



GUIA ALIMENTAR
na ATER

EXTENSIONISTAS PROMOVEM

PROCESSAMENTO
ADEQUADO E SAUDÁVEL
DE ALIMENTOS

QUANDO...

EXTENSIONISTAS PROMOEM

PROCESSAMENTO
ADEQUADO E SAUDÁVEL
DE ALIMENTOS

QUANDO...

...APOIAM A
AGROINDUSTRIALIZAÇÃO



A AGROINDUSTRIALIZAÇÃO É IMPORTANTE POIS:

- **Valoriza a produção local;**
- **Reduz eventuais perdas e desperdícios de alimentos;**
- **Aumenta a capacidade de circulação local e regional dos alimentos produzidos.**

EXTENSIONISTAS PROMOVEM

PROCESSAMENTO
ADEQUADO E SAUDÁVEL DE
ALIMENTOS

QUANDO...

...INCENTIVAM
A DIVERSIFICAÇÃO



*Over een paar woorden om
te denken dat mijn vroege
deur de velle is om een
verkiep heel rustig de
tot beder*

A DIVERSIFICAÇÃO DAS PRÁTICAS DE PROCESSAMENTOS DE ALIMENTOS É IMPORTANTE

POIS:

- **Aumenta o potencial de resgate cultural dos usos culinários de diferentes alimentos;**
- **Amplia o repertório de receitas e habilidades culinárias.**

EXTENSIONISTAS PROMOEM

PROCESSAMENTO
ADEQUADO E SAUDÁVEL DE
ALIMENTOS

QUANDO...

...GARANTEM
QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA
DOS ALIMENTOS



...Realizando treinamento em boas práticas para garantia de alimentos seguros e adequando as agroindústrias familiares às normas sanitárias.



EXTENSIONISTAS PROMOVEM

PROCESSAMENTO
ADEQUADO E SAUDÁVEL DE
ALIMENTOS

QUANDO...

...CONTRIBUEM PARA A
FORMAÇÃO CONTINUADA



A FORMAÇÃO CONTINUADA É IMPORTANTE POIS:

- **Apoia a organização social das populações do campo, da floresta e das águas;**
- **Estimula a ampliação dos canais de venda dos alimentos produzidos.**



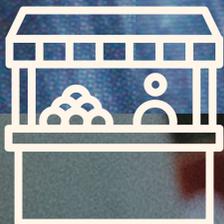
EXTENSIONISTAS PROMOVEM

PROCESSAMENTO
ADEQUADO E SAUDÁVEL DE
ALIMENTOS

QUANDO...

**...POTENCIALIZAM A CIRCULAÇÃO
DE ALIMENTOS**





A CIRCULAÇÃO DE ALIMENTOS É POTENCIALIZADA QUANDO SE:

- **Aumenta os circuitos curtos de comercialização de alimentos;**
- **Reduz as distâncias entre quem produz e quem consome os alimentos;**
- **Aumenta a participação de agricultoras e agricultores em feiras agroecológicas;**
- **Apoia a participação de agricultoras e agricultores em mercados institucionais.**



Este material foi elaborado a partir do projeto **Guia Alimentar na ATER** 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).

978-65-01-42581-8

