgãos governamentais, ONGs, comunidades e outros atores, criando uma abordagem holística para a resolução de problemas complexos. Ela facilita a coordenação de esforços e recursos, promovendo soluções mais abrangentes e sustentáveis.



Alcance da intersectorialidade na vida das populações do campo, da floresta e das águas - A intersectorialidade melhora o acesso a serviços essenciais e assegura que as políticas públicas sejam mais coerentes e eficazes. Contribui para uma melhor qualidade de vida, ao integrar esforços para a segurança alimentar e nutricional, saúde, educação e desenvolvimento rural.

São exemplos de práticas extensionistas que abordam a **intersectorialidade**:

● Parcerias entre secretarias de saúde e agricultura para promover hortas comunitárias em escolas;

● Projetos que combinam educação ambiental com ações de saúde preventiva em comunidades rurais;

● Programas de desenvolvimento rural que integram assistência técnica, crédito rural e acesso a mercados;

● Ações de EAN nas escolas, em colaboração com nutricionistas, cozinheiras, merendeiras e escolares, e/ou equipes de saúde e usuários do Sistema Único de Saúde;

● Participação e controle social, por meio de representação da extensão rural em conselhos de saúde, de SAN, de alimentação escolar, de desenvolvimento rural, de assistência social, dentre outros.



"PLANTAS BIOATIVAS"

No trabalho extensionista, o termo “plantas bioativas” é o mais frequentemente usado para abordar diferentes categorias de plantas de interesse no contexto da promoção da saúde. Sendo assim, neste material, as aspas são estratégicas para enfatizar que a expressão está sendo empregada de forma adaptada ao contexto da prática extensionista, abarcando essas diferentes categorias de forma integrada, independentemente das diferenças técnicas ou formais entre elas. Nesta dimensão, incluem-se então as plantas bioativas propriamente ditas, que são aquelas que possuem compostos com efeitos benéficos para a saúde humana e animal, e podem ser usadas para fins medicinais, fitoterápicos, cosméticos e alimentares (Cunha; Bortolotto, 2011), e as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs), que são espécies de plantas que não são amplamente conhecidas ou utilizadas como alimento na cultura dominante, mas que têm potencial alimentício. Enquanto ingrediente que extensionistas usam para promover AAS, esta dimensão se refere ao intercâmbio de informações sobre a produção, processamento e modo de uso e/ou consumo de “plantas bioativas” nativas e exóticas, incluindo as tóxicas. O cultivo dessas plantas normalmente respeita o meio ambiente, já que muitas são nativas e se adaptam facilmente ao ecossistema local. Tratam-se de plantas altamente versáteis, que podem ser consumidas diretamente, em chás e infusões, ou usadas para a produção de óleos essenciais, pomadas e outros produtos fitoterápicos. Essa versatilidade as torna parte integral de algumas culturas locais e uma fonte de produtos de alto valor agregado para as comunidades. São geralmente acessíveis e podem ser cultivadas em hortas caseiras ou comunitárias, o que fortalece a autossuficiência das comunidades rurais.

Alcance das “plantas bioativas” na vida das populações do campo, da floresta e das águas - As “plantas bioativas” contribuem para a saúde e bem-estar das comunidades rurais. O manejo das “plantas bioativas” promove e reconhece as práticas tradicionais e populares de uso de plantas medicinais; promove a inclusão da agricultura familiar nas cadeias e nos arranjos produtivos das plantas medicinais e fitoterápicos; promovem uma alimentação adequada e saudável; promovem a diversificação e a biodiversidade, neste sentido é uma boa estratégia para desenvolver a prática da agroecologia.

São exemplos de práticas extensionistas que abordam as “**plantas bioativas**”:

- Cultivo de ervas medicinais para produção de fitoterápicos;
- Promoção do uso de PANCs como alternativa nutricional e gastronômica;
- Projetos de agroecologia que incentivam o plantio de “plantas bioativas” em sistemas agroflorestais;
- Práticas que fortalecem a autonomia quanto à segurança no uso de “plantas bioativas”.





POLÍTICAS PÚBLICAS

As políticas públicas, especialmente no contexto da PAAS, da SAN e do desenvolvimento rural sustentável, são essenciais para direcionar as ações do Estado e de seus parceiros em prol do bem-estar social, e como forma de assegurar a continuidade das práticas histórico-sociais, econômicas e ambientais dos povos (Maluf et al., 2015). Esta dimensão compreende ações, programas, planos e políticas públicas planejadas para o fortalecimento e a valorização, em diversas frentes, das populações do campo, da floresta e das águas. Fundamentadas em leis, decretos e normas que estabelecem o marco legal para sua implementação, as políticas públicas são formuladas com base em diagnósticos sociais e econômicos. Um dos principais objetivos é promover a inclusão social, buscando reduzir desigualdades socioeconômicas, geográficas e de gênero, e promover uma distribuição mais equitativa dos recursos e benefícios. A abordagem intersetorial é essencial para abordar problemas complexos de maneira integral, e o controle social, exercido por meio de conselhos e comitês, busca garantir transparência na gestão e resolutividade das necessidades da população. As políticas públicas voltadas para o meio rural incluem desde o apoio à agricultura familiar até a promoção de infraestrutura e serviços básicos.

Alcance das políticas públicas na vida das populações do campo, da floresta e das águas - Garantem direitos, acesso a recursos e oportunidades, e promovem a equidade social. As políticas públicas são essenciais para o desenvolvimento sustentável do campo, assegurando que as necessidades das populações rurais sejam atendidas de forma justa e eficiente.

São exemplos de práticas extensionistas que abordam as **políticas públicas**:

- Apoiar agricultoras e agricultores familiares na elaboração de projetos para acesso ao crédito, a exemplo do PRONAF;
- Apoio para acesso aos mercados institucionais, como PAA e PNAE;
- Incentivo ao manejo sustentável dos recursos naturais de forma sustentável e preservação da floresta e das águas.





PROCESSAMENTO

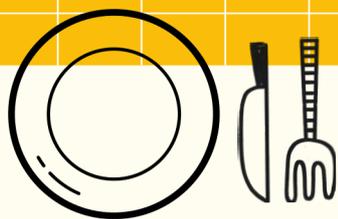
Esta dimensão está compreendida na agroindústria familiar rural e se relaciona às técnicas de processamento usadas para elaboração de alimentos minimamente processados ou mesmo processados. Tratam-se de técnicas voltadas ao uso integral de alimentos, do combate às perdas e ao desperdício de alimentos, bem como do aumento das possibilidades de acesso físico aos alimentos produzidos (Mior, 2005). Dentre as principais características do processamento, destacam-se: 1) o aumento da vida útil, permitindo que sejam armazenados por mais tempo; 2) a valorização de produtos locais, como a produção de farinhas, compotas e conservas, que são itens de maior valor comercial; 3) a diversificação da alimentação, proporcionando a criação de novas receitas culinárias; e 4) a redução de perdas e desperdícios, aproveitando produtos que, de outra forma, poderiam ser descartados.



Alcance do processamento na vida das populações do campo, da floresta e das águas - O processamento de alimentos nas comunidades rurais tem um impacto significativo na segurança alimentar e nutricional, geração de renda e preservação de tradições culturais. Ele permite que as famílias melhorem a conservação dos alimentos produzidos, garantindo disponibilidade alimentar ao longo do ano e diversificando a alimentação. Além disso, o processamento pode ser uma importante fonte de renda adicional, fortalecendo a economia familiar e comunitária. Quando realizado de forma sustentável, também contribui para a preservação do meio ambiente, ao minimizar perdas e desperdícios e promover o uso integral dos recursos naturais disponíveis.

São exemplos de práticas extensionistas que abordam o **processamento**:

- Organização de oficinas para compartilhamento de saberes para a produção de geleias, compotas e conservas a partir de frutas excedentes;
- Moagem de grãos para a fabricação de farinhas artesanais;
- Produção de derivados do leite, como coalhadas, queijos e iogurtes;
- Produção de carne de charque, doces com ovos etc.



PRODUÇÃO PARA AUTOCONSUMO

A produção para o autoconsumo se refere a toda produção realizada pelo grupo familiar e/ou de convivência destinada ao seu próprio consumo, como forma de garantir SAN, em harmonia com o ambiente e menor dependência externa de alimentos. Essa prática diz respeito ao cultivo de alimentos em hortas, lavouras e roçados, pomares, bem como à criação de animais. Com efeito, a produção para autoconsumo possibilita o acesso direto aos alimentos. Estes seguem da unidade de produção para a unidade de consumo, sem nenhum processo de intermediação que a torne valor de troca (Woortmann, 2013). São práticas que permitem que as famílias tenham uma alimentação mais variada e saudável, reduzindo a necessidade de comprar alimentos no mercado.

Alcance da produção para autoconsumo na vida das populações do campo, da floresta e das águas - A produção para o autoconsumo contribui para fortalecer a segurança alimentar e nutricional das famílias. Essa prática também contribui para a redução dos gastos com a alimentação, aumentando a autonomia e a resiliência das comunidades rurais. Além disso, o autoconsumo promove a manutenção e o resgate de práticas e variedades tradicionais, fortalecendo a cultura e a identidade local.

São exemplos de práticas extensionistas que abordam a produção para **autoconsumo**:

- Estímulo ao cultivo de hortas familiares onde são cultivadas hortaliças e frutas para o consumo diário;
- Apoio à criação de galinhas para a produção de ovos e carne;
- Cultivo de leguminosas, como feijão e ervilha, em pequenas áreas para consumo próprio.



QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA

Esta dimensão compreende as ações de formação para a garantia da qualidade dos alimentos, por meio do cuidado com sua integridade física, química e biológica. Refere-se ao conjunto de práticas e normas que garantem que os alimentos sejam produzidos, processados e comercializados de forma segura, evitando a contaminação e assegurando a saúde dos consumidores (Cruz, 2020). A conformidade com as normas sanitárias é essencial para a segurança alimentar e nutricional, de forma que esta dimensão abrange o controle de contaminantes, as boas práticas de manipulação, a conformidade com normas e regulamentações sanitárias, os treinamentos regulares dos produtores, o monitoramento e o controle de qualidade.

Alcance da qualidade higiênico-sanitária na vida das populações do campo, da floresta e das águas - Práticas higiênico-sanitárias adequadas evitam a propagação de doenças transmitidas por alimentos, como a salmonela e a hepatite A, por exemplo, que podem ter consequências graves em comunidades com acesso limitado a serviços de saúde. Além disso, alimentos produzidos com altos padrões de higiene tendem a ter maior valor no mercado, aumentando a confiança dos consumidores e possibilitando o acesso a novos mercados, incluindo os institucionais, como alimentação escolares e hospitais.

São exemplos de práticas extensionistas que abordam a **qualidade higiênico-sanitária** dos alimentos:

- Articular treinamento de agricultores(as) em boas práticas de higiene na produção e manipulação de alimentos;
- Implementação de sistemas de certificação de qualidade para produtos orgânicos e agroecológicos;
- Adequação de agroindústrias familiares às normas sanitárias para comercialização em mercados formais.



SAÚDE

Esta dimensão se refere ao conjunto de atividades implementadas com o intuito de promover cuidados em saúde e/ou promoção direta da AAS. Abrange práticas relacionadas às condições de alimentação e moradia, as práticas integrativas e complementares em saúde, saneamento, prática de atividade física, trabalho, educação e lazer (Schottz, 2014). Cabem ainda experiências que envolvam o protagonismo das comunidades no cuidado e vigilância popular da saúde e do ambiente e outros processos que possam contribuir para a implementação da Política Nacional de Saúde Integral das Populações do Campo, da Floresta e das Águas (PNSIPCFA) (Brasil, 2022). Esta dimensão engloba tanto a prevenção e promoção da saúde por meio de uma alimentação saudável e de práticas de vida sustentáveis, quanto o acesso a serviços de saúde de qualidade. A saúde é vista de forma holística, considerando os impactos do ambiente, da alimentação e do trabalho na vida das pessoas.

Alcance da saúde na vida das populações do campo, da floresta e das águas - A adoção de práticas alimentares saudáveis pode reduzir a prevalência de doenças, diminuir os custos com cuidados de saúde e aumentar o bem-estar geral das comunidades. Além disso, a valorização de práticas alimentares tradicionais contribui para a preservação da identidade cultural e para o fortalecimento das redes de apoio social. A saúde de uma maneira geral é beneficiada, uma vez que outros aspectos determinantes podem ser contemplados nas intervenções.

São exemplos de práticas extensionistas que abordam a **saúde**:

Práticas de manejo agroecológico, como o não uso de agrotóxicos, adubos de alta solubilidade e sementes transgênicas;

Incentivo ao cultivo de hortas comunitárias, para melhorar a alimentação e reduzir o uso de medicamentos;

Articular ações com as equipes de atenção primária à saúde dos territórios para organização de ações de saúde com atividades coletivas, consultas individuais e/ou realização de exames preventivos.





GUIA ALIMENTAR
na ATER

COMBINANDO INGREDIENTES:

as experiências de Promoção da
Alimentação Adequada e Saudável
na extensão rural

03

CAPITULO

No capítulo anterior, vimos como cada dimensão se relaciona com diferentes aspectos da produção, processamento, distribuição e consumo de alimentos, trazendo uma abordagem holística para melhor compreensão do que veremos neste capítulo. Aqui, você irá perceber que a combinação desses ingredientes permite que os extensionistas não apenas ensinem técnicas agrícolas, mas também incentivem práticas culinárias saudáveis, respeito pela cultura alimentar local, utilização de recursos naturais de forma sustentável e integração de políticas públicas que apoiam a SAN.

Este capítulo é resultado do tempo, dedicação e compromisso de dezenas de extensionistas rurais de todo o Brasil. Cada relato aqui registrado representa horas de trabalho diário, escuta sensível, diálogo com comunidades e um profundo compromisso com a alimentação adequada e saudável. Nosso mais sincero agradecimento a todas e todos que compartilharam um pedaço de sua trajetória conosco.

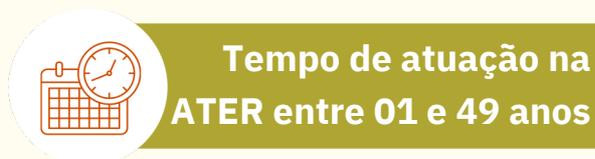
As experiências aqui apresentadas foram apreendidas a partir de **relatos das práticas de trabalho** feitos por extensionistas comprometidos em colaborar com este levantamento. Os relatos configuram-se em narrativas sobre suas ações cotidianas, de modo que foi possível compreender as dimensões de percepções, significados e sentidos atribuídos sobre a PAAS no trabalho da ATER.

Participaram da coleta de dados, seja por meio de oficinas de escuta, formulário individual ou chamada pública, 256 agentes de ATER de 20 estados federativos brasileiros. A média de idade esteve em torno dos 47 anos e pessoas do sexo feminino representaram quase 70% dos participantes.

Quem são as pessoas que relataram suas experiências de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável nos serviços de ATER?



256 agentes de Assistência Técnica e Extensão Rural



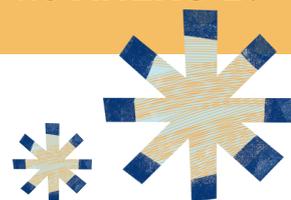
A partir desse momento vamos apresentar o **que escutamos sobre as práticas de PAAS na ATER durante as Oficinas.**

IMPORTANTE SABER :



Para guiar a sua leitura sobre o texto a seguir, é importante saber que os destaques feitos neste trecho do documento utilizam as **cores relacionadas às categorias** apresentadas previamente no **Capítulo 2.**

Os trechos das narrativas dos relatos de experiências compartilhados durante as oficinas de escuta e apresentados nesta seção são identificados por **uma letra e um número**, que correspondem à identificação da ordem do relato e a ordem da oficina de escuta na qual aquela pessoa participou. A identificação das ordens de relato e de oficinas estão apresentadas no **ANEXO B.**



Dentre as categorias identificadas, **intersectorialidade** esteve presente na totalidade das narrativas, englobando as **atividades desenvolvidas pela ATER em conjunto aos outros setores**, como educação em trabalhos conjuntos com nutricionistas, merendeiras e escolares, saúde com trabalhos em parceria com as equipes da atenção primária à saúde - ao exemplo dos agentes comunitários de saúde - e usuários do SUS, e outros setores como a assistência social e o turismo. As **práticas de intersectorialidade para a PAAS na ATER** também se referem à **participação e controle social** por meio de representação em conselhos de saúde, conselhos de SAN, conselhos de alimentação escolar, conselhos de desenvolvimento rural, conselhos de assistência social, entre outros.

A intersectorialidade pode ser compreendida como uma articulação entre diferentes setores ao formular e implementar intervenções para a promoção de saúde e SAN, possibilitando um olhar integral ao indivíduo. Favorece o fortalecimento das ações voltadas para A&N pelo setor saúde e ações de SAN nos setores de agricultura, desenvolvimento agrário e educação, visando o enfrentamento da insegurança alimentar e nutricional (Alves e Jaime, 2014).

Na análise das narrativas, observou-se uma cooperação entre ATER e outros setores, onde as políticas públicas são o elo que os une, visando a garantia de SAN:

“a gente está bem integrado, secretaria municipal da educação, secretaria municipal da saúde, a secretaria municipal da assistência social e todas têm políticas públicas onde a gente, quando vê, está lá a segurança e soberania alimentar de uma forma ou de outra” (R102).

A categoria de **políticas públicas** permaneceu próxima aos relatos que abordavam a articulação intersetorial, ao exemplo do PNAE, que figura o meio pelo qual os e as extensionistas permanecem em contato com o setor educação. Contato esse que começa com o incentivo e apoio ao agricultor e à agricultora enquanto fornecedores de alimentos para a alimentação escolar, e se estende por meio de atividades propostas aos escolares ou para a capacitação de merendeiras.

Alguns trechos de relatos trazem a compreensão sobre como a participação e o controle social se tornam ferramentas para que extensionistas busquem estratégias a fim de superar dificuldades enfrentadas pelo público assistido:

POLÍTICAS PÚBLICAS

“Eu participava do conselho de alimentação escolar, enquanto representante da sociedade civil, e por último eu era presidente do conselho, então a gente procurava fazer reuniões itinerantes nas escolas. Cada mês tinha reunião numa escola porque lá a gente ouvia as necessidades daquela escola, acompanhava ali a merenda, vinha a questão de utensílios, toda a questão que as merendeiras precisavam também” **(R103)**.

Ressalta-se que diante da implementação da intersetorialidade, a soma de conhecimentos e habilidades dos profissionais favorece a eficácia das intervenções, permitindo a integralidade do cuidado, como no trecho do seguinte relato:

“então a gente achava, assim, que era uma forma muito mais eficiente de atingir certos objetivos, mudar hábitos, trabalhando com as crianças, porque elas chegavam em casa, apresentavam o que tinham aprendido aos pais e impulsionavam mudanças na produção para o autoconsumo **(R103)**.

Dessa forma, entende-se que a intersetorialidade é o meio pelo qual se dão as práticas extensionistas buscando a garantia de SAN.

Em um contexto mais geral, as categorias **agroecologia** e **cultura alimentar** estiveram presentes nas narrativas como parte da identidade dos agricultores.

O estilo de vida contemporâneo tende a modificações nos modos de comer, nas relações de comensalidade e na identidade alimentar dos indivíduos, onde observa-se uma tendência de homogeneização das práticas alimentares influenciada pelo processo de globalização. Tal processo interfere na produção de alimentos no rural, podendo ocasionar mudanças nos seus modos de produção, e conseqüentemente, estremecendo a soberania alimentar dos povos. Neste sentido, as práticas extensionistas contribuem para a manutenção e reprodução social da cultura alimentar de cada povo, por meio da valorização dos saberes populares, envolvendo o saber-fazer relacionado à produção, resgate de receitas e da história alimentar, como apresentado nos trechos de relatos a seguir:

CULTURA ALIMENTAR

“A questão da alimentação, de valorizar esse alimento (...) Então, esses alimentos, a cultura alimentar, o resgate da história alimentar, a valorização da alimentação das gerações” (R303).

“E um aspecto, assim, que é muito forte dentro do trabalho de segurança e soberania alimentar na nossa região, é o trabalho de resgate e incentivo, enfim, à difusão das sementes crioulas e da recuperação da agrobiodiversidade” (R601),

“(…) é fundamental quando a gente vai falar de alimentação saudável, porque é a garantia de que aquela espécie, aquela fruta ou aquela verdura ou enfim, vai se manter, tendo a garantia que alguém vai cuidar dessas sementes” (R203).

PLANTAS BIOATIVAS

Encontra-se nessas práticas um movimento de resistência às mudanças alimentares impostas pelo mundo contemporâneo, mantendo vivas as tradições e culturas que tornam cada povo único em sua pluralidade.

Considerando o trabalho extensionista para a garantia de SAN pela perspectiva do consumo de alimentos, as práticas são voltadas para a garantia de acesso aos alimentos, PAAS e promoção da saúde, envolvendo as categorias **produção para autoconsumo**, **inclusão socioprodutiva**, **saúde**, **habilidades culinárias** e **plantas bioativas**, como mostram os trechos a seguir:

AUTOCONSUMO

“Então a gente tem uma preocupação bastante grande em trabalhar com essas pessoas que estão numa condição de maior vulnerabilidade e numa perspectiva, enfim, de ampliação da diversificação no meio rural e da **produção para consumo familiar**. Os **monocultivos** eles acabam degradando o sistema de produção mais para consumo familiar, as pessoas acabam intensificando muito o monocultivo, do tabaco é bem característico, e acabam fugindo um pouco de alguns cultivos mais tradicionais para o consumo. Então aqui teve no passado, e agora, infelizmente, nós temos a perspectiva de resgatar um trabalho forte aqui em segurança e soberania alimentar nas famílias para extrema pobreza e a ideia então, agora trabalhar com em torno de 1.000 famílias na região e estruturação de, enfim, **projetos produtivos**. O foco principal desses projetos produtivos é para produção para o consumo familiar e alguma coisa para comercialização” (R201).

INCL. SOCIOPRODUTIVA

“a gente sempre notava que o nível de **dependência** era bem alto das famílias do **mercado**, principalmente aquelas que tinham mais renda” (R201).

“Nós temos uma preocupação grande assim com a elevação no consumo dos alimentos ultraprocessados, são recorrentes as análises dos profissionais de saúde no sentido de trazer um aumento da população com obesidade, com problemas de diabetes, enfim, problemas de saúde relacionados à problemas alimentares” **(R106)**.

Dessa forma, o incentivo à produção para autoconsumo torna-se estratégia adotada como forma de PAAS e promoção da saúde, considerando dois contextos. **O primeiro reflete a falta de acesso aos alimentos:**

“E com essa função de levar as mudas, levar as sementes, hoje quase todos têm horta. Então eles começaram a produzir a horta, porque é o que faz render a carne e muitos as vezes não tem carne, então é o que eles tinham de diferencial” **(R301)**.

Enquanto que o **segundo está relacionado com a variedade da alimentação:**

“no sentido de estimular a horta, estímulo à produção para subsistência, porque lá na região a cultura é carne. Comer carne, arroz e feijão. É porque é muito ali na fronteira” **(R301)**.

E ao **acesso/exposição à alimentos de baixa qualidade nutricional:**

“(…) uma família que tinha meio hectare arrendado para soja, esse meio hectare ao final da nossa atuação, em um ano e meio, virou meio hectare de hortaliças diversificadas. Então em rentabilidade e em benefícios para alimentação daquela família que talvez vivia se alimentando de ultraprocessados com essas seis ou 10 sacas de soja” **(R401)**.

“A gente tinha uma ilusão de que as famílias tinham mais dependência do mercado, mas na verdade a gente identificava que as vezes **as mais “vulneráveis”** tinham **menos dependência do mercado**, que conseguiam produzir em pouco espaço muito mais variedade de coisas que precisavam” **(R801)**.

Por meio das narrativas também foram identificadas relações existentes entre as categorias saúde, habilidades culinárias e plantas bioativas.

No trecho abaixo, demonstra-se relação entre **saúde** e **habilidades culinárias**:

“São momentos que a gente está ali conversando, até a gente tem muito preconceito dentro da extensão rural que é ‘ah, os colegas fazem receitinha’, só que quando tu está lá fazendo as receitinhas, tu está conversando sobre saúde, está orientando sobre a questão do sal, sobre a questão do óleo. Tinha comunidades mesmo minhas que não comiam arroz sem sazón, aí a gente vai incentivando, trabalha a questão dos temperos, daqui a pouco elas pararam de consumir o sazón, porque aí tu vai construindo o conhecimento junto com as pessoas” **(R101)**.

No **Guia Alimentar para a População Brasileira** (Brasil, 2014), as habilidades culinárias são definidas como habilidades envolvidas com a seleção, pré-preparo, tempero, cozimento e apresentação de preparações culinárias, que são desenvolvidas, aperfeiçoadas e transmitidas pelas gerações. Também considera que o enfraquecimento dessas habilidades culinárias favorece o consumo de ultraprocessados. Sendo assim, as habilidades culinárias podem se tornar um obstáculo para a AAS.

Compreende-se a elaboração de receitas como uma estratégia que fortalece a autonomia nas escolhas alimentares e a diversificação alimentar. Desse modo, restabelecendo o consumo de alimentos in natura e minimamente processados em detrimento dos ultraprocessados. Além de favorecer a valorização dos alimentos produzidos localmente e prevenir o adoecimento. Diante do exposto, reforça-se que tal estratégia vai ao encontro das recomendações do Guia Alimentar.

No que concerne à relação entre saúde e a categoria plantas bioativas, que por sua vez inclui plantas alimentícias não convencionais (PANC), plantas medicinais, aromáticas, condimentares e tóxicas:

SAÚDE

“Nós estamos falando de pessoas que moram longe da cidade, tem difícil acesso aos serviços, e o que que eles têm? Eles têm as plantas, na sua própria propriedade, e isso é uma coisa milenar que já vem de geração em geração, então nós trabalhamos com isso, sim” (R101).

Nesse sentido, os e as extensionistas usufruem do seu conhecimento técnico para garantir que o público beneficiado tenha acesso à informações seguras referentes à produção, manejo, processamento e modo de uso das plantas bioativas. Ou seja, complementando os saberes populares com o seu conhecimento técnico:

“Então, tanto valorizando os saberes populares, quanto o conhecimento científico e estimulando a pesquisa, que esse é um propósito bastante grande que nós temos, de dar essa segurança para as pessoas que fazem uso seja de uma planta alimentícia não convencional, seja de uma planta medicinal, uma planta condimentar, nesse sentido” (R505).

PLANTAS BIOATIVAS

Pela perspectiva da geração de renda, as práticas extensionistas identificadas nas oficinas de escuta baseiam-se no incentivo à **diversificação da produção, agroindustrialização, inserção nos mercados institucionais e/ou circuitos curtos de comercialização e qualificação dos agricultores(as) para atender aos requisitos estabelecidos para legalização dos produtos.**

Neste sentido, as **políticas públicas** como o PNAE, PAA e PRONAF permitem a emancipação do agricultor, tendo em vista que possibilitam o acesso à renda por meio da comercialização dos alimentos produzidos, sejam eles in natura ou minimamente processados, quer sejam alimentos processados. O acesso à renda pela garantia de venda dos alimentos produzidos, assegura a permanência e continuidade das populações no rural brasileiro e de suas práticas produtivas. O trecho a seguir demonstra como o acesso ao PRONAF promove mudanças na estrutura da renda familiar:

“Através das políticas públicas e daquele começo de conversa que parecia que não ia dar em nada, **acessaram o PRONAF**, hoje eles têm dois aviários, 24.000 galinhas e hoje ela ganha 45 centavos pela dúzia de ovos, está super satisfeita, já não costura mais os calçados para a fábrica. Entende, isso **transforma a vida de uma família** e a gente não se dá conta às vezes, de uma pequena ação que talvez nem tinha aquele objetivo” **(R701)**.

“Nós precisamos de políticas públicas para as famílias em condições de maior vulnerabilidade, principalmente. Nós precisamos de políticas públicas para o agrícola, municipais que dialoguem com a **realidade local**. Falta muito, há muito uma espera das políticas públicas em âmbito nacional e por vezes, elas podem ser interrompidas e desestruturar várias cadeias. (...) A importância de ter **políticas de fomento à produção para as famílias em condições de vulnerabilidade**, de ter políticas que estimulem as compras de alimentos, a distribuição também para as famílias vulneráveis” **(R301)**.

“Um destaque muito forte foi poder ter participado do programa Plano Brasil sem Miséria, (...), muitas pessoas (...) que nem eram consideradas nada e a gente conseguir trazer essas pessoas (...). E esses projetos produtivos, eu vou dizer aqui pra vocês que 99% era hortas e de alimentos. E assim, pessoas que não tinham o que comer, a partir desse processo, tiveram o que comer e conseguiram ter este produto para vender. Inclusive, no PAA, que foi a inclusão, eu tenho muito orgulho de dizer que nós conseguimos colocar no PAA municipal quilombolas ‘pra’ serem os fornecedores de alimento para a prefeitura, eles mesmos disseram ‘**olha, nós jamais pensaríamos que nós íamos poder ser fornecedores da prefeitura**’ (R601).

Portanto, a adesão a esse tipo de política pública permite a garantia de AAS para a população em geral, e, mais especificamente, condições de vida adequadas para a população do campo.

“A **inclusão social**, ela só se tornou possível quando se teve uma **política pública para famílias**, é o recorte da política pública agrária, para famílias de extrema pobreza do meio rural a fundo perdido esse recurso. Bom, a partir daí tu consegue tentar **transformar uma realidade** agora, assim, ó, não é possível uma inclusão social quando não tem essa sensibilidade dos governantes” (R305).

No presente estudo, os e as extensionistas reforçaram constantemente que a sensibilização dos gestores públicos é a peça chave para concretizar políticas públicas municipais.

“Bem, para a maior parte das ações, assim, são parceiros fundamentais as gestões municipais. Então assim, é o local onde se consegue estruturar uma política pública municipal, por exemplo. É o local onde se faz a mediação, por exemplo, para estruturar uma feira, para ampliar as compras da alimentação escolar, o percentual de compras da agricultura familiar, para, digamos assim, coibir, às vezes, um movimento que existe que é de simplificação dos processos de compra e venda, que às vezes ficam inclinados à não valorizar as vendas da agricultura familiar. Então esses são gestores fundamentais e estratégicos na nossa região” **(R201)**.

Essa fala vai ao encontro do que Hendler, Ruiz e Oliveira (2023) sugerem quando destacam que a sensibilização dos gestores locais referente à inclusão da sociobiodiversidade nos mercados institucionais pode resultar positivamente na parceria entre setor público e agricultura familiar, visando o aumento da capacidade produtiva, estruturação de espaços físicos para beneficiamento dos alimentos e a inserção desses produtos nas chamadas públicas.

“Uma outra parte dentro da questão da alimentação são as agroindústrias familiares, os jovens rurais, as mulheres rurais, que trabalham diretamente na agroindustrialização dos alimentos, produz, transforma, comercializa. É uma área fantástica, assim, que eu vejo como essencial para as famílias rurais que têm esse potencial, colocar em prática e produzir um produto com qualidade nutricional, que tem muito, se desenvolveu muito também aí nos últimos 10, 15 anos, mas que ainda tem um potencial bastante grande de ampliação e diversificação de produtos, tem muito panificado, tem muita queijaria, mas dá para ampliar bastante aí dentro dessa questão” **(R1303)**.

“Outra coisa que a gente estimulou muito foi a questão de participar de feiras. A gente levava essas pessoas que tinham, assim, uma certa habilidade, que **já processavam alguns alimentos**. Também depois a gente começou a estimular no próprio município, na praça (...) hoje o pessoal tá comercializando pro **PNAE** e tem uma feira com estrutura já organizada, então já evoluiu muito” (R1007).

Em ambas as falas demonstra-se o potencial de crescimento e a evolução da AF diante do incentivo e apoio dos ER. Nessa situação, o processamento tem papel de destaque como forma de aumentar a variedade de produtos para comercialização, além de reduzir o desperdício de alimentos na propriedade rural. A qualidade higiênico-sanitária também foi identificada nas narrativas, visto que o emprego de técnicas como pasteurização, armazenamento e conservação adequados e a capacitação em boas práticas de fabricação e/ou manipulação de alimentos garantem a qualidade e segurança do produto final.

Dessa forma, **processamento** e **qualidade higiênico-sanitária** foram categorizados devido ao entendimento de que consistem em uma estratégia para ampliação da renda familiar e de legalização dos produtos. Em termos de processamento, pode ser desenvolvido a nível doméstico, limitando-se à cozinha da família rural, permeado pelos aspectos culturais e considerado informal quanto aos requisitos da legislação. Enquanto que as agroindústrias familiares representam uma forma de organização, cuja finalidade é destinar uma parte da produção agropecuária ao processamento para fins de comercialização, sendo entendida como um empreendimento social e econômico. Caracterizada pelo uso de matérias primas próprias e mão de obra familiar, com máquinas e equipamentos que permitem a produção em escalas menores e localizadas no rural (Mior, 2005).

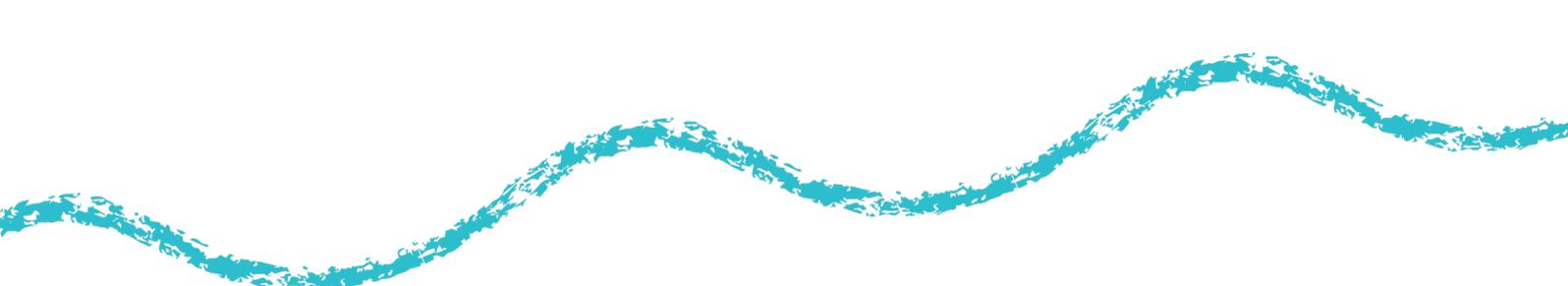
Sendo assim, compreende-se o papel essencial de extensionistas rurais na promoção de sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis:

PROCESSAMENTO

“(…) assim se inicia o trabalho e **o processo de mostrar como faz**, hoje ela ainda não está com uma agroindústria legalizada, mas transformou aquele produto que podia melhorar, está muito bom e assim a gente vai tentando **legalizar**” (R106) e também destaca-se a sua contribuição na ampliação da renda familiar do agricultor e da agricultora. Dessa forma, extensionistas e agricultores assumem juntos a responsabilidade de garantir aos consumidores alimentos com qualidade do ponto de vista nutricional e sanitário: “e a gente poder ter um **produto com qualidade** na propriedade, **ganhar um preço melhor**, isso aí são coisas, assim, que às vezes a gente não pontua na hora, mas é importantíssimo a gente conversar sobre isso também” (R206).

QUALI. HIG-SANITÁRIA

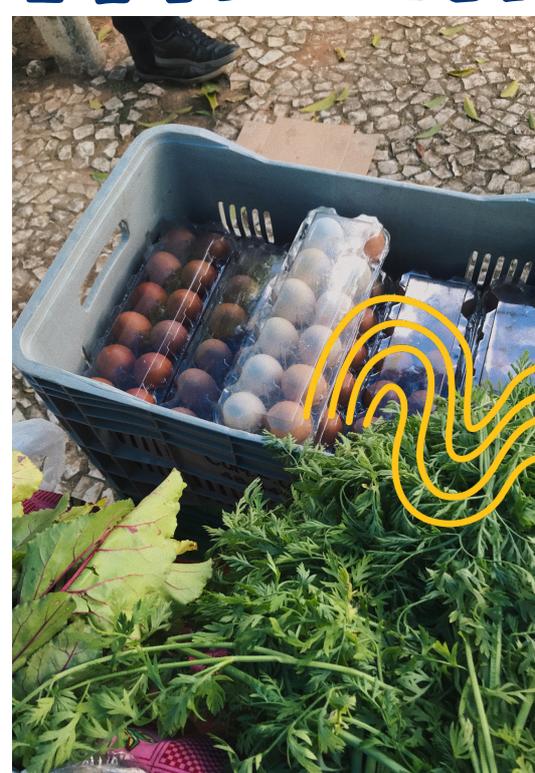
Sousa e Júnior (2022) apresentam o potencial da ATER em prosperar junto aos agricultores, onde a reformulação do serviço de extensão rural favoreceu a adoção de novas metodologias. Desse modo, o ER faz o uso de uma abordagem mais participativa e que promove a autonomia do agricultor, que por sua vez assume o protagonismo na tomada de decisões. Sendo assim, compreende-se a extensão rural como peça fundamental para a garantia de SAN e promoção do desenvolvimento rural.



A seguir estão apresentados os Relatos de **Experiências sistematizados** a partir da **Mostra de Experiências de Práticas de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável nos Serviços de Assistência Técnica e Extensão Rural**.

Os relatos foram submetidos por extensionistas no objetivo de reconhecer diferentes perspectivas, estratégias e soluções locais para responder aos diversos desafios inerentes às ações de PAAS, contribuindo com a inserção, organização e qualificação das ações na extensão rural.





ATER NA COMUNIDADE INDÍGENA POTIGUARA CATU DOS ELEOTÉRIOS: DESAFIOS E POSSIBILIDADES NO CONTEXTO DA SOBERANIA E ABASTECIMENTO ALIMENTAR



AUTORA: Juliana Marreiro de Oliveira

CO-AUTORES: José Otávio Targino de Araújo Filho, Manoel Wellington Soares; Francisca Jales da Costa Diniz; Marciano Soares Cavalcante

PÚBLICOS: Jovens, Mulheres, Povos indígenas, Comunidades quilombolas, além de Povos e comunidades tradicionais

DIMENSÃO GEOGRÁFICA: Territorial

ANO DE INÍCIO: 2023



OBJETIVO:

Promover a integração da ATER nas comunidades indígenas do Território Agreste Litoral Sul do Rio Grande do Norte com o reconhecimento da identidade sociocultural.

Comunidade Indígena Potiguara Catu dos Eleotérios, localizada entre os municípios de Canguaretama e Goianinha, houve atuação da equipe da EMATER/RN, junto aos membros e líderes da comunidade, em busca de projetos e programas que pudessem atender às demandas de escoamento de produção para algumas famílias e garantia de acesso a alimentos para todos os membros da comunidade indígena, com destaque para àquelas famílias que se encontravam em situação de insegurança alimentar e nutricional. Nesse sentido, discussões e ações foram realizadas por meio de diversas metodologias, como: reuniões, palestras, oficinas, mutirões para realização de cadastros no CAF e visitas técnicas de ATER.

Com foco na elaboração e execução de projetos destinados às comunidades indígenas do Catu (Canguaretama/Goianinha) e Sagi (Baía Formosa). Tais momentos foram vivenciados junto aos membros da comunidade em parceria com a Associação de Moradores do Vale do Catu, tendo como resultado a construção teórica e prática da elaboração de projetos na perspectiva da soberania e SAN. Sabe-se que em 2023, com o retorno ativo das políticas públicas de apoio à produção e comercialização dos produtos da sociobiodiversidade e de garantia dos direitos dos povos indígenas, povos e comunidades tradicionais e agricultores(as) familiares, aquele corpo social ganhou destaque nacional por se tornar a primeira Comunidade Indígena do país na execução do PAA específico, para atender famílias indígenas. Nessa perspectiva, em meio aos desafios e às possibilidades do trabalho de ATER junto a essa Comunidade, a EMATER-RN atua no processo de fortalecimento das práticas que envolvem agroecologia, geração de renda e organização comunitária, levando em consideração e em respeito aos saberes tradicionais, que contemplou 28 famílias fornecedoras, e 03 entidades beneficiárias consumidoras; e o PAA INDÍGENA com doação simultânea, executado pela EMATER/RN contemplou mais 35 famílias fornecedoras de alimentos com destino ao consumo interno, garantindo alimentos saudáveis para pelo menos 160 famílias da própria Comunidade. O primeiro grande desafio é assegurar recursos para ATER contínua, assim como recursos para garantir a aquisição da produção agroecológica por preço justo e doação de alimentos às famílias em situação de insegurança alimentar; possibilitar acesso ao crédito rural de forma mais flexível. Os resultados mostram os avanços em uma comunidade indígena, com a presença da extensão rural pautada no respeito aos saberes e tradições locais, na agroecologia como matriz tecnológica, com a produção de alimentos saudáveis e conservação dos recursos naturais, além das potencialidade de ser uma comunidade Indígena onde cultivam com práticas agroecológicas e participação ativa de jovens e mulheres.

EXTENSÃO RURAL E A INSERÇÃO DOS PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR. NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO SUL CATARINENSE



AUTOR: Marcelo Silva Pedroso

CO-AUTORES: Eloisa Rovaris Pinheiro ; Saymon Antônia Della Bruna Zeferino ; Jairo Manoel da Silveira; Elli Verza Alberton; Beatriz Bez Birollo; Vanessa Ferreira do Nascimento; Roberto Francisco Longhi; Lidiane Camargo

PÚBLICOS: Cooperativas; Jovens; Mulheres

DIMENSÃO GEOGRÁFICA: Territorial

ANO DE INÍCIO: 2009



OBJETIVO:

Inclusão dos produtos da agricultura familiar na alimentação escolar.

Com a vigência do PAA, percebeu-se a grande oportunidade de mercado que se apresentou para a agricultura familiar na oferta de alimentos. A Epagri passou a intensificar os trabalhos relacionados com produção, organização, infraestrutura e comercialização, sendo este os principais gargalos da agricultura familiar.

As fases foram a) capacitação de agricultores; b) Organização das famílias; c) Articulação com prefeituras; d) Treinamento de Merendeiras; e) Aplicação de políticas públicas, f) Feiras e seu papel.

A Epagri orienta agricultores na produção de alimentos, trazendo as novidades do setor, tecnologias e práticas mais adequadas para cada cultura, criação e/ou atividade rural. Especificamente para esta proposta, o trabalho foi intenso na motivação da **certificação orgânica na produção de alimentos**. A meta sempre foi substituir produtos ultraprocessados por alimentos frescos como frutas e hortaliças, além de produtos da tradição local como o mel, farinha de milho, de mandioca e panificados caseiros. [...] Nesse sentido muitos processos formativos, inclusive com apoio do CECANE, foram realizadas na região, buscando auxiliar as prefeituras e apresentar bons exemplos na execução da prática, sempre com o suporte legal pertinente. Outro grande momento é o cruzamento da demanda por **alimentos das escolas** (lista de alimentos do cardápio) com aquilo que os agricultores do município produzem, nas respectivas épocas, e que muitas vezes é desconhecido entre as partes, sejam elas: agricultores, nutricionista, cooperativa, extensionista. Nesse momento os processos de **educação alimentar e nutricional** são importantes para viabilizar os cardápios para os escolares. Em algumas escolas, hortas foram instaladas com a participação de alunos e professores, com atividades integradas ao processo de educação em parceria com a ATER .

Com a **transformação gradual da alimentação escolar** (saindo de produtos processados e pouco saudáveis, para produtos frescos e tradicionais), a merendeira tem papel fundamental no ambiente escolar. Nesse aspecto a Epagri realizou e continua realizando grande número de **treinamentos de merendeiras em toda a região em aproveitamento de alimentos (PANCs, orgânicos), em processamento e receitas culinárias e em Boas Práticas de Fabricação para manipuladores de alimentos**. As merendeiras visitaram as unidades produtivas, conheceram os agricultores, a importância do alimento fresco, sua conservação, preparo diferenciado quando necessário, o uso de PANCs, entendendo seu protagonismo para alcance da alimentação saudável. [...]

As políticas públicas foram importantes para viabilizar investimentos na aquisição de equipamentos de produção, construção de agroindústrias, aquisição de animais, humanização da mão de obra, transporte de mercadorias, instrumentalização de feiras, possibilitando renda e qualidade de vida para as famílias rurais. Além do comércio local, as feiras se consolidam como um ótimo canal de comercialização e venda direta entre produtor e consumidor. Em 2011 foi criado um grupo de certificação orgânica que hoje já soma 26 famílias com produção orgânica certificada. Hoje é possível afirmar que a experiência contribuiu para a valorização do extensionista rural e do extensionista social em seu papel junto ao agricultor e à sociedade!

Os autores e autoras dos dois primeiros relatos avaliados pela chamada pública para Mostra de Experiências receberam a oportunidade de realizar visita cooperada. A visita cooperada configura-se como uma estratégia metodológica de aprendizagem baseada em vivências, e cumpre o objetivo de inspirar novas ações de trabalho de extensionistas e potencializar a articulação intersectorial.

Para a realização desta visita, extensionista da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI), autor do relato de experiências sobre a “Extensão Rural e a inserção dos produtos da agricultura familiar, na alimentação escolar do sul catarinense” realizou intercâmbio de vivências com extensionistas, autoras do relato sobre “ATER na comunidade indígena potiguara Catu dos Eleotérios: desafios e possibilidades no contexto da soberania e abastecimento alimentar” do Instituto de Assistência Técnica e Extensão Rural do Rio Grande do Norte (EMATER-RN). Cada autor e autora pode conhecer os territórios e as comunidades público-alvo das ações, bem como ações de trabalho relacionadas à implementação das práticas de PAAS.

VISITAÇÃO COOPERADA

Os autores e autoras dos dois primeiros relatos avaliados pela chamada pública para Mostra de Experiências receberam a oportunidade de realizar *visita cooperada*.

A visita cooperada configura-se como uma estratégia metodológica de aprendizagem baseada em vivências, e cumpre o objetivo de inspirar novas ações de trabalho de extensionistas e potencializar a articulação intersetorial.

Veja o documentário da
Visita Cooperada aqui:



Para a realização desta visita, extensionista da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI), autor do relato de experiências sobre a “*Extensão Rural e a inserção dos produtos da agricultura familiar, na alimentação escolar do sul catarinense*” realizou intercâmbio de vivências com extensionistas, autoras do relato sobre “*ATER na comunidade indígena potiguara Catu dos Eleotérios: desafios e possibilidades no contexto da soberania e abastecimento alimentar*” do Instituto de Assistência Técnica e Extensão Rural do Rio Grande do Norte (EMATER-RN). Cada autor e autora pode conhecer os territórios e as comunidades público-alvo das ações, bem como ações de trabalho relacionadas à implementação das práticas de PAAS.



SANTA CATARINA



RIO GRANDE DO NORTE

PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS (PAA) MODALIDADE DOAÇÃO SIMULTÂNEA DE SANTIAGO



AUTOR: Dairton Ramos Lewandowski

CO-AUTORES: Josiele Trindade Lovato

TEMA: Circulação de alimentos

PÚBLICOS: Cooperativas; Jovens; Mulheres; Organizações; Sindicatos

DIMENSÃO GEOGRÁFICA: Municipal

ANO DE INÍCIO: 2019

OBJETIVO:

Viabilizar a alimentação saudável das famílias em vulnerabilidade social através dos mercados institucionais e oportunizar canais de comercialização aos agricultores familiares.

A ideia iniciou a partir do planejamento da prefeitura para a criação de um banco de alimentos local com fornecimento de frutas e verduras para aumentar a qualidade nutricional das cestas básicas.

Inicialmente, foram considerados o maior número de agricultoras mulheres e de produtores e produtoras de alimentos orgânicos. [...] Em consonância com as fases de recebimento e distribuição dos itens dos produtores familiares, foi planejada a realização de uma atividade de **Educação Alimentar e Nutricional** no momento da distribuição aos usuários no Centro de Referência de Assistência Social (CRAS), visando ensiná-los como utilizar, da melhor maneira, os alimentos da “cesta verde”, a ser recebida. [...] Nesse mesmo momento, também foi enfatizado como aqueles alimentos poderiam contribuir para a saúde de quem os consumisse (ex: reduzir as chances de anemia, melhorar as taxas de glicose sanguíneas, prevenir o colesterol alto) e de que forma eles poderiam ser inseridos nas refeições de maneira equilibrada e nutritiva (ex: em combinação com os alimentos da cesta básica, como arroz, feijão, macarrão, etc., que fossem refogados, cozidos ou grelhados, evitando a fritura, entre outras orientações). [...] **Ressalta-se que o PAA permitiu que os beneficiários tivessem, em muitos casos, um primeiro contato com determinados alimentos que só conheciam e nunca haviam consumido. [...] A oferta de alimentos mais saudáveis.** [...] com produtos na época de produção possibilita que o programa funcione como uma feira. A exigência de produtos processados formalizados incentiva a criação de **agroindústrias familiares** com garantia de compra dos produtos. A definição do preço e da entrega em um só local de grandes volumes de produtos viabiliza o planejamento do produtor. A principal potencialidade do recebimento do PAA pelas famílias beneficiárias, do ponto de vista nutricional, foi de melhorar consideravelmente **a qualidade da alimentação cotidiana** desses indivíduos nas suas variadas faixas etárias, **promovendo a saúde**, por meio do consumo regular de vegetais e frutas. Nessa experiência, pode-se ver a contribuição para o aprimoramento da prática de trabalho na extensão rural, como o envolvimento da equipe na produção, no processamento, na logística de entrega e na fiscalização da qualidade e quantidade dos produtos. Pode-se observar também o reconhecimento do trabalho da extensão rural por parte dos produtores, da prefeitura municipal, dos conselheiros do COMSEA e CAS e de outras entidades participantes do processo.

CAMPANHA SEMENTES E MUDAS PARA A CONTINUIDADE DA VIDA



AUTORA: Leila Ghizzoni

CO-AUTORES: Andriele Taciane Wansing; Caroline Crochemore Velloso; Dulceneia Haas Wommer; Elizangela Mainardi Teixeira; Evandro Scariot; Fernanda dos Santos Gilli; Isabel Vanessa Robaert de Souza; Lauro Edilso Bernardi; Vanessa Matraszek Gnoatto

TEMAS: Circulação de Alimentos; Produção para autoconsumo; Cultura alimentar; Diversificação

PÚBLICOS: Jovens; Mulheres; Povos indígenas, comunidades quilombolas, povos e comunidades tradicionais

DIMENSÃO GEOGRÁFICA: Estadual

ANO DE INÍCIO: 2022



OBJETIVO:

Incentivar a produção de alimentos para o autoconsumo e agregação de renda para as famílias de agricultores familiares e povos e comunidades tradicionais (PCT) assessorados pela Emater/RS-Ascar

A campanha iniciou a partir de uma estratégia do Grupo Técnico (GT) de Segurança e Soberania Alimentar em 2022 com o objetivo de incentivar a produção de alimentos para o autoconsumo e agregação de renda para as famílias de agricultores familiares e povos e comunidades tradicionais (PCT) assessorados pela Emater/RS-Ascar. [...] Cabe à ATER estimular a produção para o autoconsumo, aliada a um importante trabalho de combate à fome no campo, preservando a biodiversidade e a cultura local. Por isso, buscou-se identificar estas ações e fortalecer no formato de uma campanha permanente de estímulo para que as famílias possam resgatar, compartilhar e ampliar a diversidade de produção de alimentos.

Foram sete etapas, algumas ocorreram concomitantes: 1) criação de logotipo para campanha; 2) Levantamento em todas as regiões do estado para reconhecer, conhecer o formato e situar onde ocorrem essas ações; 3) reunião técnica online para divulgação; 4) criação de material técnico e educativo, com foco em alguns alimentos (ano de 2023 foram batata-doce, milho, feijão e frutas, legumes e verduras da época); 5) parcerias locais e a nível estadual para estimular o acesso a sementes, mudas e ramas; 6) realizadas Unidades de Referência Técnica (URT) e dias de campo para multiplicação e replicação das variedades de batata-doce e compartilhamento de sementes e mudas de outros alimentos entre agricultores; 7) aproximação com gestores municipais para criação e/ou fortalecimento de programas locais de incentivo à produção para autoconsumo. Com relação aos resultados alcançados, mais de 80% dos municípios já realizam **troca de sementes** ou algum estímulo à produção de alimentos, tendo alguma parceria local. Os tipos de ações são os mais diversos, sendo principalmente no formato de **campanhas para aquisição e distribuição de mudas e ramas, intercâmbio/troca de sementes e mudas, hortas e pomares domésticos e comunitários, incentivo e organização para o cultivo e produção para autoconsumo; seguido de atividades de sensibilização em grupos/escolas, assessoramento técnico, URTs e feiras, projetos e programas locais, banco de sementes, espaço permanente de trocas, produção de mudas em viveiros, até apoio na comercialização e formalização ou inserção de agricultores em cooperativas. As metodologias utilizadas são visitas diretamente nas propriedades, reuniões, trocas permanentes no escritório municipal, eventos específicos para trocas, banco de sementes, cesta de trocas entre as famílias e dias de campo. Com relação à diversidade foi verificado que a grande maioria são dos grupos alimentares tubérculos, leguminosas e frutos, seguidos de cereais, raízes e verduras folhosas e, por último, frutas, flores e caules.**

Os três alimentos mais citados dentro destes grupos alimentares derivam de feijão, aipim/mandioca e milho. Com relação às variedades de sementes, mudas e ramas que circulam nessas ações, a maioria relatou até 10 variedades. No decorrer do ano de 2023 foram compartilhados aproximadamente 100 materiais técnicos e educativos, elaborados pela Emater/RS-Ascar e de fontes especializadas sobre os temas (folderes, livros, cards, vídeos, reportagens, podcast, etc). O formato de uma campanha permite unicidade, foco e direcionamento das ações para motivar os colegas na atuação do trabalho da extensão rural. Permite também mobilizar e fortalecer as relações dos extensionistas rurais com as famílias e os próprios laços entre as famílias. Além disso, possibilita o acesso das pessoas a uma alimentação adequada, saudável e autonomia das famílias, bem como o comprometimento com a manutenção da diversidade e cultura alimentar, o que contribui para a soberania e SAN.

PAPEL DA ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL NA PROMOÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL A PARTIR DA EXPERIÊNCIA COOPERATIVISTA DA AGRICULTURA FAMILIAR DO VALE DO RIBEIRA – SP



AUTOR: Eduardo Soares Zahn

CO-AUTORES: Rogério Haruo Sakai; Cristiane Coradin
Marciano Soares Cavalcante

TEMAS: Agroecologia; Circulação de alimentos; Inclusão socioproductiva;
Intersetorialidade; Políticas públicas

PÚBLICOS: Cooperativas; Jovens; Mulheres; Organizações; Povos indígenas,
comunidades quilombolas, povos e comunidades tradicionais

DIMENSÃO GEOGRÁFICA: Territorial (mais de um município)

ANO DE INÍCIO: 2006



OBJETIVO:

Cooperativismo e acesso aos mercados.

O desenvolvimento da capacidade de estruturar a organização dos agricultores em cooperativas, a profissionalização das cooperativas e o trabalho em Redes foi uma caminhada importante na região do Vale do Ribeira. Com isso, agricultores e agricultoras alcançam aumento da eficiência de gestão e cooperação e buscam mercados convencionais. O grande resultado desse trabalho foi a organização de uma grande rede de produção e logística, que possibilitou aos Agricultores Familiares acessar um enorme mercado institucional e adentrar no mercado convencional de atacado e varejo, disputando e conquistando espaço em mercados altamente competitivos. As grandes limitações relatadas foram a fragilidade na sucessão familiar nas propriedades rurais, a necessidade de mais apoio de ATER contínua, principalmente para a questão de transição para um sistema de produção agroecológica. Esse trabalho procurou mostrar que o serviço contínuo de ATER, com possibilidade de oferta de sucessivas políticas públicas, permitiu que agricultores inicialmente desorganizados conseguissem aumentar gradativamente o seu grau de organização e profissionalização, chegando a uma complexa e potente rede de comercialização da agricultura familiar. A contribuição dessa experiência foi a satisfação de ver um trabalho contínuo de ATER e o empoderamento que esse trabalho trouxe para a Agricultura Familiar, o que pode sim mudar a realidade da comunidade rural.

POLÍTICA PÚBLICA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA SERVIDORES PÚBLICOS MUNICIPAIS DE CHIAPETTA/RS (PAASP)



AUTOR: Dhonathã Santo Rigo

CO-AUTORES: Jéssica Ketelin Conceição Tobias; Janavio dos Santos Ferreira; Edmara Carlise Ezequiel; Gustavo da Silva Cavallaro Bragança; Nayara Mafaldo de Oliveira Brincker; Pedro Liscano Viana; Alison Fernando J. Eduardo

TEMAS: Circulação de alimentos; Cultura alimentar; Políticas públicas

PÚBLICOS: Organizações

DIMENSÃO GEOGRÁFICA: Municipal

ANO DE INÍCIO: 2017



OBJETIVO:

Reconstruir a estratégia metodológica e os movimentos assumidos pelos diferentes atores na consolidação de uma política estruturante de comercialização a nível local.

O fruto de uma caminhada em torno do fomento à produção de alimentos e na contramão da dinâmica região de produção de commodity, a confecção e entrega de **cestas temáticas com alimentos produzidas pelo grupo e agroindústrias familiares às instituições financeiras (bancos regionais) e à Prefeitura Municipal** foi uma das estratégias para sensibilizar sobre potencial de produção que os agricultores poderiam se comprometer.

O fornecimento de kit pela iniciativa privada não obteve sucesso, no entanto, a administração municipal, assessorada pela Ascar/Emater viabilizaram a criação do programa para compra mensal a 300 servidores públicos. O assessoramento nas fases de produção de alimento - projeto das estufas - articulação de recurso para estruturação de agroindústrias familiares; estratégia de comercialização, elaboração de projeto de PAA, execução e papel da ATER's na assessoria do PAA municipal. A primeira formulação nessa perspectiva priorizou qualificação na bovinocultura de leite; em anos seguintes no fomento à agroindústria familiar (financiamento de uma pequena parte via Fundo Estadual de Apoio ao Desenvolvimento dos Pequenos Estabelecimento), para a criação de quatro agroindústrias familiares, as primeiras em âmbito municipal. Outra ação importante e transversal às intervenções, foi a presença da ATER, aqui assegurada como uma política pública e envolvida em todos os processos desse contexto. Cita-se dentre as diversas ações extensionista entorno da segurança e soberania alimentar, a consolidação do 1º grupo de agricultores orgânicos de hortaliças e grãos com quatro produtores certificados. O PAASP se tornou instrumento de SAN, fortalecendo o encurtamento das cadeias de produção de alimentos, da valorização de circuitos locais de produção orgânica, da responsabilidade governamental para com as agroindústrias familiares, e indutor de políticas locais de alimentação saudável.

FOMENTO A AGROINDUSTRIALIZAÇÃO DE PANIFICADOS ENRIQUECIDOS PELA AGRICULTURA FAMILIAR – PAA VENDA EM PROGRAMAS DE COMPRAS PÚBLICAS EM MATO GROSSO DO SUL



AUTORA: Maria Tainara Soares Carneiro

CO-AUTORES: Denise de Miranda; Maria Clara Domingos dos Santos Meurer; Vânia Cristina Pessin; Simone Rodrigues Pereira Correa; Vera Lucia de Oliveira Golze; Ines Aparecida Monteiro Ortega; Jeronimo Hillesheim; Denise Soares da Silva Padovan

TEMA: Circulação de alimentos; Diversificação; Intersetorialidade; Políticas públicas; Processamento; Qualidade higiênico-sanitária

PÚBLICOS: Jovens; Mulheres; Organizações; Povos indígenas, comunidades quilombolas, povos e comunidades tradicionais

DIMENSÃO GEOGRÁFICA: Estadual

ANO DE INÍCIO: 2022

OBJETIVO:

Relatar o apoio técnico de extensionistas no monitoramento e regularização de agroindústrias de panificação.

O trabalho da ATER junto aos grupos de agricultores familiares e camponeses das agroindústrias tem sido no apoio às boas práticas na manipulação de alimentos e de fichas técnicas de suas receitas (para padronização e levantamento do custo da produção). Esses agricultores também cultivavam hortaliças (ora-pro-nóbis, couve), legumes (abóbora, cenoura, beterraba) e tubérculos (batata doce, mandioca, inhame) e tinham frutos do cerrado na propriedade (baru, bocaiúva, jatobá, bacuri, jenipapo, guavira) e que muitas vezes não conseguiam comercializar toda a colheita, gerando desperdício.

Extensionistas verificaram a necessidade de ações que ampliem a agregação de valor de alimentos cultivados na propriedade e o aproveitamento do seu excedente, por meio do beneficiamento de panificados enriquecidos com ingredientes in natura e de produção local (legumes, verduras e tubérculos), possibilitando ampliar o período de validade do produto; diversificação produtiva de um alimento mais nutritivo aos consumidores e beneficiários das políticas públicas de aquisição de alimentos. Com isso as fases, 1º) Identificação e o mapeamento, pelas equipes locais da Agraer, de empreendimentos que produziam pães (formalmente ou informalmente) em todo o Estado do MS. 2º) O setor de Agroindústria e Políticas Públicas de Aquisição de Alimentos, da Agraer, passou a monitorar e analisar os editais de chamada pública para o PAA, PNAE Estadual e Municipal quanto a inserção de panificados brancos e panificados enriquecidos. 3º) Os e as extensionistas dos escritórios locais dos municípios do MS, junto com a nutricionista do Setor de Agroindústria, passaram a realizarem cursos de panificados enriquecidos e de boas práticas de higiene na manipulação de alimentos; oficinas de reaproveitamento de alimentos e de elaboração de fichas técnicas de preparações; palestras sobre os serviços ofertados pela assistência técnica e promoção de espaços para trocas de experiências e saberes entre os agricultores. 4º) A realização de atendimentos técnicos individualizados nas agroindústrias para monitoramentos do processo produtivo, com elaboração das Fichas técnicas das preparações, orientação quanto às boas práticas de higiene e manipulação e orientação quanto ao fluxo adequado de produção para evitar contaminação cruzada, visando a segurança alimentar dos consumidores. 5º) A busca da ampliação de aquisição, pelas políticas públicas, de panificados enriquecidos; maior divulgação das experiências de capacitação e comercialização e, conseqüentemente, ampliação interesse em outros municípios do estado e/ou outros grupos na mesma localidade de implantação de agroindústrias de panificados para beneficiamento e comercialização nesse canal de venda pública.

Assim, iniciou-se todas as adequações para emissão do alvará sanitário, emissão de DAP e elaboração do projeto de PNAE Municipal. Atualmente elas estão instaladas em uma sala toda equipada com padaria em pleno funcionamento e comercializando para a prefeitura através do PNAE municipal, estadual, PAA e IFMS. Importante destacar o papel do nutricionista na ATER (primeira extensionista de campo na instituição), que potencializou experiências, focada e com visão mais ampla da situação do PNAE e PAA ao nível estadual. Além disso, com conhecimento prévio sobre o Guia Alimentar da População Brasileira; a Política Nacional de Alimentação e Nutrição e o Marco de Educação Alimentar e Nutricional para inserção nos trabalhos com os demais extensionistas.

SÉRIE DE FOLDERES ALÉM DA SALADA



AUTORA: Daniela Martins Guimarães Nunes

CO-AUTORES: Ana Lucia Ribeiro; Josiane de Souza Passos

TEMAS: Produção para autoconsumo; Cultura alimentar; Diversificação; Habilidades culinárias; Processamento; Qualidade higiênico-sanitária; Saúde

PÚBLICOS: Cooperativas; Jovens; Mulheres

DIMENSÃO GEOGRÁFICA: Territorial

ANO DE INÍCIO: 2009

OBJETIVO:

Criar um material que auxiliasse as famílias na utilização dos produtos da agricultura familiar.

Durante a Pandemia, as fases de pesquisa e elaboração do material foram testes; elaboração de banco de imagens; criação do layout dos folderes; revisão editorial; divulgação e distribuição do material. As autoras realizaram pesquisa e testes do material utilizado nos folders; realizamos todas as fotos de produtos da agricultura familiar local para o banco de imagens; pesquisa e elaboração de um layout para o material; o setor de marketing e comunicação da Epagri fez a revisão editorial e técnica do material; após a impressão fizemos campanhas de divulgação e distribuição do material com as famílias beneficiárias dos programas PNAE e PAA, e estendemos essa ação para famílias agricultoras. Alimentos selecionados para a série de folders: abóbora, abobrinha, acelga, agrião, alface, almeirão, chicória e radiche, batata doce, berinjela, beterraba, brócolis, cenoura, chuchu, couve, couve-flor, espinafre, goiaba, mamão, mandioca/aipim, maracujá, melancia, nabo, pepino, pimentão, quiabo, rabanete, repolho, rúcula, vagem.

Com a comunicação por meio dos folderes verificou-se menor rejeição das cestas com produtos da agricultura familiar entregues por meio do PAA e PNAE; participação em processos de EAN às famílias atendidas por essa ação e; valorização dos produtos da agricultura familiar. Para melhorar a diversidade alimentar e nutricional de famílias em risco socioeconômico, essas famílias podem futuramente ser consumidoras dos produtos da agricultura familiar; Fortalecimento e valorização da agricultura familiar como fornecedor de programas como o PNAE e PAA. Essa experiência fortaleceu as ações da ATER com as famílias agricultoras, pois foi um apoio a comercialização de seus produtos num período em que as compras institucionais estavam impossibilitadas pela pandemia. Também abriu portas para outras ações de educação alimentar com famílias agricultoras e abordagem da valorização dos produtos locais e de origem. Nos deu ferramentas para as orientações sobre diminuição do consumo de alimentos ultraprocessados. E por fim divulgou o serviço de ATER no meio urbano que tem pouco conhecimento sobre o trabalho prestado pela Epagri.

CONTRIBUIÇÃO DA EXTENSÃO RURAL PARA A CADEIA PRODUTIVA DO FEIJÃO: O CASO DO PROJETO FEIJÃO CRIOULO AGROECOLÓGICO DA REDE SEMEAM



AUTOR: Pedro Henrique de Medeiros Balensifer

CO-AUTORES: Nayra Luiza de Oliveira Souza; Rafaela Cavalcante de Barros;

Jucelino Mendes Barbosa; Genoveva Maria da Silva; José Paulo Paulino da Silva; Micael Vinícius Ferreira da Silva.

TEMAS: Agroecologia; Circulação de alimentos; Cultura alimentar; Diversificação; Habilidades culinárias; Inclusão socioproductiva; Políticas públicas; Processamento; Saúde

PÚBLICOS: Organizações

DIMENSÃO GEOGRÁFICA: Municipal

ANO DE INÍCIO: 2017



OBJETIVO:

Criar novos canais de comercialização e permitir a degustação de novas variedades crioulas de feijão.

No Brasil, o feijão-comum *Phaseolus vulgaris* L. é um alimento tradicional na dieta da população, e apresenta centenas de variedades cultivadas nas comunidades rurais onde predominam agricultura familiar e camponesa. São feijões miúdos, compridos, redondos, coloridos, vermelhos, amarelos, brancos, rajados e pintalgados. Essa diversidade genética reflete uma grande riqueza de variedades domesticadas e adaptadas. No entanto, o comércio atacadista e varejista brasileiro, baseado nas grandes redes de distribuição e de supermercados, trabalham com a simplificação e a padronização dos produtos ofertados em suas cadeias.

Essa ação promove uma grande perda na diversidade de variedades cultivadas no meio rural brasileiro e que não são ofertadas ao grande público consumidor. No território do Agreste Meridional de Pernambuco (maior região produtora de feijão-comum do Estado), os atravessadores que operam nas feiras sazonais de feijão buscam comprar apenas feijão preto e carioca, restringindo a comercialização de outras variedades. Mesmo com preços não atrativos e fixados pelos intermediários, os agricultores vendem suas produções, uma vez que essas feiras são praticamente a única forma de escoamento do feijão produzido pela agricultura familiar da região. Diante desse cenário, se fez necessário a busca por alternativas de comercialização na cadeia do feijão, no qual fosse possível escoar uma maior variedade de feijões, que pudessem chegar a mais mesas de consumidores brasileiros, uma vez que, esta ação é promotora de soberania alimentar e nutricional e estimula a salvaguarda da agrobiodiversidade no Brasil. A experiência do Projeto Feijão Crioulo Agroecológico da Rede SEMEAM teve início no ano de 2019 (com a venda de 120 kg de feijão), continuando nos anos de 2022 (160 kg) e 2023 (240 kg), com sistema de produção agroecológico e de base familiar, sem a utilização de adubos químicos ou agrotóxicos nos roçados. Toda a produção de feijão foi vendida, sendo comercializada Agrofeira Territorial da Agroecologia e da Agricultura Familiar em Garanhuns/PE, e em lojas especializadas como o Armazém do Campo do MST e a Agroecoloja do Centro Sabiá, ambas em Recife/PE. Outro momento importante de venda e divulgação foi durante a Feira Integrada de Produtos da Agricultura Familiar do IPA (FIPAGRI/IPA) que aconteceu em Recife/PE no mês de outubro de 2023. A experiência demonstra que é possível estabelecer a criação de novos canais e fluxos de comercialização em nível local e regional, e ainda, possibilitar a agregação de valor e o aumento do lucro para as famílias produtoras.

Vale ressaltar que, ao longo dos anos do projeto foram comercializadas 14 variedades tradicionais crioulas de feijão provenientes do Agreste Meridional de Pernambuco, sendo elas: bala, café, carrapatinho, enxofre, favita, fogo na serra, gordo, leite, mulatinho bico de ouro, mulatinho vagem roxa, olho de cabra, pau, preto quixabinha e rosinha. Um desafio a ser superado está relacionado à escala de produção, que poderia ser maior se houvesse a disponibilidade de uma unidade mecanizada de beneficiamento e processamento de grãos, algo que a Rede ainda não dispõe. Isso mostra, que novos canais de comercialização podem ser construídos e consolidados como forma de criar arranjos comerciais locais e regionais independentes das cadeias convencionais e padronizadas, que não demonstram interesse na comercialização de produtos com diversidade, identidade territorial e indicação geográfica. Por fim, além de indicar a possibilidade de criação de novos canais de comercialização e demanda por diferentes variedades de feijão, a experiência mostrou de forma prática, no âmbito do serviço de ATER prestado, a viabilidade e a motivação do grupo para a continuidade em 2024 do projeto já realizado em três safras de anos anteriores. Portanto, essa iniciativa reforça a importância da extensão rural pública, pois evidencia no meio rural o seu potencial transformador de criação de inovações e de novos processos de desenvolvimento local, a partir de cadeias produtivas territoriais.

VALE FEIRA/REAL MATE: ESTRATÉGIA NO ENFRENTAMENTO À FOME E INSEGURANÇA ALIMENTAR DE FAMÍLIAS DE ALTA VULNERABILIDADE SOCIAL NO MUNICÍPIO DE SÃO MATEUS DO SUL



AUTOR: Gladstony Wilker Bezerra

CO-AUTORES: Fernanda Garcia Sardanha; Cristiani Roveda Ernst; Lorença de Fátima Ferreira

TEMAS: Circulação local de alimentos; Cultura alimentar; Diversificação; Inclusão socioproductiva; Intersetorialidade; Políticas públicas

PÚBLICOS: Jovens; Mulheres

DIMENSÃO GEOGRÁFICA: Municipal

ANO DE INÍCIO: 2022



OBJETIVO:

Oportunizar famílias em situação de insegurança alimentar adquirir produtos de qualidade, advindos da agricultura familiar.

Em um cenário de crise e ampliação das desigualdades sociais, a **garantia do acesso aos alimentos, de maneira permanente, em quantidade e de qualidade adequada,** precisava compor as estratégias prioritárias dos planos de governo municipal. Considerando a necessidade da defesa da alimentação adequada e saudável, como preconiza a PNAN, e como orienta o II Plano Municipal de Segurança Alimentar Nutricional de São Mateus do Sul (2021-2024), e que a crescente situação de insegurança alimentar e nutricional recai sobre o atendimento do Sistema Único de Saúde, já sobrecarregado diante da conjuntura de pandemia, foi proposto o Programa Vale Feira/Real Mate.

A proposta do Programa foi resultado de um esforço conjunto entre o Conselho Municipal de SAN, Conselho Municipal de Desenvolvimento Sustentável da Agricultura Familiar, Conselho Municipal de Assistência Social, Secretarias Municipais de Agricultura e Assistência Social e IDR-Paraná, se tornando lei municipal. A principal motivação do programa emergiu em dar dignidade às famílias mais vulneráveis; em dar condições dessas famílias escolherem o que querem comer; dar visibilidade a este público que são estigmatizados pela sociedade; criar uma relação de pertencimento comunitário; incrementar a renda das famílias agricultoras do município; incutir na sociedade a definição de cidadania, e acima de tudo, garantir um direito fundamental: que é o direito humano à alimentação adequada. Dividida em fases, 1 Construção da proposta através do COMSEA e executivo municipal; 2 Envio do projeto de lei e aprovação na câmara; 3 Georreferenciamento da fome; 4 Criação da moeda circulante; 5 Execução da proposta. Para este programa, foi criada uma moeda local, denominada Real Mate. As famílias elegíveis recebem, mensalmente, 15 cédulas de 5 reais mate para utilização na feira do produtor, totalizando R\$75,00 (em moeda corrente). O logotipo estampado nas cédulas, foi proveniente de um concurso local, com estudantes das escolas municipais, escolas do campo, Casa Familiar Rural, e adolescentes atendidos pelos serviços assistenciais. O programa atende mensalmente, desde janeiro de 2022, 120 famílias residentes no perímetro urbano, que se encontram em estado de alta vulnerabilidade social e insegurança alimentar moderada ou grave, conforme o índice/relatório extraído do sistema de acompanhamento de famílias do Programa Nossa Gente Paraná. O vale feira é um benefício concedido às famílias e não integra os programas municipais e estaduais já existentes. Caracteriza-se por ser pessoal e intransferível, além de não ser cumulativo ao mês subsequente.

O vale é correspondente ao valor de R\$75,00 e só pode ser utilizado nas feiras da agricultura familiar do município de São Mateus do Sul e junto aos agricultores familiares cadastrados que possuam CAF (cadastro nacional da agricultura familiar) ativa. No caso de alimentos advindos da agroindústria familiar, apenas os produtores com alvarás de licenças sanitárias e de registro no SIM (Serviço de Inspeção Municipal) podem comercializar seus produtos através do Vale Feira. O programa tem favorecido a diversificação da produção agrícola dos feirantes, tem ampliado a renda dessas famílias e, por conseguinte, garantido SAN. Ademais, o programa criou uma relação de identidade, pertencimento e participação na feira do produtor, fortalecendo vínculos comunitários. Ainda, o programa vem colaborando para a construção de hábitos alimentares saudáveis, possibilitando autonomia nas escolhas alimentares, contribuindo para que os usuários/beneficiários se reconheçam como sujeitos de direitos. A prática profissional em Extensão Rural, como agente de educação, contribui de forma dinâmica e transformadora, buscando soluções reais e factíveis.

IDENTIFICAÇÃO, CULTIVO E USOS DE PLANTAS BIOATIVAS E PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS



AUTORA: Cristina Ramos Callegar

CO-AUTORES: Altamiro Morais Matos Filho; Maria Francisca dos Santos Daussy

TEMAS: Agroecologia; Produção para autoconsumo; Circulação local de alimentos; Cultura alimentar; Diversificação; Habilidades culinárias; Inclusão socioproductiva; Intersetorialidade; Plantas bioativas; Políticas públicas; Saúde

PÚBLICOS: Jovens; Mulheres; Organizações

DIMENSÃO GEOGRÁFICA: Municipal

ANO DE INÍCIO: 2016



OBJETIVO:

Criar e divulgar receitas com PANC e oportunizar uma nova fonte de renda para agricultores familiares.

Saber identificar, cultivar, consumir ou mesmo comercializar as PANCs de forma qualificada contribui com a **valorização das culturas alimentares** nas quais essas plantas estão presentes ou possam ser introduzidas, evitando que elas desapareçam do nosso cotidiano. O “Projeto de Identificação, Cultivo e Consumo de PANC” buscou promover a diversificação, o consumo e a produção de plantas, proporcionando uma alimentação que traga ampla gama de nutrientes além de compostos bioativos e algumas propriedades medicinais que contribuem com a promoção da saúde; desenvolvendo receitas que ainda não são encontradas nos circuitos convencionais de comercialização e que poderão se tornar **uma fonte alternativa de renda para agricultores familiares.**

As principais ações do projeto foram: a) a implantação e manutenção de uma Unidade Didática com diversas espécies de PANC e cozinha didática, no Centro de Treinamento da Epagri de Florianópolis (Cetre); b) a realização de dias de campo; c) realização de oficinas e cursos na Unidade didática e nas hortas comunitárias e institucionais; d) visitas de acompanhamento das hortas; e) ações de incentivo aos agricultores (principalmente jovens e mulheres) para o uso e a comercialização de PANC principalmente em feiras e cestas agroecológicas; f) participação em campanhas de EAN; g) publicação de boletim didático sobre as plantas adaptadas ao ambiente local e mais utilizadas na alimentação local; h) inclusão de PANC na alimentação escolar municipal com compra da agricultura familiar; i) formação de profissionais de saúde com atuação no SUS e; j) publicação de livro infantil. Os principais aprendizados foram a multiplicação do conhecimento e promoção de saúde através da biodiversidade na alimentação.

CAPACITAÇÃO DE AGENTES DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



AUTORA: Ana Lúcia Ribeiro

CO-AUTORES: Josiane de Souza Passos; Daniela Martins Guimarães Nunes

TEMAS: Cultura alimentar; Formação; Habilidades culinárias; Políticas públicas; Qualidade higiênico-sanitária

PÚBLICOS: Cooperativas; Jovens; Mulheres; Organizações

DIMENSÃO GEOGRÁFICA: Territorial (mais de um município)

ANO DE INÍCIO: 2014

OBJETIVO:

Valorizar os produtos da agricultura familiar que compõem os cardápios escolares dos municípios atendidos.

Os agentes da alimentação escolar e os escolares tinham certa rejeição quanto ao preparo e consumo de muitos alimentos originados da agricultura familiar. Ao mesmo tempo as manipuladoras de alimentos já eram capacitadas pelas equipes de alimentação escolar das secretarias municipais de educação.

A Epagri conta com uma unidade didática que proporciona capacitações que alia a teoria com a prática de técnicas culinárias, com espaço adequado para as capacitações, e profissionais com experiência e conhecimento no uso e preparo dos produtos da agricultura familiar. Por meio da ATER, são realizados contatos com os setores de alimentação escolar das prefeituras a fim de facilitar a execução do PNAE e neste momento são identificadas dificuldades no preparo e oferta desses alimentos, e a necessidade de capacitação de merendeiras e nutricionistas para qualificar essa ação. As capacitações são realizadas em cozinha didática e sala de aula do Centro de Treinamento da Epagri de Joinville, que conta inclusive com alojamentos para pernoite para atender municípios distantes e com necessidade de capacitações com duração de mais de um dia. A metodologia é teórico-prática, com material didático e oratório em linguagem acessível ao público. As preparações elaboradas durante a prática são avaliadas sensorialmente e sobre a sua aplicabilidade no dia a dia da escola. Os principais resultados das ações de formação são as merendeiras e equipe de nutricionistas sensibilizadas e motivadas sobre o uso dos alimentos vindos da agricultura familiar, a valorização profissional das merendeiras; a diversificação dos itens da agricultura familiar nos cardápios escolares. O conhecimento sobre alimentação escolar expande o conhecimento sobre alimentação saudável e sobre o Guia Alimentar da População Brasileira. A região da Epagri de Joinville e a equipe de trabalho envolvida se tornaram um polo de referência de educação alimentar e alimentos saudáveis no estado de Santa Catarina. Ademais, o trabalho com as nutricionistas da alimentação escolar se expandiu e fortaleceu, foram criados três colegiados de nutricionistas vinculados às associações de municípios (Amvali, Amunesc e Amplanorte).

QUILOMBO PASSO DO ARAÇÁ ACESSA POLÍTICAS PÚBLICAS E ALCANÇA TRABALHO, RENDA E IDENTIDADE CULTURAL



AUTORA: Isabel Vanessa Robaert de Souza

CO-AUTORES: Claudia Gaspar Pereira Nunes; Cleuza Brutti; Julio Parise; Marcia Breitembach; Regina Miranda

TEMAS: Inclusão socioprodutiva

PÚBLICOS: Povos indígenas, comunidades quilombolas, povos e comunidades tradicionais

DIMENSÃO GEOGRÁFICA: Municipal

ANO DE INÍCIO: 2000

OBJETIVO:

Gerar o desenvolvimento sustentável em nível local, através da inclusão socioprodutiva de famílias remanescentes de quilombos.

Foram décadas de trabalho de ATER's e de instituições envolvidas no Quilombo Passo do Araçá, localizado no interior do município de Catuípe, na região Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, resultando na atual realidade vivenciada pela comunidade quilombola: visibilidade, inclusão e valorização. Invisibilizada até então, a comunidade passou a ser assistida pela Emater/RS – Ascar somente no final da década de 90, quando a instituição passou a atender este público. Passou-se a vivenciar a complexidade da atuação com o público em extrema pobreza, buscando construir um diagnóstico.

Ao longo do período, a comunidade passou por uma grande transformação, sendo a maior delas, a construção do seu protagonismo: a) em 2010, obteve a certificação de comunidade remanescente de quilombo da Fundação Cultural Palmares; b) em 2018, contribuiu na criação de Lei Municipal, tornando o quilombo patrimônio imaterial do município; c) a conquista de melhorias na infraestrutura da comunidade, por meio de construção e reforma de moradias, da sede social, do calçamento da rua principal e identificação visual do quilombo; d) a geração de renda alcançada no desenvolvimento de uma agroindústria de panificados e da produção de alimentos para o autoconsumo, como mel, batata-doce, hortaliças, frutas, pequenos animais; e) a permanência de jovens e o retorno de uma família para o quilombo são evidências do pertencimento vivenciado atualmente. Ainda existem limitações, uma longa caminhada para a autonomia na produção de alimentos e geração de renda. Hoje o Quilombo Passo do Araçá é valorizado pela sociedade, não apenas de Catuípe. Com frequência, recebe visita guiada de escolas e universidades, participa de desfiles, demonstrando sua cultura e seus produtos da agroindústria são comercializados nos mercados institucionais e feiras locais, gerando renda para cinco famílias, lideradas por mulheres. Motivação para ATER's em outros locais e para seus pares, a Comunidade Quilombola Passo do Araçá é referência no Estado do Rio Grande do Sul. Mostra que é sim possível construir desenvolvimento local e inclusão socioproductiva.

TICKET DA AGRICULTURA FAMILIAR EM SÃO JOSÉ DO NORTE



AUTORA: Sandra Fulber

CO-AUTORES: Caroline Crochemore Velloso, Pedro Silva Neves, Pedro da Silva Farias, Mariane Silva Gauterio, Floriano Peixoto de Freitas, Caroline Silveira Pinheiro, Josué Gauterio Machado, Fabiany Zogbi Roig

TEMAS: Circulação local de alimentos; Diversificação; Políticas públicas

PÚBLICOS: Cooperativas; Mulheres

DIMENSÃO GEOGRÁFICA: Municipal

ANO DE INÍCIO: 2022



OBJETIVO:

Busca fomentar a diversificação de culturas produzidas pela agricultura familiar e a comercialização destes para os servidores públicos municipais.

A necessidade de diversificar a produção local e buscar comércio local para os mesmos. Com isso foi necessário elaborar proposta para aprovação na câmara de vereadores, licitação de uma empresa para a organização dos valores e disponibilização de um aplicativo para as compras e os cartões com os créditos, inscrição dos agricultores familiares fornecedores, implementação, operacionalização e pagamento. Como é um programa inovador, teve-se dificuldade em empresas interessadas em operacionalizar e organizar os valores e disponibilizar um aplicativo para as compras e os cartões com os créditos.

Após duas licitações frustradas, na terceira licitação foi possível contratar a empresa que faz esse gerenciamento. Foram realizadas diversas reuniões de motivação para inscrição dos agricultores familiares interessados em integrar o grupo fornecedores, que deveriam fazer o seu cadastro junto a Secretaria Municipal de Agricultura e Pesca. O valor foi pago aos servidores a partir da data de aprovação da Lei, e os cartões foram entregues aos servidores e a aquisição dos produtos liberada, sendo os cartões dos servidores recarregados mensalmente. A ação beneficiou o funcionalismo público, a administração municipal e, principalmente, a agricultura familiar que enfrentava falta de mercado para absorver a produção interna em pequena escala, com isso os agricultores e pescadores puderam contar com uma garantia de renda. Além disso o Ticket da Agricultura Familiar incentivou e oportunizou a diversificação de culturas agrícolas, por se tratar de um programa permanente com repasse mensal aos servidores, atuando na garantia de comércio dos produtos, com isso o produtor não ficou dependente, financeiramente, de uma só cultura possibilitando assim, preço melhor e conseqüentemente uma segurança financeira, além disso a diversificação trouxe maior equilíbrio sanitário tendo reflexo direto no aumento da produtividade de todas as culturas envolvidas. Aos consumidores, a garantia de uma alimentação mais saudável, já que os produtos são de grande qualidade nutricional, e se mantém assim devido ao fato de serem produzidos no local e não necessitarem de grandes deslocamentos para chegar na mesa das famílias. As limitações ficam em torno da quantidade de inscritos e de sua capacidade de produção. As potencialidades identificadas são: aumentar o número de agricultores inscritos, a legalização de agroindústrias e o aumento do valor do cartão. A ATER está envolvida no assessoramento às famílias, na organização da produção e da propriedade, bem como do acesso a políticas públicas e direitos sociais, contribuindo para a garantia da segurança alimentar dessas famílias fornecedoras e do público consumidor.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao finalizar este **Mapeamento de Práticas de PAAS na ATER**, agradecemos a todas as pessoas, instituições e comunidades cujas contribuições foram fundamentais para a construção deste material. Destacamos a importante colaboração das prestadoras de ATER dos diferentes territórios brasileiros, que se envolveram e disponibilizaram seu tempo para as atividades de oficinas de escuta e de entrevistas individuais.

Compreendemos a ação extensionista com pressupostos educativo-comunicativos: os serviços de ATER se baseiam no contato entre pessoas, na busca pela educação de modo que, ao realizar a extensão rural, extensionistas tratam dos diversos elementos do cotidiano das populações do campo, da floresta e das águas. Nesse contexto, reforçado pelo Mapeamento de Práticas, reconhecemos a PAAS como importante campo de prática da ATER.

A partir dos relatos de suas práticas de trabalho, podemos identificar experiências potentes e exitosas na caminhada para o alcance da alimentação saudável. Estimamos que o compartilhamento das experiências trazidas neste material possa ser inspirador para outros extensionistas, e também para indivíduos e coletivos inseridos nos espaços de governança e gestão de políticas públicas, nos espaços de pesquisa, de ensino, de extensão, de inovação, assim como nos espaços comunitários e de organização social.

A ATER cumpre função mediadora, comunicadora e educadora junto às populações do campo, da floresta e das águas, e também junto às populações envolvidas na agricultura urbana e periurbana. Com ATER fortalecida, promovemos a transição agroecológica nos diversos territórios brasileiros, ampliamos os circuitos de circulação de alimentos *in natura* e minimamente processados, encorajamos a agroindustrialização de alimentos produzidos pela agricultura

familiar e camponesa, aumentamos o acesso direto à produção e ao consumo de comida saudável, ampliamos o resgate e valorização das culturas alimentares tradicionais, e envolvemos indivíduos e comunidades como protagonistas do cuidado e vigilância popular da saúde e do ambiente.

Neste Mapeamento de Práticas, apresentamos muitas experiências próximas ao conceito de promoção da AAS em que se apoia o Guia Alimentar para a População Brasileira. Contudo, como esperado, algumas experiências sobre alimentação não estiveram focadas na promoção da saúde propriamente dita nem na necessidade de busca por um sistema alimentar saudável e sustentável. Essas constatações, aliadas à ausência do Guia Alimentar nas referências desses relatos, reforçam a importância deste trabalho e a necessidade de fortalecer ainda mais a conexão entre as práticas de ATER e os princípios do Guia.

Nesse sentido, reforçamos o Guia Alimentar como instrumento de comunicação e educação, cumprindo papel importante no diálogo com a promoção da saúde e com a sustentabilidade. A aproximação de extensionistas com a compreensão do Guia Alimentar torna seu trabalho mais acessível às populações do campo, da floresta e das águas. Desse modo, políticas públicas que apoiem o trabalho desses profissionais, bem como oportunidades de formação e capacitação para extensionistas têm a potencialidade de orientar os modelos de sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis que se busca.

Destacamos a importância de tornar público o trabalho aqui desenvolvido para a promoção da saúde e para a SAN por parte de um grande coletivo de extensionistas brasileiros.

Assim, encorajamos a todas e todos a envolverem esforços para o enfrentamento dos desafios globais relacionados à SAN e à sustentabilidade, apoiando as práticas extensionistas baseadas nos pressupostos do Guia Alimentar para a População Brasileira.

Viva o Guia Alimentar na ATER!



Este e-book é feito de histórias reais, gestadas no chão da roça, nas feiras, nas cozinhas comunitárias e nos encontros de saberes. A todas as pessoas extensionistas que semearam esse conteúdo com suas práticas e vivências, o nosso reconhecimento profundo. Que este material possa circular, inspirar e devolver em forma de afeto, aprendizado e transformação tudo o que vocês já ofertaram à sociedade brasileira.



REFERÊNCIAS

AKERMAN, M. et al. Intersetorialidade? IntersetorialidadeS! Ciência e Saúde Coletiva, v. 19, n. 11, p. 4291-4300, nov. 2014.

BARDIN, L. Análise de conteúdo. Lisboa: Edições 70, 1977.

BELLÉ, A. R. Muito além do autoconsumo: as doações e transferências de alimentos nos assentamentos rurais do RS. 2021. Tese (doutorado em Extensão Rural) - Universidade Federal de Santa Maria. Programa de Pós-graduação em Extensão Rural, Santa Maria, 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a População Brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia de diretrizes para a atenção integral à saúde das populações do campo, floresta e águas (CFA) e povos e comunidades tradicionais PCTs). Brasília: Ministério da Saúde, 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Promoção da Saúde - PNPS: revisão da Portaria MS/GM nº 687, de 30 de março de 2006. Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário. Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural. Brasília, DF: Ministério do Desenvolvimento Agrário, 2010.

CUNHA, S.A.; BORTOLOTTO, I.M. Etnobotânica de Plantas Medicinais no Assentamento Monjolinho, município de Anastácio, Mato Grosso do Sul, Brasil. *Acta Botanica Brasilica*, v.25, n.3, p.685-698, 2011. CRUZ, F. T. Agricultura familiar, processamento de alimentos e avanços e retrocessos na regulamentação de alimentos tradicionais e artesanais. *Revista de Economia e Sociologia Rural*, v. 58, n. 2, e190965, 2020.

DALBIANCO, V. P. Racionalidade burocrática e políticas públicas: crítica ao sistema normativo da assessoria técnica, social e ambiental aos assentamentos da reforma agrária no RS. 2016. Tese (doutorado em Extensão Rural) - Universidade Federal de Santa Maria. Programa de Pós-graduação em Extensão Rural, Santa Maria, 2016.

FISCHLER, Claude. *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama, 1995.

MALUF, R. S. et al. Nutrition-sensitive agriculture and the promotion of food and nutrition sovereignty and security in Brazil. *Ciência e Saúde Coletiva*, v. 20, n. 8, p. 2303-2312, ago 2015.

MARTINS, C. A. et al. Cooking Skills Index: Development and reliability assessment. *Revista de Nutrição*, v. 32, e180124, 2019.

MELLO, J. Estratégias de superação da pobreza no Brasil recente e impacto sobre o meio rural. Brasília: Ipea, 2018.

MIOR, L. C. *Agricultores familiares, agroindústrias e redes de desenvolvimento rural*. Chapecó: Argos, 2005.

NAVOLAR, T. S.; RIGON, S. A.; PHILIPPI, J. M. S. Diálogo entre agroecologia e promoção da saúde. *Revista Brasileira de Promoção da Saúde*, v. 23, n. 1, p. 69-79, jan./mar. 2010.

OLIVEIRA, N. R. F.; JAIME, P. C. O encontro entre o desenvolvimento rural sustentável e a promoção da saúde no Guia Alimentar para a População Brasileira. *Saúde e Sociedade*, v. 25, n. 4, p. 1108-1121, out./dez. 2016.

OLIVEIRA, N. R. F.; JAIME, P. C. Práticas em educação alimentar e nutricional na Assessoria Técnica Social e Ambiental para assentamentos da reforma agrária no Rio Grande do Sul. In: Neumann, P. S. et al. (Org.). *Uma nova extensão rural pública: a experiência pluralista e descentralizada da Assessoria Técnica, Social e Ambiental (Ates) no Estado do Rio Grande do Sul*. Ijuí-RS: Unijuí, 2018. p. 247- 274.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS (Brasil). *Objetivos de Desenvolvimento Sustentável*. Brasil: Nações Unidas, 2022. Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/sdgs>. Acesso em: 19 ago. 2024.

SCHOTTZ, V. Em defesa da alimentação adequada e saudável. *Revista Agriculturas*, v. 11, n. 4, p. 4-7, dez. 2014.

WOORTMANN, E. F. A comida como linguagem. *Habitus*, v. 11, n. 1, p. 5-17, jan./jun. 2013.

ANEXO A – Processo de elaboração do Mapeamento de Práticas de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável na Assistência Técnica e Extensão Rural

As informações apresentadas neste Mapeamento foram obtidas a partir de relatos de agentes de ATER de diversas localidades do país, por meio de três recursos: Formulário individual; Oficinas de escuta e Chamada pública. A trajetória de coleta de dados teve início em junho de 2023 com a busca ativa por extensionistas rurais brasileiros atuantes em serviços de ATER regionais e municipais cadastrados na ANATER, por meio de sites, e-mails, telefones e redes sociais. Foram localizados 197 extensionistas.

RECURSO 1 – FORMULÁRIO ONLINE

A primeira estratégia utilizada foi o envio de um formulário online aos extensionistas para identificar a PAAS em suas práticas de trabalho, a partir de informações como: importância e motivos para realizar ações sobre este tema; principais conteúdos, metodologias e estratégias de trabalho; características dos participantes das ações; conhecimento e uso do Guia Alimentar para a População Brasileira. Além disso, o questionário investigou características individuais dos e das extensionistas, como idade, sexo, local e tempo de atuação profissional. Participaram desta etapa 85 extensionistas atuantes nos estados Acre, Alagoas, Distrito Federal, Maranhão, Minas Gerais, Mato Grosso do Sul, Mato Grosso, Paraíba, Pernambuco, Rio de Janeiro, Rio Grande do Norte, Roraima, Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Tocantins. Os relatos provenientes dos formulários foram analisados e interpretados identificando-se temas previstos e emergentes.

RECURSO 2 – OFICINAS DE ESCUTA

Foram realizadas seis oficinas de escuta, com a participação de 56 extensionistas dos estados do Acre, Alagoas, Maranhão, Minas Gerais, Mato Grosso do Sul, Mato Grosso, Paraíba, Pernambuco, Rio de Janeiro, Rio Grande do Norte, Roraima, Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Tocantins.

Cada encontro foi realizado via plataforma online de vídeo chamada, com gravação de imagem e voz dos participantes, mediante consentimento prévio. As oficinas foram conduzidas da seguinte forma: (1) Apresentação do projeto e da equipe executora; (2) Leitura da questão norteadora: “Da sua prática de trabalho, nos conte aquela que você identifica como destaque no tema de alimentação”; (3) Apresentação de cada participante, seguida de seu relato, no tempo previamente estipulado em cinco a dez minutos por pessoa. Encerradas as oficinas de escuta, realizou-se a transcrição dos relatos, seguida pela sua interpretação e identificação de temas previstos e emergentes. Na sequência, os relatos foram separados individualmente, validados pelos participantes e formatados para a sua inserção neste documento.

RECURSO 3 – CHAMADA PÚBLICA

O terceiro recurso utilizado no mapeamento de práticas de PAAS nos serviços de ATER foi uma chamada pública que teve o propósito de identificar, conhecer, sistematizar e divulgar práticas de trabalho, experiências e tecnologias de extensão rural. A chamada pública foi divulgada em fevereiro de 2024, nos sites oficiais da Unipampa e do Ministério da Saúde e nas redes sociais dessas instituições e do projeto Guia Alimentar na ATER. As inscrições foram realizadas em formulário online, onde a descrição do relato foi guiada a partir de questões, incluindo o tema em que o trabalho estava inserido, o público envolvido, as limitações enfrentadas, as potencialidades identificadas, dentre outras. Os 33 relatos de experiência submetidos à chamada pública tiveram a contribuição de 184 pessoas, entre autores e coautores, abrangendo 14 estados do país, a saber: Acre, Alagoas, Distrito Federal, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Minas Gerais, Paraíba, Pernambuco, Rio de Janeiro, Rio Grande do Norte, Rio Grande do Sul, Rondônia, Santa Catarina e Tocantins. Todos os relatos passaram por uma análise criteriosa realizada pela comissão avaliadora, formada por integrantes do projeto GIEDER da Unipampa, por especialistas reconhecidos pela experiência no tema e pela equipe técnica do Ministério da Saúde.

Após o período de análise, foram selecionados 14 relatos para publicação neste documento, conforme estabelecido pelo edital da chamada pública. Os autores e co-autores selecionados receberam orientações para a elaboração de vídeo para uma breve apresentação do seu relato. Vale destacar que alguns dos relatos originaram vídeos (construídos pelos autores e autoras dos respectivos relatos). Estes vídeos estão apresentados neste material a partir de QR Codes. Além disso, os autores dos dois relatos com maior pontuação tiveram a oportunidade de realizar visitação cooperada no mês de outubro de 2024. Os vídeos e relatos resultantes da visitação cooperada estão presentes neste documento no Capítulo 3. Todos os relatos descritos neste documento foram validados pelos autores.

ANEXO B – Relatos dos extensionistas participantes das oficinas de escuta

DORIANA RIO GRANDE DO SUL
OFICINA DE ESCUTA 1 - RELATO 1

Uma das questões dentro das plantas bioativas é a parte das **plantas alimentícias não convencionais**. [...] A partir do momento que a gente desenvolve as atividades com o público, [...] há uma identificação com “a minha mãe fazia isso”, “minha avó fazia isso”, “essa planta tem lá, é capim, pode comer?”. A gente faz um grande trabalho de orientar, explicar através de oficinas, dias de campo, cursos, palestras e de vivências práticas. [...] **Então, tu trabalhas desde a questão de identificação, dos cuidados que você precisa ter, tanto da parte utilizada [...]. Até o preparo desses alimentos, tanto para a família quanto para ser levado para a feira, para ser servido na alimentação escolar.** Se trabalha essa **biodiversidade e valorizando muito as plantas [...]. Uma outra parte são as agroindústrias familiares [...]** **que trabalham diretamente na agroindustrialização dos alimentos.** [...] A gente fez um evento de cinco dias com 2.500 participantes. [...] Nesse evento, nós temos seis instituições de ensino superior, com cursos na área da saúde que fazem parte dele. [...] A gente desenvolve diferentes ações, desde palestras, cursos, formações [...],

[...] A gente desenvolve diferentes ações, desde palestras, cursos, formações [...], **tanto valorizando os saberes populares, quanto o conhecimento científico e estimulando a pesquisa [...]**, dar essa segurança para as pessoas que fazem uso seja de uma planta alimentícia não convencional, uma planta medicinal, uma planta condimentar, nesse sentido. [...] A gente desenvolve muitos trabalhos em parceria, de construção de material, de levar para as nossas regiões nos municípios, um material com informações seguras a respeito da temática. E também a questão da **produção dos alimentos para subsistência, [...], seja lá na família que tem uma grande área, quanto aquelas famílias que talvez até residam no bairro ou agricultura urbana**, se estimula a fazer seu pomar, a sua horta, aproveitar os pequenos espaços, os apartamentos. [...] Nós trabalhamos com **grupos de mulheres e uma das principais temáticas é a questão da segurança alimentar**, a melhoria da alimentação da família, a produção de alimentos para autoconsumo e também para a comercialização. [...] Essa questão das políticas públicas também, a importância de fortalecer as políticas públicas relacionadas ao acesso e garantia do alimento.

INARA RIO GRANDE DO SUL **OFICINA
DE ESCUTA 1 - RELATO 4**

Gosto muito dessa parte das plantas também, das plantas bioativas. Assim, acabamos atendendo várias demandas, tentando ir para o lado que mais nos identificamos. Quando a gente atende a demanda do campo, nós temos grupos de **trabalho nas comunidades, com mulheres, grupos de mães, com o CRAS também, as agentes de saúde** são ótimas parceiras, para levar esse conhecimento para dentro das famílias e alimentação com as plantas bioativas, ano passado trabalhamos com Ora-pro-nóbis, por exemplo, onde levamos para as famílias o conhecimento desta planta, não muito conhecida, fizemos em torno de 700 mudas no município e distribuimos para que as famílias pudessem conhecer e depois trabalhamos receitas com o Ora-pro-nóbis, por exemplo, onde levamos para as famílias

conhecimento desta planta, não muito conhecida, fizemos em torno de 700 mudas no município e distribuimos para que as famílias pudessem conhecer e depois trabalhamos receitas com o Ora-pro-nóbis, foi abrangendo **as escolas, as crianças, o grupo do CRAS** com receitas simples, é uma planta fácil de disseminar e que pode ser plantada no jardim, para ser ornamental e pode ser utilizada na alimentação também. **Trabalhamos a segurança alimentar toda nessa questão, sempre levando alternativas mais saudáveis**, falando um pouquinho da importância nutricional da receita, porque nós moramos numa região onde a obesidade, os problemas de saúde como diabetes, colesterol, abrange uma grande parte da população. Então resgatar o trabalho de produção de alimentos a partir das hortas, do que elas podem plantar em casa, o preparo para a família é algo que a gente foca bastante.

NÁDIA PERNAMBUCO OFICINA DE
ESCUA 5 - RELATO 6

A gente tem trabalhado em oficinas nas comunidades, que ficam em média cem quilômetros da sede do município. Então, procuramos trabalhar especialmente com mulheres para **melhorar a qualidade alimentar e nutricional com o que eles têm no campo**. E aos poucos tentamos introduzir algumas **PANCs** na alimentação, em relação ao aproveitamento de alimentos. A gente tenta aproveitar ao máximo o que eles temeles têm e cultivam na região para tentar melhorar essa qualidade nutricional. Normalmente promovemos uma reunião, colocamos alguns temas sugeridos e eles escolhem o tema. Então, a gente prepara **oficinas** e é realizada normalmente na associação, às vezes quando não tem associação na comunidade, pode ser na casa de algum agricultor. Abordamos teoria e prática nas oficinas culinárias, conforme demanda da comunidade.

[...] O regional Soledade é uma das regiões que concentra um número bastante grande de municípios com os menores IDHs do estado. [...] A gente tem uma grande preocupação em trabalhar com essas pessoas que estão numa condição de maior vulnerabilidade e numa **perspectiva de ampliação da diversificação no meio rural e da produção para consumo familiar**. [...] As pessoas acabam intensificando muito, o monocultivo do tabaco é bem característico, e acabam fugindo um pouco de alguns cultivos mais tradicionais para o consumo [...]. O foco principal desses projetos produtivos é para produção para o consumo familiar e alguma coisa para comercialização. **E a gente procura dar um enfoque nessa produção, ser uma produção mais limpa, que possa ser promotora da saúde**. Nós temos uma preocupação grande com a elevação no consumo dos alimentos ultraprocessados, são recorrentes as análises dos profissionais de saúde no sentido de trazer um aumento da população com obesidade, com problemas de diabetes [...]. Então isso é foco da nossa preocupação e também se traduz numa estratégia que a gente tem de **promover o resgate da cultura alimentar**. Esse trabalho é mais concentrado nos **grupos de mulheres trabalhadoras rurais**. [...] Cada município que participa do **fórum microrregional** faz um fórum municipal para discutir o tema, onde a gente procura atrair os profissionais da área da saúde e da gestão municipal [...], então todo esse diálogo também com as próprias secretarias da agricultura. São espaços que a gente procura **estímulo à diversificação da produção e também à expansão dos mercados institucionais e difusão das políticas públicas voltadas à promoção da segurança e soberania alimentar e a oferta de alimentação no espaço urbano**. Temos um número significativo de municípios na região que têm política pública de feira municipal, vários municípios com feiras e alguns municípios que instituíram os programas de Vale Feiras. [...] Então a gente procura dar visibilidade [...]. E um aspecto que é muito forte [...] é o trabalho de **resgate e incentivo à difusão das sementes crioulas** e **incentivo à difusão das sementes crioulas e da recuperação da agrobiodiversidade**.

Nós temos aqui o município de Ibarama, que é um município referência em termos de material genético para propagação de sementes crioulas e deve estar no seu 30º Encontro de Saberes, Sabores e **Sementes Crioulas**, que tem uma estratégia que envolve o resgate da cultura alimentar, enfim, também os **Guardiões Mirins**. [...] Então esse aspecto, para nós, é bastante importante, ter a disponibilidade de material genético e oportunidade de fazer trocas [...]. No **Vale Feiras, a prefeitura destina um determinado valor para cada servidor público**, às vezes um feirante não consegue se manter se não tiver uma destinação de recurso. Aqueles produtores que querem aderir à **produção orgânica** vêm na feira um espaço interessante de canalização da produção [...]. São parceiros fundamentais as gestões municipais, é o local onde se consegue estruturar uma **política pública municipal**, o local onde se faz a mediação, por exemplo, para estruturar uma feira, para ampliar as compras da alimentação escolar, o percentual **de compras da agricultura familiar**. Para coibir um movimento que existe que é de simplificação dos processos de compra e venda [...]. E as instituições públicas de ensino, vez por outra a gente tem uma mediação, tem algum apoio de estruturação de alguma dessas políticas [...]. Tem uma interface boa com a UFSM no trabalho das sementes **crioulas de Ibarama** [...]. Eu imagino que o trabalho que está sendo desenvolvido nessa área precisa ser enxergado pelas gestões públicas como um trabalho importante. Nós precisamos de políticas públicas para as famílias em condições de maior vulnerabilidade, principalmente. Precisamos de **políticas públicas municipais que dialoguem com a realidade local** [...].

CAROLINE RIO GRANDE DO SUL
OFICINA DE ESCUTA 1 - RELATO 6

Em Porto Alegre, com o núcleo multidisciplinar, nós criamos o material que se chama Marco Referencial para as Ações Sociais na ATER. A área social é muito diversa, muito complexa, então esse documento se dividiu em áreas de atuação. Uma das primeiras áreas, a cidadania e a organização social, se refere ao trabalho com os públicos tradicionais, quilombolas, indígenas e pescadores. Um segundo eixo se refere à questão de geração de renda, e aí estou falando de artesanato, turismo rural, não só a produção de alimentos.

a questão de educação e **promoção da saúde com plantas medicinais**, oriundas de conhecimento milenar que vem de **geração em geração**, temos um **trabalho de resgate e valorização** desses conhecimentos para que não se percam. Um quarto eixo foi a SAN. Já surgia a lei da SAN e organizamos o trabalho da extensão com esse tema, no eixo de acesso, a **produção do autoconsumo da família**, a comercialização de excedentes em **feiras livres e mercados institucionais**. [...] O eixo qualidade aborda como os alimentos são produzidos, as **boas práticas de fabricação e manipulação no processamento**. Temos vários **centros de treinamento** onde se tem as condições ideais e adequadas para fazer as **capacitações**. Outro eixo é a questão da **educação alimentar**, a questão de aproveitamento dos alimentos, de combate ao desperdício. [...] A questão dos aproveitamentos, com a horta doméstica, o pomar doméstico, como eu manipulo para ter isso durante o máximo de tempo dentro da minha propriedade com qualidade e segurança. E fazemos um trabalho em **representações nos municípios** onde estamos, somos conselheiros, seja do **conselho de desenvolvimento rural, do conselho de saúde, conselho de SAN**, conselho de assistência social. Quando os nossos colegas conselheiros nos vêm, quando a prefeitura nos vê, ela vê a produção de alimentos.

FERNANDA PERNAMBUCO OFICINA
DE ESCUTA 5 - RELATO 3

Eu trabalho no município de Lagoa Grande, fica 40 km de Petrolina. É um município pequeno, mas tem zona rural bastante extensa, predomina a área de sequeiro. Aqui estamos no sertão, o acesso a água ainda é difícil, apesar de estar perto do Rio São Francisco. A atividade de extensão está relacionada à execução do PAA, existe a proposta e executamos. Não é todo ano que tem a execução, tivemos ano passado. **Temos um grupo de agricultores, que são fornecedores para o PAA, têm acesso mais fácil à água, eles têm condições de produzir durante todo o ano, produzem hortaliças. Também tem um grupo de agricultores que fornecem frutas. [..] A importância deles é produzir alimento para o consumo, esse trabalho específico depende da execução do PAA.**

VERA MATO GROSSO DO SUL **OFICINA
DE ESCUTA 5 - RELATO 10**

Sou extensionista social há 45 anos e ao longo da vida fui trabalhando com muitos temas, e sobre a alimentação e nutrição atualmente. [...] Para melhorar e fortalecer as práticas voltadas para agricultura familiar, o PAA e o PNAE são programas que chegam de verdade na mão do produtor. [...] Temos uma cooperativa que está fornecendo para o PAA, barrinha de rapadura, mel de cana, aí eles entraram no projeto com as barrinhas de 50 gramas de rapadura e oferecem para alimentação escolar. **Alimentos in natura a gente trabalha com a produção de alface, cheiro verde, couve, essas hortaliças. Aí tem mamão, tem laranja, melancia, de acordo com a sazonalidade. [...] Os extensionistas vão na comunidade, vão na associação, conversam, fazem demonstração de técnica [...] Esse é o trabalho que estamos fazendo, mostrando a importância disso na vida das crianças. A gente está organizando lá na Emater oficinas, vamos construir o conteúdo para comprar compras públicas para as comunidades indígenas, que são as mais distantes. Já fizemos três oficinas, e aí existe a questão de abordagem metodológica, porque é outro público, são outras culturas, outro mundo. Temos que mergulhar nisso para não deixar ninguém de fora.**

IGOR RIO GRANDE DO SUL **OFICINA
DE ESCUTA 1 - RELATO 3**

[..] Eu entrei na Emater em 2012, na municipal de Ijuí. Atribuição que eu tenho na Emater em Ijuí, com a responsabilidade de coordenar o Plano Brasil Sem Miséria, tinha muita **educação alimentar**, incentivo, eram atividades de inclusão socioprodutiva, então tinha muita orientação para a área de produção, **para habilitar aquelas famílias a produzir alimentos diversificados que inicialmente deram conta de alimentar a família, de produzir para subsistência, que eram famílias empobrecidas [...].**

Eu lembro de uma família em Santana, interior de Ijuí, que tinha meio hectare arrendado para soja, esse meio hectare, ao final da nossa atuação, em um ano e meio, virou meio hectare de hortaliças diversificadas. Então em **rentabilidade e em benefícios para alimentação** daquela família que talvez vivia se alimentando de ultraprocessados e **passaram a produzir meio hectare de hortaliças, tendo uma rentabilidade muito maior e uma qualidade alimentar melhor.** [...] Atuei por três anos e meio basicamente com **organização rural** e também **buscando incentivar agroindústrias**, que tiveram por resultado ampliar o número de famílias **fornecendo para o PNAE.** [...] Além da feira, que é uma **feira consolidada**, passou a funcionar durante duas a três vezes por semana, com **alimentos certificados, sejam agroindustrializados, minimamente processados, panificados, iogurtes, queijos e hortaliças.** [...] Tem três grandes cooperativas, a cooperativa Sete de Julho, cooperativa Terra Livre e a cooperativa Coopan, são responsáveis pela produção, organização dos assentados e agroindustrialização, [...] são responsáveis pela agroindústria vegetal, que agroindustrializa alimentos. [...] A gente tem também um setor expressivo de **produção diversificada de hortaliças orgânicas.**

MÁRCIA RIO GRANDE DO SUL
OFICINA DE ESCUTA 1 - RELATO 5

Em Garruchos, um município que tinha muito por fazer em extensão rural, chegamos no período do programa RS Rural, não tinha uma política pública, não tinha recurso e começamos a desenvolver os trabalhos de assistência técnica e extensão rural. Trabalhamos várias atividades como **produção de alimentos.** Principalmente a produção para **autoconsumo**, com o foco em **hortas, pomares e, curso de processamentos.** Trabalhávamos muito a questão da renda, tanto renda que eles pudessem comercializar entre os vizinhos, porque não tinham uma feira organizada, e também a renda direta, aquilo que eles deixavam de comprar para poderem produzir e processar, para ter mais diversificação. Nos grupos de mulheres organizamos diversas atividades, entre elas, a questão da segurança e soberania alimentar, processamento, cursos de panificados, cursos de laticínios, sucos, geléias, entre outros.

Outra coisa estimulada foi a questão de participar de feiras, levamos pessoas que tinham uma certa habilidade, que **processavam queijos, cucas, doces nas feiras regionais. Depois começamos a estimular no próprio município, na praça, e hoje o pessoal está comercializando para o PNAE e tem uma feira com estrutura organizada.** Em Barra do Guarita, já tinha um trabalho com grupos de mulheres, ali tinha um grupo de agentes comunitários de saúde organizado, que se inseriram na questão das **plantas bioativas** com a segurança e soberania alimentar. Também a questão de PNAE, questão de produção de cadeias curtas. Também se trabalhava com a questão das sementes crioulas, tinha os grupos organizados, os guardiões. Na ATER social uma das áreas de atuação foi a segurança e soberania alimentar. O apoio nessas atividades do fomento, questão do fomento do Brasil Sem Miséria, as **políticas públicas** e chamadas. E se trabalhava o PNAE, do PAA, a chamada indígena. Ao nível de estado nós tínhamos a equipe de **extensionistas interdisciplinares** com formações interdisciplinares que coordenou a primeira chamada pública indígena, referência para todo o Brasil, foi um trabalho muito forte na questão da produção de alimentos para o autoconsumo com a população indígena. Trabalhamos pomares, hortas, pequenos animais, galinhas, porcos. Ocorrem algumas capacitações na área de **produção de alimentos com homeopatia**, na área da olericultura e nos pomares domésticos, que estão tendo resultados que podem potencializar a produção de **alimentos limpos e saudáveis**. A homeopatia é uma alternativa para utilizar nas mudas que eles produzem. E agora que eles estão já colhendo, não tem ataque de insetos, não teve problemas foliares, nada, veio a planta com uma sanidade e um fortalecimento, bem interessante.

ELISETE RIO GRANDE DO SUL
OFICINA DE ESCUTA 1 - RELATO 7

[...] Quase todos os eventos relacionados no município com a cultura, com a gastronomia, têm a minha participação com alguma receita saudável. **Eu gosto muito de falar quando eu vou fazer uma receita, fazer as pessoas pensarem um pouco da onde vem as coisas que a gente usa nas receitas. Eu acho que começar a falar de alimentação saudável vai um pouco disso. [...]**

[A gente combinou com o grupo o dia do encontro na propriedade de uma agricultora, e quem tinha algumas ervas e plantas medicinais podia levar. Chegamos lá, a família já tinha feito o relógio, já tinha feito e delimitado as parcelas. Ali começava o que hoje é um potencial de uma propriedade linda que se transformou também. Eles têm hoje **mais de 100 espécies de chás e que, através das políticas públicas construíram agroindústria, hoje industrializam, processam, desidratam as plantas medicinais, fazem as tinturas, os óleos essenciais, biscoitos, barras de cereais, tudo de uma forma mais saudável** e largaram outras atividades [...] Outro destaque é o trabalho com as **sementes crioulas**, acho que é fundamental quando a gente vai falar de alimentação saudável, porque é a garantia de que aquela espécie, aquela fruta ou aquela verdura ou enfim, vai se manter. [...] Então aqui também nas **capacitações de merendeiras**, é uma atividade que a gente sempre está inserida, que eu gosto muito [...].

DIANA OFICINA DE ESCUTA 3 -
RELATO 6

Nossa atuação é na **agricultura familiar, com os ribeirinhos, os extrativistas e os quilombolas**. Trabalhamos muito a questão da alimentação alternativa, as demonstrações de métodos, buscando sempre incentivar a **sustentabilidade**, plantar para seu sustento, produzindo, vendendo e comercializando. Através das **políticas públicas** atuamos com o **programa de aquisição de alimentos**, tanto da Conab institucional, quanto o PNAE que coloco como foco principal. Conseguimos atender na compra destes produtos, além de incentivar o agricultor. Somado ao trabalho com incentivo no derivado, na propriedade também se trabalha **boas práticas de fabricação e de manipulação de alimentos**, alimentação alternativa e nas entidades que beneficiam outras pessoas e servem alimentação para famílias mais necessitadas, bem como os CRAS. Conseguimos atender na questão da alimentação tanto o **público rural como urbano com palestra, demonstração de métodos, exposições de produtos, feira livre**. [...] **temos um pouco de tudo: pecuária leiteira, horta doméstica na questão de sustentabilidade.**

Cada comunidade tem o seu foco de produção, nós temos a área ribeirinha onde o foco é **banana, mandioca, melancia, tudo por safra**. Mas a banana e a mandioca eles conseguem o ano todo, então sempre incentivamos fazendo eventos, buscamos capacitar eles para tudo que pode ser feito com os frutos e seus derivados, utilizando isso tanto para a família como para comercializar em feiras, exposições e sempre incentivando para não deixar essa cultura se perder, porque muitas vezes vemos plantação de muita mandioca, banana dentro da propriedade mas sem fazer nada com estes alimentos. [...] **começa apenas como um curso de processamento e a partir disso, muitas famílias partem para a agroindústria**. Existe um **programa de agroindústria**, o Prove, é um programa de verticalização de comercialização dentro do estado, uma parceria do estado junto com a Emater, que permite **regularizar a produção da agricultura familiar**. Com o CAF ele consegue se regularizar, vender nos mercados e no comércio geral, não só na feira mas na barraquinha dele e ir mais além. Então entram outras políticas, como crédito rural, entre outras. Com essas parcerias que nós temos, agricultores familiares conseguem se planejar para a construção das agroindústrias.

MARIA CRISTINA RIO DE JANEIRO
OFICINA DE ESCUTA 3 - RELATO 10

Trabalho na capacitação de alimentos junto aos produtores rurais, alimentação alternativa e aproveitamento de alimentos, que às vezes costuma voltar para um desenvolvimento econômico da comunidade. Desenvolvemos o mini circuito de turismo, para ampliar a parte econômica, e com isso ministramos a questão gastronômica, cada comunidade tem o seu prato específico. O coletivo tem o prazo para tentar atrair o máximo de produtores possíveis. Nós temos feiras de agricultores familiares que ocorrem 3x na semana, na qual alguns produtores são levados para os **eventos gastronômicos no Rio de Janeiro**, como a feira da providência. Somado a isso, eu trabalho com **hortas comunitárias, no projeto de plantas medicinais utilizando as PANCS** para melhorar a alimentação da população. Em Paraty ocorre enfoque em **processamento de pescado**.

Atuo nas linhas voltadas para capacitação do produtor rural na área de **agroindústria. Produção de processamento de frutas, de processamento de leite, processamentos de embutidos, tudo isso voltado para alimentação** e levar esses produtos que já são manufaturados para aquisição do PNAE. Existe a demanda de atividade com o produtor rural junto com a Secretaria de saúde nas escolas, são palestras sobre alimentação, aproveitamento de alimentos, de curso de geléia e etc. [...] faço geléia de beterraba, compotas de casca de melancia, massas caseiras, pão de abóbora madura, pão de inhame com bacon, tudo que possa ser melhor trabalhado. Acrescento o artesanato que ao fazer a goiabada, já a embalamos de uma forma diferente. Já realizei formação com atualização profissional com as merendeiras, dos municípios de Resende, Itatiaia e Quatis. Foi elaborado um livro, sobre aproveitamento de alimentos dentro da alimentação escolar.

EDUARDO BARRETO MATO GROSSO
DO SUL **OFICINA DE ESCUTA 4 -
RELATO 4**

Eu trabalho na Agraer há 9 anos, atualmente eu estou no município de Bodoquena, Mato Grosso do Sul. O trabalho que eu desenvolvo é voltado para as chamadas públicas, PNAE e PAA. A gente trabalha com **PAA municipal**, para compras de alimentos para Secretaria de assistência social do município e **PNAE** de escolas estaduais e municipais. Finalizamos o rótulo de uma **agroindústria de mandioca**, que foi recém regularizada em um assentamento do INCRA, de um casal de produtores que tem 2 filhos. Os pais são feirantes, e os filhos, com a ideia de trabalhar com agroindústria, voltaram para a propriedade rural para auxiliarem os pais. Um dos filhos, deixou o trabalho que tinha na cidade e voltou para ajudar o pai. O segundo filho, está saindo do serviço na cidade para voltar para a propriedade, trabalhar no dia a dia. Agora que a agroindústria de mandioca está regular, toda com **licença sanitária para poder comercializar**. Através da Agraer conseguimos para eles o rótulo e com código de barras, e fizemos o cadastro para eles também do produto de agricultura familiar. Estamos aguardando para eles começarem a participar das chamadas públicas e ir inserindo o produto deles na alimentação escolar, que seria a mandioca.

Quando se trata de **manipulação de alimentos**, tem que ter cautela para ter qualidade e eficiência, trabalho que requer muita atenção. Através da Agraer a gente consegue os cursos de boas práticas para eles, e um manual, então, é um trabalho importante para eles. Tem os feirantes, e a ideia é sempre trabalhar com **menos agrotóxico**. Tem gente que não compra muito a ideia, mas a gente tenta sempre convencer, mostrar de uma segunda forma que ele vai entender que dá certo, é pensando em alimentos saudáveis.

FRANCISCA
ACRE
OFICINA DE ESCUTA 6 - RELATO 2

Sou da EMATER Bujari, Acre. **A segurança alimentar permeia quase todos os nossos trabalhos e visitas.** Desde 2012 o **Programa de Aquisição de Alimentos** é aplicado no Acre. Coordenei o programa este ano, foi uma **experiência exitosa, na qual nivelou a merenda escolar, da zona urbana até a zona rural.** A escola de maior porte do município que recebia lá na ponta, naquela área bem rural, estava recebendo a mesma merenda escolar da zona urbana. Ela ganha um outro olhar com um programa de aquisição de alimentos. Já trabalhei na **oficina de manipulação de alimentos com as agricultoras nos seus assentamentos.**

JULIANA OLIVEIRA
RIO GRANDE DO NORTE
OFICINA DE ESCUTA 6 - RELATO 3

Trabalho na ATER Rio Grande do Norte. Nos últimos dois anos, vem ocorrendo um trabalho com **comunidades indígenas, quilombolas e trabalhando no PAA com essas comunidades.** Trabalhamos em equipe na parte da assistência técnica. No viés da **agroecologia**, no processo transitório. Falar em orgânico é bem delicado, por exemplo, a gente trabalha aqui numa comunidade chamada Catu, é um Rio, mas no entorno dessa comunidade tem cana de açúcar.

A extensão do agrotóxico é bem intensa. Tem todas as prerrogativas que nós trabalhamos nos entornos, não é só comprar o alimento, dentro dessa questão da **SAN**, a origem do alimento é importante é na transição agroecológica. O mais fantástico, é que muitas vezes **esse alimento fica na comunidade para as famílias em vulnerabilidade nutricional**, é um trabalho que realizamos junto com o CRAS, que contribuem para compras institucionais, as compras governamentais. Eles produzem para se alimentar, o excedente é vendido. Parte desse alimento fica na comunidade, não é só um programa, mas também o socioeconômico, faz girar a economia, mexe com a **economia solidária**, mexe com a produção. Incentivamos a transição agroecológica, não é só pensar no dinheiro, não é só pensar no alimento, mas é a **intersectorialidade**, é de várias políticas de vários sentidos, é do social, do econômico, do sustentável.

ALESSANDRA
RIO GRANDE DO SUL
OFICINA DE ESCUTA 2 - RELATO 1

[...] São 14 grupos de mulheres, uma associação de trabalhadoras rurais e nós temos um **fórum microrregional de segurança e soberania alimentar**. Trabalhamos com alimentação, **resgate e valorização da comida de verdade**. O foco é sempre a alimentação da propriedade rural, ao aproveitamento desses alimentos, os cítricos, os grãos, as **formas de processamento, armazenamento, melhor utilização**, a questão de não desperdício dos alimentos, as **plantas bioativas, aromáticas e condimentares**. E os sabores dos alimentos, da sua cultura alimentar, de valorizar esse alimento. **A valorização da alimentação das gerações**, mas também o cuidado com a saúde. Nós temos um projeto com a secretaria municipal da saúde, visando educação alimentar e nutricional juntamente com as equipes de saúde das unidades de saúde. Há uma preocupação muito grande por questão da obesidade infantil. Essa é uma questão que nós temos trabalhado com a secretaria da Educação, com oficinas sendo preparadas junto com a nutricionista para **capacitação das merendeiras**, sempre focando na alimentação, nutrição com alimentos da propriedade rural. **As políticas públicas do PNAE, sempre focando em comprar alimentos locais, na cultura alimentar, na valorização e na renda. O PAA, temos agricultores que plantam e fornecem.**

[...] O alimento e toda a propriedade rural está envolvida ali, você tem saneamento básico com as composteiras para usar de adubação naquela alface que vai ser comercializada para os programas de PNAE e PAA, feitos pela secretaria da assistência social. Ocorrem práticas de oficinas de aproveitamento de alimentos, os resgates de saberes e práticas e **receitas tradicionais como tortas, bolos, pães de milho na panela, milho louro ralado**, que vem com essa questão da cultura das etnias. Estamos bem integrados, secretaria municipal da educação, secretaria municipal da saúde, secretaria municipal da assistência social e todas têm políticas públicas onde está lá a segurança e soberania alimentar de uma forma ou de outra. Agora acontecem eventos com a Secretaria municipal do turismo, com **feira das trabalhadoras rurais**, a comercialização. [...] Já fomos e fizemos na propriedade, além das oficinas de aproveitamento de alimentos em grupos e na propriedade, trabalhar com a família. O agricultor produz, mas também consome a sua produção de todas as formas. [...]

LUANA MAPA - RIO GRANDE DO SUL
OFICINA DE ESCUTA 1 - RELATO 8

Havia o **trabalho com grupo de mulheres** nas questões alimentares, no aproveitamento integral dos alimentos e também no processamento, desde alimentos como batata doce, laranja, bergamota até as plantas medicinais. Trabalhávamos oficinas com carne de porco, com carne de ovelha, com peixes também, mas sempre aproveitando a demanda. [...] Nessas oficinas são momentos que estamos **conversando sobre saúde**, orientando sobre a questão do sal, a questão do óleo, porque assim é construído o conhecimento junto com as pessoas. Também **trabalhamos a parte de conservas de alimentos, agroindustrialização, oficina de produção de queijo, de derivados do leite, conservas e boas práticas na fabricação de alimentos, porque muitas pessoas comercializavam**. [...] trabalhamos com **produção de alimentos, estimular a horta, a produção para autoconsumo**, porque lá na região a cultura é comer carne, arroz e feijão, quase sem frutas, legumes e verduras.

[...] Em relação à alimentação escolar, trabalhei junto com a nutricionista, fazíamos visita aos produtores que tinham interesse em fornecer e organizamos para acontecer as entregas. **Eu participava do conselho de alimentação escolar, e, lá, a gente ouvia as necessidades das escolas. E recorremos ao Guia Alimentar para atividades de educação com a comunidade escolar.**

LUANA RIO GRANDE DO SUL OFICINA
DE ESCUTA 1 - RELATO 8

Existem muitos **pescadores, maricultores** na nossa região, e abrange o trabalho junto às mulheres, homens e jovens. Uma das linhas de trabalho que temos na Epagri são os **cursos específicos para jovens**, nos quais se trabalha **educação alimentar, promoção de alimentação saudável, diversificação de produção e boas práticas**, e também com **mulheres no Curso Florescer**. Nosso público é constituído por **agricultores familiares em um município que não tem áreas rurais, mas com comunidades de características rurais, os chamados agricultores familiares num contexto urbano** que tem muita dificuldade de acessar políticas públicas por conta disto, mas desenvolvem atividade rural que vem de família há anos e novos agricultores com quem se trabalha maiormente no centro de treinamento com cursos, oficinas para quem cultiva no próprio quintal e principalmente em **hortas comunitárias** distribuídas em Florianópolis, estando em espaços como centros de saúde e CRAS, este trabalho é feito também com técnicos que atuam em hortas comunitárias. Ocorre muita **formação na parte de horticultura, produção de mudas e diversificação da alimentação com plantas tradicionais, mas não convencionais, as PANCS**. Ainda bem forte no nosso trabalho é a parte culinária, a questão da cultura alimentar - o resgate de comidas esquecidas. **Atendemos eles em coletivo e em trabalhos mais específicos, como a promoção da saúde das famílias, a questão dos alimentos produzidos e como acessar mercado. Através de políticas públicas como a alimentação escolar que atuamos em parceria com outros atores no município, conseguimos incluir o filé de peixe da pesca artesanal no mostrando como fazer o processo de legalização, de ter um sistema de inspeção de produtos de origem animal, de poder comercializá-lo e da relação com a nutricionista da alimentação escolar**

ao perigo físico da espinha de peixe, ocorreu aceitabilidade nas escolas. As PANCs, algumas já estão na alimentação escolar, na ideia de diversificação de produção e de alimentação. Na questão da **biodiversidade**, existe um trabalho com **abelhas nativas que utilizam o mel e o própolis para trabalhar ações de educação alimentar para promoção de alimentação saudável e de acesso ao mercado**. Os **registros das identidades geográficas do patrimônio cultural imaterial** é um trabalho bem relevante em questão de valorização da cultura alimentar, da alimentação, da promoção de saúde, da soberania e da segurança alimentar. [...] **Temos um trabalho de salvaguarda e de variedades crioulas de mandioca**, que eram historicamente utilizadas para a produção de farinha e de mandioca brava.

MARIA DE LOURDES PARAÍBA OFICINA
DE ESCUTA 3 - RELATO 11

Buscamos sempre trabalhar o **aproveitamento e a transformação de alimentos, privilegiando sempre frutas e alimentos da época**. Recentemente trabalhamos o aproveitamento do umbu, pela grande disponibilidade na sua época [...] Cada município da região tem seu ponto forte, a sua cultura... Pode ser o leite, a fruta, o milho, o feijão. Então, os capacitamos para o aproveitamento e a transformação de alimentos da época. No decorrer do ano é realizado um planejamento, começamos sua execução, ao final - no centro da cidade de Campina Grande - com representantes de todo o estado. Chamamos de **Mostra da Agricultura Familiar, com artesãos e agricultores**. Desde o artesanato até a parte de alimentação. Trabalhamos também a parte de licores, executamos o dia do agricultor na sede do nosso regional, da sede da Empaer. Ademais, trabalhamos com a **família rural, os jovens, as mulheres e os agricultores**.

Atuamos junto ao **PAA e PNAE**. Buscamos capacitar os agricultores no sentido de produzir um alimento saudável. [...] assim, procuramos capacitá-los para que se retire o veneno da produção. [...] também trabalhamos capacitando as merendeiras no âmbito da segurança alimentar, em parceria com o **Conselho Estadual de SAN**, o CONSEA, estadual e municipal, tentamos conciliar o esforço para capacitar agricultores e as merendeiras, quem está ofertando e quem está produzindo para distribuir aos alunos. **A feira da Agricultura Familiar é agroecológica**, no município, busca trazer agricultores, juventude, para esfera de produção e comercialização de produtos agroecológicos, aumentando a visibilidade da importância dos mesmos.[...] Nos espaços das feiras, nas capacitações do PAA, PNAE, procuramos trazer a sociedade civil para que ela quebre um pouco desta rotina de ofertar produtos não saudáveis para crianças. [...] Além disso, estamos começando um **projeto de implantação de safras oriundas de sistemas agroflorestais**. Alguns agricultores já têm demonstrado interesse por meio da divulgação do sistema, iremos começar a partir de setembro, **com dia de campo e intercâmbio entre agricultores**. Também vamos implementar algumas áreas de safras, já começamos com algumas culturas, o que terá maior ênfase no mês de setembro será a produção de fruta, vocação do município, forma de atrair o agricultor a participar [...]. Essa questão das safras, é voltada para geração de renda, para o autoconsumo, principalmente comercialização, pela importância da monetização. [...] Obviamente, abordamos a renda familiar, mas sempre conscientizando que a produção também é necessária para o consumo dos moradores do local. Sempre enfatizando você vai ter laranja, goiaba, produção de frutíferas na sua produção, mas ainda pode produzir o seu feijão e seu milho. [...] Dessa forma, estamos mostrando que dá para produzir muitas coisas em um ambiente não tão grande, e ser rentável, [...] **buscando o fortalecimento da agroecologia na agricultura familiar**.

PAULA

OFICINA DE ESCUTA 3 - RELATO 14

Trabalho com os produtores do PNAE. E eu vejo que eles têm o cuidado de usar defensivos alternativas, que eles mesmo produzem para poder manejar as pragas e as doenças, para não levarem produtos contaminados para as escolas e crianças. Estes produtores têm um nível tecnológico bom, trabalham com estufas, com irrigação, mas existe certa dificuldade de fazer algum processamento com os alimentos, para poder vender para outras fontes, pela dificuldade no número de trabalho e a pouca mão-de-obra. Aqui na cidade é muito difícil conseguir pessoas de fora da propriedade para estar trabalhando com eles. **Eles produzem para poder entregar no PNAE, para comercializar na feira, sempre produtos in natura [...].** Muitos trabalham com leite, com queijo, com ovos, com coisas tradicionais. Tentei introduzir produtos, fazer práticas com alimentos não convencionais, como as PANCs por exemplo [...]. **Maneja-se a cana de açúcar, nas quais eles fazem o açúcar, rapaduras, açúcar mascavo e demerara.** Alguns trabalham com mel, também fazem o carneamento para poder **consumir as carnes.** [...] já foram realizadas **oficinas de pães, de geleias.** Mas no dia a dia, eles acabam não tendo muito tempo para poder se dedicar a esses outros produtos, porque não tem a mão de obra, são poucas pessoas na família trabalhando e acaba sendo exaustivo. Eu trabalho com os assentados, com o crédito rural, e eles conseguem fazer uma alta produção dentro de suas áreas.

LUCIMARA

MATO GROSSO

OFICINA DE ESCUTA 4 - RELATO 1

Tem 32 anos que trabalho na EMPAER MT, não tem assentamentos no município, são produtores tradicionais, pequenos, e a gente começou um trabalho em parceria com a prefeitura do município, na questão de fomentar **hortas domésticas.**

O pessoal não tinha, por questões de regionalismo de alimentação, arroz, feijão, derivados de mandioca e carne. Precisávamos **diversificar** isso e melhorar para que a saúde fosse melhorada através disso. A gente organiza com a Secretaria da Saúde do município e o **município compra essas sementes**, fazemos esse trabalho de **acompanhamento de entregas de plantio, formas de plantio, a parte nutricional. Trabalhamos com as PANCs** [...] temos que aprender a trabalhar em cima disso, porque diminui custos. A mídia coloca para a gente, alface, cenoura, beterraba e tem uma dificuldade de produção pelo clima muito quente. Existem variedades adaptadas, mas temos uma necessidade de implementar mais a produção das PANCs, e você vem **colocando atrás de um pé de alface, um pé de beldroega, um pé de bertalha, ensinando a usar**. Além dos outros trabalhos que fazemos, eu acho relevante essas questões de se trabalhar hortas, quase todo mundo tem, então existe uma hidroponia pequenina aqui que produz alface o ano inteiro, basicamente para o consumo familiar, ninguém comercializa, ainda **temos o hábito de se sobrar um pouco darmos para o vizinho**. A nossa população aqui não tinha muito esse hábito, porque isso é passado de geração a geração. A prefeitura abraçou isso, porque o pessoal da saúde viu que com essa prática eles conseguiriam melhorar nutricionalmente, porque uma das coisas que temos como objetivo dentro da própria EMPAER no estado do Mato Grosso é a questão da **SAN**, é um carro-chefe. E nós, enquanto extensionistas, abraçamos essa causa e estamos conseguindo fazer um bom trabalho nesse sentido.

RAMON
PERNAMBUCO
OFICINA DE ESCUTA 5 - RELATO 7

Meu trabalho se concentra no atendimento junto aos grupos de interesse, **as associações, os grupos que estão em processo de transição agroecológica, a questão do processo da diversificação produtiva, da produção de autoconsumo, o uso da agrobiodiversidade**. Tenho um trabalho com **abelhas nativas**, e às vezes a produção de mel fica muito vinculada ao mercado. Fora isso, a questão da **diversificação da produção, a qualidade do produto produzido de base agroecológica também e a produção nos seus quintais**.

Fica de forma mais transversal em relação à qualidade da alimentação, o acesso a essa alimentação que podemos contribuir. É uma base, porque na produção, no ponto de vista agroecológico, priorizamos a questão da diversidade e, principalmente, ter a família bem alimentada, bem nutrida.

ANA LUCIA
SANTA CATARINA
OFICINA DE ESCUTA 3 - RELATO 1

Sou Extensionista Social da Epagri há 38 anos e trabalho com alimentos desde então; com orientação técnica para agroindústrias de alimentos e com o **PNAE**, com **processamento de alimentos, preparo de alimentos, desenvolvimento de receitas e também na orientação de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos**. Estou como gestora do Centro de Treinamento da Epagri de Joinville - Cetreville desde 2012, onde ocorre uma mobilização para a **qualificação de merendeiras**. Trabalhamos com as nutricionistas do PNAE e com as cozinheiras, ministramos em torno de **20 a 30 cursos por ano para os municípios da região norte e nordeste de Santa Catarina**, na sua maioria. É realizado um **resgate da cultura alimentar** com as nutricionistas de cada município, onde verificamos produtos da lista de aquisição dos municípios, e focamos nos **produtos oriundos da agricultura familiar**, contemplando a importância dos alimentos locais e territoriais com as merendeiras. Relatamos a importância de incluir isso dentro da nossa alimentação e **valorizar o que temos aqui**, sem a necessidade de utilizar nas preparações ingredientes que não temos, ou não fazem parte da nossa cultura. As aulas acontecem na **cozinha didática, com método teórico/prático, na modalidade de curso e/ou com oficinas sensoriais**, fazemos uso dos alimentos de forma integral, trabalhamos a apresentação dos alimentos, de forma a ser atrativo para as crianças, conversamos sobre como servir o alimento na temperatura certa, na textura correta para que a criança tenha maior aceitabilidade trabalhamos técnicas culinárias, bem como processos de recebimento e armazenagem, e realizamos o **desenvolvimento de receitas para os produtos com difícil aceitabilidade**. Toda a parte técnica é desenvolvida de forma personalizada, para cada curso.

O estado de Pernambuco trabalha com o estímulo à **implantação de hortas orgânicas nos espaços institucionais**, porque os agentes de políticas públicas querem **estimular a população a consumir mais hortaliças e vegetais sem veneno, em espaços onde a comunidade transita e pode acessar de maneira gratuita**. O programa chamado **horta em todo canto**, é implementado nas instituições com execução das hortas. Inicialmente é ofertado o curso de implantação de hortas orgânicas, que aborda desde como fazer uma coleta de solo para análise, até o melhor aproveitamento do que foi colhido, com enfoque no ponto de vista do aproveitamento nutricional, melhorando a questão dietética e incorporando partes que não são aproveitadas, como talos e folhas, como tudo é **plantado de maneira orgânica**, não precisa jogar nada fora. Dentro da proposta, é ensinado como armazenar melhor as hortaliças e também trabalhamos “mitos e verdades” sobre alimentação. **O curso acompanha a horta implantada no hospital, na delegacia, no próprio IPA e na sede do Governo em Pernambuco e está à disposição dos funcionários, não podendo ser comercializados os alimentos produzidos**. O acesso deve ser gratuito para estimular o consumo. [...] Existe um importante **resgate de saberes ao longo das atividades**, as questões afetivas que são desbloqueadas durante todo esse período, o resgate de memória é bem latente. A expressiva movimentação que acontece quando se trabalha a nova classificação dos alimentos quanto ao processamento, principalmente com jovens, desperta o interesse aos **alimentos in natura e minimamente processados**. São ministrados cursos com temas mais abrangentes, assim conseguimos perceber a valorização dos produtos que eles tem em casa, notam que, o produto disponível no seu domicílio é muito melhor do que eles acham que é, esse é um grande resgate da memória familiar. Algo que me chama muito atenção, é quando estamos trabalhando com agricultores que vivem no meio rural e, muitas vezes, a alimentação se dispõe de muitos ultraprocessados e **estimulamos alimentação saudável com base nos alimentos in natura e minimamente processados, que deveria ser o comum**.

LEILA
RIO GRANDE DO NORTE
OFICINA DE ESCUTA 4 - RELATO 2

Em 2009 veio a lei 11.947, e iniciamos a compra dos agricultores familiares, organizamos os produtores em associações, cooperativas. O PAA, conseguimos executar nos municípios. Estamos trabalhando com relação à **gastronomia regional**, no entorno do Parque da Furna Feia, nos arredores dentre os municípios de Mossoró e Baraúna. **São grupos de mulheres, sendo capacitadas pela Emater em parceria com as universidades locais para que possam comercializar refeições para os visitantes.** Trabalhando com a gastronomia regional, com a carne de sol, galinha caipira e acompanhamentos, e a parte de sobremesas. [...] Tem a parte teórica e a parte prática. Na parte teórica, usamos **vídeos, rodas de conversa e apresentações simples para que sejam acessíveis** [...]. A parte prática no caso da gastronomia ensinamos para eles. Trabalhamos a questão das boas práticas de fabricação, boas práticas de higiene. Executamos palestras no sentido de **alimentação saudável, falamos sobre a prevenção de doenças, o papel dessa alimentação na qualidade de vida deles.** [...] Vemos a questão dos **quintais produtivos**, as frutas, tinham frutas mas preferiam comprar o que estava no supermercado do que o que tinha em casa. Mostramos o valor nutricional daqueles alimentos que eles têm em casa, que são ricos, têm uma variedade grande. Tanto pela questão do valor que eles vendiam, porque são valores justos, mas também pela falta de informação do valor nutricional dos alimentos que eles têm em casa, alguns não valorizavam, **o caju, a cajarana, a acerola, a goiaba**, vamos explicando, mostrando, dando opções de congelar as porções em casa. Sempre que temos a oportunidade, vemos essa questão da **transição agroecológica**, [...] e com **banco de sementes.**

CHRISTIANNE
MINAS GERAIS
OFICINA DE ESCUTA 3 - RELATO 3

Nas ações de ATER que a Emater realiza no estado de Minas, existe um contrato com a Secretaria Estadual de Educação para realizar **ATER aos agricultores familiares que fornecem para o PNAE.**

Temos várias metas, principalmente a de capacitação e visitas de ATER para os agricultores. Sempre trabalhei com a diversificação na área de cultivo de tabaco no extremo sul catarinense [...] Como extensionista agropecuária na Emater de Minas Gerais, trabalho em uma região com produção de cafés especiais, onde os agricultores, principalmente mulheres, têm as suas hortas e entregam para o PNAE estadual, municipal e para o PAA. Meu trabalho é muito forte na questão da **produção agroecológica**, trabalho bastante com palestras, oficinas e ATER sobre agroecologia, **controle alternativo de pragas e doenças, recomendo muitas caldas, muitos preparados. A utilização das plantas companheiras, que são repelentes naturais. [...] Não se pode querer uma alimentação saudável, se não tiver uma produção saudável, não adianta alimentar-se bem com produtos que têm excesso de agrotóxicos ou de adubos químicos. [...] Sabe-se que hoje no Brasil existem ilhas de agroecologia no meio do veneno, sendo bem difícil para um agricultor, fazer a transição e passar completamente para o sistema orgânico, agroecológico, regenerativo ou biodinâmico.** Existe certa dificuldade em proteger a sua propriedade da deriva do veneno, da morte dos seus inimigos naturais. É a dificuldade de refúgios e biodiversidade, porque realmente existem ilhas de agroecologia no meio de propriedades que utilizam veneno. **A propriedade de um agricultor, o solo e a biodiversidade não termina quando acaba a cerca. Tudo isso é interligado: o solo, a água, a mata e o ar.** O ideal seria se tivéssemos regiões Agroecológicas, para conseguir ter refúgios e corredores de biodiversidade, aumentar o controle biológico, entre outros.

IZABELA

OFICINA DE ESCUTA 3 - RELATO 9

De experiências que tenho com o PAA, mas não somente ele, adentram as partes **de organização social, de produção, diversidade de alimentos, inclusão de mulheres e a comercialização.** Alcançamos alguns agricultores que entraram no antigo programa de fomento, o Brasil sem miséria, e conseguimos orientá-los ao ponto de conseguirem comercializar no PAA, PNAE e feiras, uma experiência grandiosa.

A extensão rural na parte que eu faço hoje, vai desde a produção, de como produzir melhor, como **produzir alimento de qualidade, como aproveitar melhor a terra, a diversidade**, porque alguns ficavam somente em plantios sem variedade, tentamos implementar o plantio de verduras e demais possibilidades condizentes com a sua terra, proporcionando a comercialização destes cultivos. Incluindo para dentro desta esfera, mulheres que muitas vezes não têm renda própria e participam principalmente do PAA, nas quais são ensinadas a **trabalhar com processamento dos alimentos e com receitas culinárias**, produzindo bolos, para venda nestes programas, em outros casos, doces e queijos para obtenção de renda. Quando a mulher tem sua própria renda, ela melhora a alimentação de casa, se tornando consciente do alimento que ela produz. Este alimento sendo vendido para o PAA, ela sabe o que o filho vai consumir na escola, porque esse alimento indo para a escola, quem se alimenta dele é o seu filho. Assim, ela procura produzir um alimento sem agrotóxico, para que o filho coma. A importância da extensão rural vai desde a produção até a hora que comemos determinado alimento, é o ciclo completo, e nosso trabalho é tentar diminuir as etapas deste ciclo, **fazendo com que o produtor produza e ele mesmo venda, no caso da comercialização institucional, feiras ou encomendas**. Juntamos um grupo de mulheres, faz com que elas montem uma feira, tem uma feira na região, uma feira ecológica e **70% das pessoas que estão nessa feira são mulheres**. Mulheres que produzem na sua roça, que algumas vezes beneficiam do produto e elas mesmo vendem de forma direta, aumentando o lucro do agricultor e entregando um alimento de qualidade. [...] nestas práticas, predomina-se o processo produtivo para geração de alimentação para a família, por exemplo, uma agricultora que falou da possibilidade de criar cabras, para ter leite disponível para dar aos filhos dela. Ela começou criando cabras e hoje já vende algumas produções.

MARIA DO SOCORRO

PARAÍBA

OFICINA DE ESCUTA 5 - RELATO 4

Nosso trabalho é voltado aos aspectos, PNAE, PAA e trabalhos de ATER nas comunidades, onde fazemos o trabalho de divulgação de informações, de motivação para a produção de alimentos, tanto para consumo como para aumento da renda familiar.

A questão dos **quintais produtivos**, das hortaliças e remédios caseiros, que também são de alimentação, o não uso de defensivos. Fazemos trabalho comunitário, onde não tem extensionista social, o técnico faz essa parte também. Um trabalho que continuamos a fazer é com as merendeiras do município. Em parceria com a secretaria da Educação, a nutricionista do município e nós, enquanto EMPAER, ajudamos nessa parte, para motivar o uso dos **alimentos regionais na alimentação escolar**, atrelada ao PNAE do município, motivar a venda dos produtos e também o consumo dos alimentos regionais na alimentação. Nós temos **o milho, o feijão, as hortaliças, a batata doce e o jerimum, que são os mais comuns na região**, então procuramos fazer receitas em que podem ser usados esses alimentos. Trabalhamos em parceria com a nutricionista e com a secretaria de Educação, que faz a parte que a gente chama de parte teórica, são os ensinamentos de manipulação na higienização dos alimentos e nós fazemos a parte prática, usando esses produtos. Então tentamos fazer bem diversificado para que elas possam na alimentação escolar. Realizamos oficinas dizendo qual o passo a passo do PNAE e **fazemos toda essa ponte entre a assistência técnica e extensão rural e o PAA e o PNAE**. [...] A gente elabora folder com conceitos de SAN com receitas e a importância nutricional.

CLAUDINEIA
OFICINA DE ESCUTA 3 - RELATO 4

Iniciei um trabalho voltado para mulheres em **hortas domésticas visando agregar renda para a família e melhorar a alimentação, porque tudo aquilo que você deixa de comprar porque produz, mesmo que não seja vendido, está agregando renda**. Porém, a água na nossa região é bem escassa e se soma a questão do veneno, produzir o próprio adubo é difícil porque toda a matéria orgânica que buscamos está contaminada com agrotóxicos e a hortaliça não se desenvolve. Grande parte do trabalho rural envolve a família, e temos alta incidência de depressão.

Através das oficinas houve quadros de melhora, e muitas pessoas saíram de situações extremas de depressão, levando uma alimentação mais saudável que traz qualidade de vida. Quando falo de **alimentação saudável**, não quer dizer que a pessoa não está se alimentando bem, é levar variedade para o prato, produzir com adubos naturais, com composteira. Através de **palestras e oficinas, focando na saúde da mulher rural, [...] impulsionando a mulher para começar a participar da geração de renda**. Um foco que gosto de levar, é uma palestra sobre os oito remédios naturais, para que a mulher possa trabalhar com eles e melhorar sua saúde e da sua família. **Manejamos as cadeias alimentares, com a produção e o saber-fazer**. Pensamos assim: “*o que aquela comunidade dispõe? Ah, produz bastante mamão*”, vamos trabalhar alguma coisa sobre esse mamão. “*Aqui na minha comunidade é leite*”, vamos levar derivados do leite e trabalhar com oficinas. Trabalhamos para **reduzir o uso do agrotóxico nas pastagens, o que fazer, como trabalhar com leite de qualidade**. Há que melhorar a pastagem dele para diminuir o índice de herbicida. A questão do medicamento para o gado, a somatória de tudo gera uma cadeia. Focamos na **produção de alimentos sazonais**, temos uma parceria com a Secretaria de Agricultura que nos auxilia.

ALICE
RIO DE JANEIRO
OFICINA DE ESCUTA 5 - RELATO 1

O que se destaca atualmente seria o PNAE. [...] Os agricultores produzem e fazem venda direta escolar do estado do Rio de Janeiro, da Prefeitura de Bom Jesus de Itabapoana e do Instituto Federal também, então a gente trabalha com essa questão da agricultura familiar na venda direta. Quais são os produtos que são comercializados aqui: nós trabalhamos com **laticínios - leite e derivados -, ovos e toda a gama de hortifruti, de hortaliças, vegetais, café também**. O que é aptidão da nossa área aqui, e o que os produtores produzem. Atualmente, nós atendemos 100% da chamada da prefeitura e uma parte da chamada da escola do estado, e atendemos também o que é colocado pelo Instituto Federal, isso é o nosso trabalho com alimentação [...]. Vamos falar o que acontece hoje, **como esses produtores são organizados**: nós temos a **cooperativa de leite**, que é um grupo formal e ela vai por si só.

A gente organiza os produtores em grupos, nós vamos até a propriedade, identificamos quem são esses produtores, se tem interesse em ter aptidão de fornecer para a escola, porque é uma coisa extremamente regular, é semanal, é artesanal e não pode faltar, porque se você não entrega as crianças ficam sem merenda [...]. Temos os grupos de **produção de ovos, de hortaliças** e nós dividimos eles também em localização, da parte alta do município, parte baixa do município e que eles vão entregar nessas escolas. [...] Individualmente também eles entregam feijão, porque esse **feijão** tem que ter um registro, cadastrar. No setor municipal a gente entra, trabalha junto com a secretaria de educação. [...]

MARIA TAINARA
MATO GROSSO DO SUL
OFICINA DE ESCUTA 5 - RELATO 5

Na assistência técnica às agroindústrias rurais, trabalha-se com apoio para sua regularização. Sou responsável pelas **agroindústrias de panificação**. Demais colegas do setor AGR orientam as **agroindústrias de origem animal como queijo, leite, iogurte, mel, ovos, pescados, e agroindústrias de minimamente processados como a mandioca, os temperos e os doces.** [...] A ATER vai desde o apoio à regularização no órgão sanitário; na elaboração de materiais técnicos, como **Procedimentos Operacionais Padrão de Higienização, Manuais de Boas Práticas e Fichas técnicas de preparações; Cursos de boas práticas de higiene, manipulação e processamento de alimentos e sobre alimentação adequada e saudável, baseados no Guia Alimentar para a População Brasileira. O Guia frisa o grau de processamento dos alimentos e busca-se trabalhar suas diretrizes com os agricultores na orientação quanto a suas escolhas alimentares.** Nas agroindústrias de panificados, foca-se na seleção das matérias-primas in natura (como o uso de farinha de trigo e não de mistura pronta para panificado) e para que o agricultor familiar utilize no beneficiamento de panificados produtos da sua propriedade, tais como hortaliças ou frutos nativos para produção de pães enriquecidos.

NAILDE
TOCANTINS
OFICINA DE ESCUTA 6 - RELATO 4

Sou extensionista há 14 anos e comecei com a experiência no **PNAE**. **Então, no PNAE conseguimos inserir vários agricultores que antes não comercializavam.** [...] Fizemos muitas oficinas de boas práticas de alimentação, boas práticas de entrega, boas práticas de manipulação com os agricultores. Na questão do uso do pescado, a gente fez o curso com várias formas de pescado. [...] A gente conseguiu comprar quase R\$200.000,00 no município pequeno de 5.500 habitantes pelo PAA. Conseguimos trabalhar com 932 famílias, que receberam esse recurso e fizeram a proposta lá, por exemplo: “Eu queria fazer um galinheiro”, a gente faz. O princípio básico é ter uma segurança alimentar e depois acessar o mercado consumidor. Muitas dessas famílias entraram para comercializar no PAA mediante esse programa. Quando eu mudei para Palmas, trabalhei com 962 famílias. A gente fez esse recurso e trabalhamos com artesanato e projetos visando a segurança alimentar. Teve **projeto de fruticultura, horticultura, artesanato, fabricação de pão, tudo o que a família quisesse nós poderíamos dar orientação.** Tem um exemplo de uma mulher que comercializava pão e foi necessário que ela comprasse um forno. Ela comprou o primeiro forno e deu tão certo que a demanda dela aumentou. [...] Fora as oficinas de SAN que fazíamos. [...] **A partir dessas oficinas eles melhoraram muito a alimentação e consumo alimentar.** [...] **Organizamos feiras** também, para eles levarem o seu produto e trabalharem com a questão das boas práticas, tanto para comercializarem no município como no PNAE. [...] Então conseguimos sanar as questões das boas práticas nesse sentido.

ELISANGELA
TOCANTINS
OFICINA DE ESCUTA 3 - RELATO 7

Trabalhamos no extremo Tocantins. Trabalhamos com a implantação de horta. E a importância de se alimentar bem, o porquê de consumir vegetais, ensinando a plantá-los, chamando a atenção para a prevenção de doenças.

Outro trabalho foi o aproveitamento a partir do **processamento dos frutos do cerrado**, partimos da necessidade de usar aquilo que a comunidade já tem. Foram várias **oficinas, cursos e processamento dos frutos do cerrado, manipulação, receitas, comercialização, rotulagem e tabela nutricional** para ensinar a comunidade que, além do consumo, também pode ir para o mercado. Gostaria de chamar atenção pelo trabalho do órgão Ruraltins na execução do **PAA**, na modalidade compra direta, consegue **viabilizar a operacionalização deste programa que trabalha a SAN**. Compra de quem produz, ao mesmo tempo beneficia o público que vai para as escolas do município, onde tem pessoas em vulnerabilidade social. Trabalhamos a questão da SAN, não somente atividades meramente econômicas. Realizamos a questão de articulação, de reuniões, de esclarecimentos com nutricionistas, merendeiras, diretoras das escolas, justamente para a aceitação dos produtos locais da importância de consumi-los, um produto seguro e rico, nutricionalmente falando. Cito um programa que não estamos executando mais, mas beneficiou mais de mil famílias no estado, foi o **fomento produtivo rural**, programa do governo federal para pessoas em maior vulnerabilidade social e abaixo da linha da pobreza. Ao abordar a família que estava dentro do perfil para receber o recurso financeiro e desenvolver a atividade econômica na sua propriedade, existia a sensibilidade de **incentivar a questão da alimentação segura, de tentar começar uma atividade econômica, na parte de alimentação**. Houve muita atividade produtiva em projetos de horticultura.

LILIAN

OFICINA DE ESCUTA 3 - RELATO 13

A minha região é o extremo Oeste, local de agricultura de produção de commodities e de suínos, aves e leite.[...] A comunidade do município é de descendência alemã, e não tinha nada de alimentação de base da cultura originária. Realizamos um trabalho de resgate de receitas da culinária alemã e conseguimos ver o que tinha de recurso na agricultura familiar.

[...] O que se utiliza aqui são as **reuniões com demonstração de método, culinária com grupos, de mulheres, merendeiras, os escolares, e trabalhos regionais com jovens nos cursos de capacitação.** As **PANCs, têm sido trabalhadas, as plantas medicinais e bioativas, como ponto de apoio para uma alimentação saudável, a partir dos chás, dos temperos, das ervas aromáticas. Existe troca de sementes, variedades crioulas, ela restabelece de alguma forma a biodiversidade.** Trabalhamos a horta, pomar doméstico, produção de grãos em pequena escala, voltar a produzir feijão, arroz de sequeiro. Em destaque, o trabalho com **unidades de referência educativa em sustentabilidade,** começamos com produção de alimentos para autoconsumo a para auto abastecimento. Hoje a família produz praticamente 100% da alimentação deles [...]. Nosso apoio, por ser uma unidade de referência em produção de alimentos, é não comprar nada praticamente no supermercado, na época que iniciamos, eles gastavam só R\$65 reais no supermercado. Então, a família pode ser sustentável na produção[...]. Essa produção de alimentação é a base da discussão de escolhas alimentares na extensão rural, porque assim o agricultor tem que refletir sobre aquilo que ele come e sobre aquilo que ele produz[...]. Trabalhar alimentação com a família tem que ser a base para o desenvolvimento de ações, **pois a alimentação é a base da saúde dela [...].**

SABRINA
ALAGOAS
OFICINA DE ESCUTA 5 - RELATO 8

Desenvolvemos o **Programa de ATER nas comunidades remanescentes de Quilombo. Uma das principais atividades são oficinas trabalhando com o tema SAN.** Além de desenvolvê-las, convidamos profissionais da área para fazer parte desses momentos. É trabalhado atividade produtiva para **o agricultor produzir para o próprio sustento e para comercialização.** [...] Estou diretamente ligada à questão socioeducativa e articulações com a rede, trabalhando temáticas por vezes desconhecidas, como a SAN. [...] **Nos baseamos na política nacional de SAN, estudamos e fazemos a relação com a realidade da comunidade.** [...] Nessa comunidade temos um CRAS, então fazemos parceria com a Secretaria de Assistência do Município para desenvolver atividades.

[...] Além de levarmos informação, também fazemos rodas de conversa, falando um pouco sobre suas experiências, o que entendem sobre **SAN** e diversas outras temáticas sociais e produtivas. Como trabalhamos diretamente com o CRAS, verificamos também famílias que estão em situação de insegurança alimentar e nutricional, para que nós e a política de assistência possamos atendê-las. [...] e percebemos mudança após esses espaços de formação. [...] Alguns beneficiários foram contemplados com o fomento para melhorar e ampliar sua produção, aqueles que não foram contemplados muitas vezes não conseguem investir em grande escala por falta de recursos financeiros, mas **por meio da assistência técnica, acredito que eles conseguem visualizar melhor o que vão produzir, o como isso vai impactar na realidade deles.** Nas comunidades em que trabalhamos, uma das principais atividades produtivas a serem desenvolvidas é a horta comunitária. Já temos o terreno, está tudo programado, aguardando as mudas e o recurso para continuar o andamento do programa. [...] **com as orientações técnicas, os agricultores conseguem identificar a importância da produção de alimentos, seja para o consumo ou para venda, para gerar uma renda para família, e da importância da SAN, no cultivo de hortaliças, por exemplo, e da forma mais saudável possível, sem o uso de agrotóxicos.**

ELOISA

OFICINA DE ESCUTA 3 - RELATO 8

A Epagri, na região de Tubarão, sul de Santa Catarina, tem trabalhado o tema de **segurança alimentar** envolvendo dois programas técnicos: “Gestão de Negócios e Mercados” **que envolve trabalhos de valorização dos produtos da agricultura familiar e a agregação de valor, através de orientação para legalização de agroindústrias familiares, cooperativismo, gestão, turismo rural e mercados,** como PNAE, PAA e feiras livres, dando apoio local, regional e estadual. E no programa “Capital Humano e Social” onde trabalha-se a **SAN diretamente com as famílias, comunidades rurais e pesqueiras, e nas escolas,** este programa também é responsável pelo “Curso Mulheres em Ação: Flor-E-Ser”, para Pescadoras e Agricultoras, que tem se destacado na região e em todo o estado de Santa Catarina.

Ao curso aborda o tema SAN, em uma das etapas, através de aulas teóricas onde conceitua a SAN, alimentação saudável, políticas públicas, o direito humano à alimentação adequada, questão das memórias afetivas e resgate e valorização da cultura alimentar. Além disso, trabalha-se algumas dinâmicas e vídeos, trazendo esse tema **baseado no Guia Alimentar para a população Brasileira de 2014**. Nesta etapa do curso também é desenvolvida uma **oficina culinária, utilizando receitas com alimentos que são tradicionais da região e da agricultura familiar**. A noite as mulheres preparam um jantar, trazendo o que é tradicional, cultural de cada município ou comunidade que vivem. Elas vêm de locais diferentes, com culturas diferentes e diversificadas. Agregado a isso, elas trazem sementes e mudas, tanto alimentares quanto ornamentais, para serem realizadas trocas entre o grupo e reforçar a questão de produção para o abastecimento da família. Em outra etapa do curso também são **trabalhados práticas e conceitos de plantio e manejo de hortas e pomares, sem uso de agrotóxicos para o consumo familiar**. Em questão do uso do **Guia Alimentar**, percebe-se que, ao **trazermos a classificação NOVA e abordá-la, se torna bem compreensível**. Este público, mulheres agricultoras e pescadoras, normalmente são as responsáveis em suas propriedades, pelo cuidado com os **alimentos para abastecimento familiar, com hortas e pomares, assim como, o preparo de receitas**, que muitas vezes, também se tornam produtos a serem comercializados, agregando valor a propriedade, e oferecendo **produtos mais frescos e mais saudáveis ao consumidor, permitindo a venda local e desenvolvimento econômico também, conforme descrito no Guia Alimentar**.

GUILHERME
PERNAMBUCO
OFICINA DE ESCUTA 5 - RELATO 9

Nós trabalhamos em relação à **segurança alimentar com o PAA**. [...] É um programa extraordinário que, em relação à segurança alimentar, dá a oportunidade do produtor comercializar o seu produto, ter uma **garantia de comercialização**.

Na verdade, tem a questão social, que são os municípios que o PAA tem trabalhado com avaliação da Secretária do Desenvolvimento Social. Não posso deixar de lado, esse comentário sobre a assistência técnica constante que o IPA tem fornecido a estes produtores. Apesar de nós não trabalharmos com uma cartilha específica, o IPA tem procurado orientar os produtores em relação a uma produção mais orgânica, que o produto fornecido seja de qualidade [...].

IVANI
RIO DE JANEIRO
OFICINA DE ESCUTA 4 - RELATO 5

Trabalho essa parte de incentivar as pessoas através de **cursos, palestras, dinâmicas de trabalho, com as mulheres rurais e jovens. Dos cuidados preventivos, o incentivo da alimentação saudável, através da comida de verdade.** Ver as pessoas saindo da sua propriedade, para ir ao supermercado, comprar, e comprar eu falo, comidas de caixinha, parece que não valorizam a comida que eles têm, a riqueza nutricional que eles têm, começam a se alimentar desses alimentos industrializados. **Incentivamos a comercialização, trabalhamos a questão das feiras, dos alimentos serem produzidos de forma mais saudável,** através da divulgação e o chamamento das pessoas da cidade para valorizar a comida do produtor, a alimentação e a produção do agricultor familiar. **As feiras têm dado resultado na nossa região, o incentivo do mercado institucional, da venda, da comercialização, do protagonismo de mulheres e de jovens, dos cursos de boas práticas, do aproveitamento da produção, elas terem a sua renda aumentando, por conta da venda dos produtos.** Trabalhamos na questão da educação ambiental, educação alimentar, e a orientação. [...] E trabalhamos a questão da merenda escolar do PAA.

DANIELA
SANTA CATARINA
OFICINA DE ESCUTA 4 - RELATO 6

Sou extensionista social da Epagri, há 21 anos, destes estou no município de Araquari há 13 anos, e trabalho muito com a alimentação escolar, com apoio desde a formação de cardápio, quanto a organização dos produtores.

Temos uma cooperativa de agricultores e trabalhamos valorizando a comida de verdade, a comida da agricultura familiar. Um dos trabalhos que desenvolvemos é a capacitação de merendeiras. Esse trabalho iniciou após observarmos que elas recebiam os alimentos e não sabiam utilizar. Nas capacitações são tratados não só sobre preparo de pratos, mas sobre educação alimentar. [...] é comum elas relatarem que o que aprendem nas capacitações têm servido não só para o trabalho, mas para a vida pessoal. Junto com as merendeiras escrevemos um livro resgatando o saber local delas, a ênfase do trabalho é o alimento que vem da agricultura familiar. Outro trabalho a relatar é a série de folders chamada “além da salada”, cada folder fala sobre um alimento, o porquê do consumo, os benefícios do consumo regular, formas comuns de se preparar e finaliza com duas sugestões de preparação, diferente do habitual. Esses folders foram entregues pela alimentação escolar nas cestas para as crianças durante a pandemia. [...] Além disso, regionalmente a Epagri trabalha com **cursos para jovens e mulheres agricultoras e pescadores, [...] Usamos muito o Guia Alimentar como base, as definições trazidas pelo Guia, o que é um alimento ultraprocessado, o que é um alimento in natura e os 10 passos para uma alimentação saudável. Também resgatamos os modos de fazer [...] e com as agroindústrias do município tanto para atender a demanda do PNAE e PAA, e também o mercado local, com venda direta ao consumidor.**

**ALINE
ESPIRITO SANTO
OFICINA DE ESCUTA 5 - RELATO 2**

A Epagri é um órgão de orientação, auxilia nas duas pontas as entidades executoras junto aos agricultores. **Organizamos grupos de agricultores para estar acessando as políticas públicas e auxiliar as entidades executoras nas dúvidas, técnicas pertinentes para execução desses programas.** Tem um processo no PAA, a entrega de alimentos para as famílias que estão em situação de vulnerabilidade. Fazemos ações de **educação alimentar e nutricional** a essas famílias.

Temos projetos para o **desenvolvimento de atividades produtivas no campo, com a elaboração de projetos que visam a garantia de alimento para o consumo com órgãos escolares, com hortas domésticas, com pomares, com a produção de pequenos animais.** Temos ações relacionadas ao nosso programa social, com orientação para **mulheres camponesas, jovens, assentados da reforma agrária.** [...] **Como fazer o aproveitamento integral de alimentos, a utilização de PANCs e a guarda de sementes crioulas.** Oficinas culinárias, desenvolvemos ações nesse sentido. Temos um programa que se chama Gestão de Negócios e Mercados, que faz a orientação do sistema produtivo, da agricultura familiar, pensando em mercado a **legalização de agroindústrias, cálculos nutricionais para rotulagem.** Toda orientação produtiva desde as plantas baixas das agroindústrias, ao produto final para o mercado. [...] **Nosso norte é o Guia Alimentar para a População Brasileira.** Seguimos uma linha de orientação nutricional com **alimento de verdade**, dentro dessa lógica dos **minimamente processados** e processados, que o guia preconiza. [...] Temos um projeto para iniciar o PAA, compra institucional que dentro dos centros de treinamentos, utilizamos alimentos da agricultura familiar. [...] **Quando trabalhamos nutrição, não trabalhamos só com alimento, mas a relação do alimento, do homem, do cosmos, da natureza. Dentro de uma produção orgânica ou agroecológica,** que considere os ritmos da natureza, em relação a produção de alimentos. [...] Normalmente a Secretaria de Agricultura é muito envolvida, a de Educação quando falamos de PNAE, e a de Assistência Social quando falamos de PAA. Acabamos permeando diversas secretarias dos municípios, fazendo parcerias locais. E parcerias estaduais e algumas federais, em âmbito de coordenação [...]. E temos acesso ao CECANE que está dentro da UFSC, alguns fóruns, **fórum de combate ao uso de transgênicos e agrotóxicos.** Tudo isso acaba trazendo facilidade, permeando outras instituições [...].

FLAVIA
RIO GRANDE DO SUL
OFICINA DE ESCUTA 6 - RELATO 1

ou do Maranhão, trabalho na Agerp, que é a agência que faz extensão rural aos agricultores familiares da região. Eu sou de Itapecuru-Mirim, distribuimos em várias regionais, e a minha Itapecuru-Mirim. A gente trabalha com quilombolas, quebradeiras de coco, extrativistas no geral, destacamos muito o trabalho de aproveitamento de alimentos.

Um exemplo é uma das frutas que temos muito aqui, a manga, percebemos que é um fruto que vai ficando de lado. Então, na época da manga vemos que vai estragando. A gente tentou trabalhar com elas também em sucos e sobremesas. Quando trabalhamos com famílias de baixa vulnerabilidade social, a gente percebe que eles têm algumas coisas disponíveis e acabam não usando, acaba acessando as coisas que são mais caras na cidade, ao invés de aproveitar o que eles têm dentro da própria comunidade. Estamos trabalhando bastante para que elas possam aproveitar mais e ter uma alimentação mais saudável. A gente trabalha também com os programas via governo federal, que são fomentos para ajudar na composição da renda familiar, com o intuito que elas possam ter para alimentação de subsistência e o excedente fazer a comercialização. Geralmente, são voltados para as mulheres e elas escolhem qual é a atividade que elas querem fazer, se é avicultura, suinocultura, horticultura, para que eles possam ter um alimento de qualidade e também que elas possam comercializar com as colegas. Exercemos trabalho com cooperativas de polpa de frutas, temos uma comunidade também, que sempre destacamos por ser uma agroindústria que faz derivados do babaçu. Fazem bolo, biscoito, pães, sorvete, elas estão inseridas nas compras institucionais. Tem ganhado destaque nesse sentido, nosso trabalho é mais voltado para esse incentivo, para que elas continuem fazendo essa função, então a gente vai lá faz as oficinas, as palestras, trabalha com as políticas públicas e elas podem estar inseridas nesse meio.

ANEXO C – Lista de participantes com respectivo estado (UF) de residência e abordagem de coleta de dados que colaborou.

Nome completo	Estado (UF)	ABORDAGEM DE COLETA DE DADOS			
		Oficina de escuta		Chamada pública	Chamada pública
		Ordem da oficina*	Ordem do relato dentro da oficina		
Adriana Ribeiro Leal	RS	-	-	-	X
Alana Araujo dos Santos	BA	-	-	-	X
Alessandra Pereira	RS	Oficina 2	Relato 1	X	X
Alessandro Borini Lone	SC	-	-	-	X
Alice Peixoto de Souza	RJ	Oficina 5	Relato 1	X	-
Aline Chaves Pereira	ES	Oficina 5	Relato 2	-	X
Alison Fernando J. Eduardo	RS	-	-	-	X
Altamiro Morais Matos Filho	SC	-	-	-	X
Amanda Carla S. Cavalcanti	RN	-	-	-	X
Ana Lúcia Ribeiro	SC	Oficina 3	Relato 1	X	X
Ana Maria Moreira Pires	PE	-	-	-	X
Ana Maria V. Mendes Penteadó	ES	-	-	-	X
Ana Paula Gomes da Silva	PE	Oficina 3	Relato 2	X	X
Ana Claudia de Jesus Silva	BA	-	-	-	X
Andriele Taciane Wansing	RS	-	-	-	X
Angela Pereira	RS	-	-	-	X

Aurivânia Kyrille P. Felício	RN	-	-	-	X
Beatriz Bez Birolo	SC	-	-	-	X
Brenda Fabrícia R. Martel	AP	-	-	-	X
Caio Bruno de O. Barbosa	RN	-	-	-	X
Carina Scalco	RS	-	-	-	X
Carlos Olavo Neutzling	RS	-	-	-	X
Caroline C. Velloso	RS	Oficina 1	Relato 6	X	X
Caroline Silveira Pinheiro	RS	-	-	-	X
Catarine Santos da Silva	RN	-	-	-	X
Cesar da Rosa Pereira	SC	-	-	-	X
Christianne B. de Carvalho	MG	Oficina 3	Relato 3	X	-
Chrys Anderson N. de Sousa	AP	-	-	-	X
Cintia Regina Veiga	SC	-	-	-	X
Claudia G. Pereira Nunes	RS	-	-	-	X
Claudineia Marcela de S.	MT	Oficina 3	Relato 4	X	-
Cleuza Brutti	RS	-	-	-	X
Cliciana Bertoldi	SC	-	-	-	X
Cristiane Coradin	SP	-	-	-	X
Cristiani Roveda Ernst	PR	-	-	-	X
Cristina Ramos Callegari	SC	Oficina 3	Relato 5	-	X
Cristina Renner Karsburg	RN	-	-	-	X

Dairton R. Lewandowski	RS	-	-	-	X
Damiao Jose dos S.	RN	-	-	-	X
Damiao S. de Medeiros	RN	-	-	-	X
Daniel Remor Moritz	SC	-	-	-	X
Daniela Martins G. Nunes	SC	Oficina 4	Relato 6	X	X
Daniela Sueira Santos	BA	-	-	-	X
Daniele Centa	RS	-	-	-	X
Debora Santos Reis	BA	-	-	-	X
Deise Anelise Froelich	RS	-	-	-	X
Delcio Macarini	SC	-	-	-	X
Denise de Miranda	MS	-	-	-	X
Denise S. da Silva Padovan	RS	-	-	-	X
Dhonatha Santo Rigo	RS	-	-	-	X
Diana Menezes Vieira	RO	Oficina 3	-	X	-
Diego Adilio da Silva	SC	-	-	-	X
Doriana Gozzi Miotto	RS	Oficina 1	Relato 1	X	-
Dorizete Rovaris	SC	-	-	-	X
Dulcenéia Haas Womer	RS	-	-	-	X
Ediene Letícia da F.	MG	-	-	-	X
Edinei Marcelo Bendo	SC	-	-	-	X
Edinéia Gopinger	RS	-	-	-	X

Edmara Carlise E.	RS	-	-	-	X
Edson Bertolini	SC	-	-	-	X
Edson Borba Teixeira	SC	-	-	-	X
Edson Joel Laval	RS	-	-	-	X
Eduardo da S. Guimarães	PE	-	-	-	X
Eduardo de O. Barreto	MS	Oficina 4	Relato 4	X	-
Eduardo Soares Zahn	SP	-	-	-	X
Elaine Biondo	RS	-	-	-	X
Elaine Rosoni	SC	-	-	-	X
Elcilene N. Costa	AP	-	-	-	X
Eliane Darly Zuge Alves	RS	-	-	-	X
Elisangela Maria Lopes	TO	Oficina 3	Relato 7	X	-
Elisete Beatriz Benke	RS	Oficina 1	Relato 7	X	-
Eliton Pires	SC	-	-	-	X
Elizangela M. Teixeira	RS	-	-	-	X
Ellen Cristina Silva	RN	-	-	-	X
Elli Verza Alberton	SC	-	-	-	X
Eloísa Rovaris Pinheiro	SC	Oficina 3	Relato 8	X	X
Evandro Scariot	RS	Oficina 1	Relato 2	X	X
Everaldo V. da Silva	RS	-	-	-	X
Fabiane Luísa Hinnah	RS	-	-	-	X

Fabiany Zogbi Roig	RS	-	-	-	X
Fabrcio Edino B. Jales	RN	-	-	-	X
Fernanda A. Matos	AP	-	-	-	X
Fernanda Correia Leal	PE	Oficina 5	Relato 3	X	-
Fernanda dos S. Gilli	RS	-	-	-	X
Fernanda G. Sardanha	PR	-	-	-	X
Flvia Barbosa Vieira	MA	Oficina 6	Relato 1	X	-
Flavia Maria de Oliveira	RS	-	-	X	-
Floriano P. de Freitas	RS	-	-	-	X
Francisca da S. Torres	AC	Oficina 6	Relato 2	X	-
Francisca J. da Costa Diniz	RN	-	-	-	X
Francisco Palermo	RS	-	-	-	X
Genoveva Maria da S.	PE	-	-	-	X
Giana Redin	RS	-	-	-	X
Giane Celia dos Santos	AP	-	-	-	X
Gladstony W. Bezerra	PR	-	-	-	-
Glaudson da S. Guerra Alves	MG	-	-	-	X
Guilherme V. de Andrade Coelho	PE	Oficina 5	Relato 9	X	-
Gustavo da S. Cavallaro Bragança	RS	-	-	-	X
Gustavo K. de Vargas	RS	-	-	-	X
Hanei Verner Bredow	RS	-	-	-	X

Heider Heverton S. de Moura	RN	-	-	-	X
Heliadora Georgete P. da Costa	AP	-	-	-	X
Henrique B. Petry	SC	-	-	-	X
Igor de Bearzi	RS	Oficina 1	Relato 3	-	-
Inara Lunelli Chiomento	RS	Oficina 1	Relato 4	X	-
Ines Aparecida M. Ortega	MS	-	-	-	X
Isabel Vanessa R. de Souza	RS	-	-	-	X
Ivani Paula do N. Rubião	RJ	Oficina 4	Relato 5	X	-
Ivanir B. dos Santos	PE	-	-	-	X
Izabela Alves Lopes	PE	Oficina 3	Relato 9	X	-
Jairo Manoel da S.	SC	-	-	-	X
Janavio dos S. Ferreira	RS	-	-	-	X
Jeronimo Hillesheim	MS	-	-	-	X
Jessica Ayla A. Vieira	RN	-	-	-	X
Jéssica Ketelin C. Tobias	RS	-	-	-	X
Jonas Batista da Cruz	AP	-	-	-	X
Jonatas Thiago dos S. Tenan	RN	-	-	-	X
José Cláudio A. da Silva	PE	-	-	-	X
José Paulo P. da Silva	PE	-	-	-	X
Josiane de S. Passos	SC	-	-	-	X

Josiele Trindade Lovato	RS	-	-	-	X
Josué G. Machado	RS	-	-	-	X
Jucelino M. Barbosa	PE	-	-	-	X
Juliana F. Guilherme	RS	-	-	-	X
Juliana F. de Lima	PB	Oficina 3	Relato 16	X	-
Juliana M. de Oliveira	RN	Oficina 3	Relato 17	X	X
Julio Parise	RS	-	-	-	X
Kalita Raquel V. da Silva	RS	-	-	-	X
Lailson Freire Dias	PE	-	-	-	X
Lauro Edilso Bernardi	RS	-	-	-	X
Leila Ghizzoni	RS	-	-	-	X
Leila Patrícia D. de Paiva	RN	Oficina 4	Relato 2	-	-
Leonice Maria Kreutz	RS	-	-	-	X
Letícia F. Cremonese	RS	-	-	-	X
Letícia Mairesse	RS	-	-	-	X
Lidiane Camargo	SC	-	-	-	X
Lidiane do S. Alves Pereira	AP	-	-	-	X
Lígia Rejane Si. Garcia	RN	-	-	-	X
Lilian Mortari Castelani	SC	Oficina 3	Relato 13	X	-
Lindalva A. de Araujo	RN	-	-	-	X
Lisandra Mergen	RS	-	-	-	X

Liste Maria Primaz	RS	-	-	-	X
Lorença de Fátima F.	PR	-	-	-	X
Louise Barbosa	RS	-	-	-	X
Luana Alves	RS	Oficina 1	Relato 8	-	-
Luani Gomes de Moura	BA	-	-	-	X
Lucas W. da Silva Ferreira	RN	-	-	-	X
Luciana De S. Ribeiro	BA	-	-	-	X
Lucimara L. Longo	MT	Oficina 4	Relato 1	X	-
Luisa Leupolt Campos	RS	-	-	-	X
Manoel L. Costa Netto	PE	-	-	-	X
Manoel Wellington S.	RN	-	-	-	X
Marcelo M. de Haro	SC	-	-	-	X
Marcelo Silva Pedroso	SC	-	-	-	X
Marcia Breitenbach	RS	-	-	-	X
Márcia Terezinha B. Breitenbach	RS	Oficina 1	Relato 5	X	X
Marciano S. Cavalcante	RN	-	-	-	X
Maria Clara D. dos Santos Meurer	MS	-	-	-	X
Maria Cleomar B. Leite Nelson	PE	-	-	-	X
Maria Cristina C. Sanatore Leal	RJ	Oficina 3	Relato 10	X	-
Maria de Fátima G. de Azevedo	AP	-	-	X	-

Liste Maria Primaz	RS	-	-	-	X
Maria do S. Cruz de Lima	PB	Oficina 5	Relato 4	X	-
Maria Francisca dos S. Daussey	SC	-	-	-	X
Maria Tainara S. Carneiro	MS	Oficina 5	Relato 5	X	X
Mariane Silva Gauterio	RS	-	-	-	X
Marilene Moura da Silva	RN	-	-	-	X
Marinesa Freitas	SC	-	-	-	X
Marli Hoffmann	RS	-	-	-	X
Marly Ferreira Todendi	RS	-	-	-	X
Matheus Mazon Fraga	SC	-	-	-	X
Max A. de Azevedo	AP	-	-	-	X
Micael Vinícius F. da Silva	PE	-	-	-	X
Nadia A. de Souza	PE	Oficina 5	Relato 6	X	-
Nailde G. da Silva	TO	Oficina 6	Relato 4	X	-
Nayara M. de Oliveira Brincker	RS	-	-	-	X
Nayra Luiza de O. Souza	PE	-	-	-	X
Noeli Fantoni Priebe	RS	-	-	-	X
Olirio Viel	SC	-	-	-	X
Paula Pigozzo da Silva	MS	Oficina 3	Relato 14	X	-
Pedro da Silva Farias	RS	-	-	-	X
Pedro da Silva Neves	RS	-	-	-	X

Pedro Henrique de M.Balensifer	PE	-	-	-	X
Pedro Liscano Viana	RS	-	-	-	X
Rachel Quandt Dias	ES	-	-	-	X
Rafaela C. de Barros	PE	-	-	-	X
Ramon Coêlho Bezerra	PE	Oficina 5	Relato 7	X	-
Realdino Jose Busarello	SC	-	-	-	X
Regina Miranda	RS	-	-	-	X
Regina R. de Oliveira	MG	-	-	-	X
Reinaldo dos S. Dias	BA	-	-	-	X
Renato Guardini	SC	-	-	-	X
Ricardo S. Martins	SC	-	-	-	X
Roberto F. Longhi	SC	-	-	-	X
Rogério Haruo Sakai	SP	-	-	-	X
Rosiane S. dos Santos	BA	-	-	-	X
Sabrina Daniella C. Melo	AL	Oficina 5	Relato 8	X	-
Salette Rejane da Rosa	RS	-	-	-	X
Sandoval Miguel F.	SC	-	-	-	X
Sandra Fulber	RS	-	-	-	X
Sandra S.de Jesus	BA	-	-	-	X
Saymon Antônia D.Bruna Zeferino	SC	-	-	-	X
Silvio André Szeracki	RS	-	-	-	X

Tassiana Beskow	RS	-	-	-	X
Tatiana Oliveira	MG	-	-	-	X
Thallison L. De Avelar	RN	-	-	-	X
Tiago D. Molin Mazzuchello	SC	-	-	-	X
Valmir Michels	RS	-	-	-	X
Vanessa F. do Nascimento	SC	-	-	-	X
Vanessa M. Gnoato	RS	-	-	-	X
Vânia Cristina Pessin	MS	-	-	-	X
Vera Lúcia de O.Golze	MS	Oficina 5	Relato 10	-	X
Vivaldo Luis de França	PB	Oficina 4	Relato 3	X	-
Viviane Rohrs	RS	-	-	-	X

***Datas das oficinas de escuta:** *Oficina 1 - 19/07/2023; Oficina 2 - 20/07/2023; Oficina 3 - 22/08/2023; Oficina 4 - 24/08/2023; Oficina 5 - 25/08/2023; Oficina 6 - 29/08/2023.*

Observação: Dos 256 extensionistas participantes da produção de dados, apenas 215 que mantiveram o aceite em publicar seus dados e relatos estão inseridos na listagem.

